

vinte
Resto

MENU



APERITIVOS

APPETIZERS

Couvert Platter

8€

Manteiga com tomate seco, azeitonas, azeite virgem extra, pão artesanal
Butter with sun-dried tomatoes, olives, extra virgin olive oil, artisanal bread

Seleção Para Abrir o Apetite A Selection to Whet Your Appetite

Croquete de bacalhau, molho aioli
Cod croquette, aioli sauce

9€

Croquete de camarão com maionese de citrinos
Shrimp croquette with citrus mayonnaise

9€

Tábua de sabores do norte de Portugal,
queijos e enchidos selecionados
Platter of flavors from northern Portugal,
selection of cheeses and cured meats

23€

Legumes fermentados, kimchi artesanal
Fermented vegetables, house-made kimchi

9€



SOPAS E SALADAS

SOUPS AND SALADS

Creme Aveludado de Legumes da Estação 9€
Velvety Cream Soup Made With
Seasonal Vegetables

**Sopa Fria de Verão com Legumes
e Frutas da Estação** 9€
Chilled Summer Soup Made With
Seasonal Vegetables and Fruits

Salada Ramen 13€
Ramen Salad
Espargos, courgette, pinhões, molho leve
Asparagus, zucchini, pine nuts, light dressing

Alho-Francês Envolto em Nori 14€
Leek Wrapped in Nori
Anchovas, mix de saladas, vinagrete de laranja
Anchovies, mixed greens, orange vinaigrette

**Tomates Maduros, Burrata Cremosa,
Pesto Fresco** 15€
Ripe Tomatoes, Creamy Burrata,
Fresh Pesto



ENTRADAS FRIAS

STARTERS

- | | |
|---|-----|
| Tartare de Carne, Tomate Seco, Cornichons, Mostarda Suave
Beef Tartare, Sun-Dried Tomatoes, Gherkins, Mild Mustard | 18€ |
| Ceviche de Atum, Marinada Cítrica Delicada
Tuna Ceviche, Delicate Citrus Marinade | 18€ |
| Vitello Tonnato, Alcaparras, Microverdes
Vitello Tonnato, Capers, Microgreens | 17€ |
| Mexilhões em Molho Cremoso de Caril, Ervas Aromáticas, Croutons
Mussels in a Creamy Curry Sauce, Aromatic Herbs, Croutons | 15€ |
| Cenoura Caramelizada, Húmus, Frutos Secos, Microverdes
Caramelized Carrots, Hummus, Nuts, Microgreens | 12€ |



DO MAR

SEAFOOD

Cataplana de Peixes do Dia

Cataplana With the Catch of the Day

Caldo profundo, norte de Portugal
Rich broth, northern Portugal

45€

Serve Dois
Serves Two

Polvo à Lagareiro

Lagareiro-Style Octopus

Batata nova, azeitonas, puré fumado de pimento
New potatoes, olives, smoked pepper purée

31€

Risoto Negro com Tinta de Choco

Black Risotto With Cuttlefish Ink

Arroz arborio, tinta de choco, camarão, ervilhas jovens, parmesão
Arborio rice, cuttlesifh ink, shrimp, fresh peas, parmesan

29€

Robalo com Puré Sedoso de Funcho

Sea Bass With Silky Fennel Purée

Legumes verdes, molho hoisin
Green vegetables, hoisin sauce

28€

DA TERRA

EARTH

Ossobuco Braseado Lentamente Slow-Braised Ossobuco

Polenta cremosa, demi-glace
Creamy polenta, demi-glace

26€

Peito de Pato com Molho de Laranja Duck Breast With Orange Sauce

Beterraba assada, ervas jovens
Roasted beets, fresh herbs

29€

Bochechas de Porco Estufadas em Vinho do Porto Pork Cheeks & Braised in Port Wine

Aipo, cenoura, puré de aipo
Celery, carrots, celery purée

24€

Filet Mignon Filet Mignon

Alho-francês confitado, creme leve de natas,
cebolo jovem, demi-glace
Braised leeks, light cream sauce, spring onions, demi-glace

33€



VEGETARIANO

VEGETARIAN

Caril de Legumes de Verão com Leite de Coco Summer Vegetable Curry With Coconut Milk	18€
Opção com Peixe Option With Fish	26€
Risotto de Cogumelos Selvagens Wild Mushroom Risotto	19€



SOBREMESA

DESSERT

Mousse de Chocolate Amargo Dark Chocolate Mousse	12€
Panna Cotta de Lavanda Lavender Panna Cotta	10€
Tarte de Limão Com Curd Delicado Lemon Curd Tart	12€
Pavlova Pavlova	10€
Sugestão do Chef — Sobremesa da Estação Chef's Special — Seasonal Dessert	15€