



R I V E R  
L O U N G E

A cozinha contemporânea e os produtos tipicamente portugueses conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine and the Portuguese ingredients gives each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavour.

Frederic Breitenbucher  
Executive Chef

# RIVER LOUNGE

RESTAURANT

DEGUSTAÇÃO | TASTING

## BOMBOM DE FOIE GRAS DE PATO COM VINHO DO PORTO

*chutney* de cereja e pão de frutos vermelhos, figos frescos e gel de maçã verde

## DUCK FOIE GRAS *BONBON* WITH PORT WINE

cherry *chutney* and red fruits bread, fresh figs and green apple gel

## ATUM DA NOSSA COSTA MARINADO

gelatina de manga e gengibre, guacamole de abacate e gel de maracujá

## MARINATED TUNA

mango and ginger jelly, avocado guacamole and passion fruit gel

## RASCASSO SALTEADO

guisado de tomate com poejo, funcho e couve romanesco, *xarém* de amêijoas com coentros

## SAUTÉED SCORPION FISH

pennyroyal and tomato broth, fennel and *romanesco* cabbage, clams *xerém* with coriander

## ENTRECÔTE SALTEADO

mil folhas de batata com trufa, espargos, puré de aipo e legumes da estação

## BRAISED ENTRECÔTE

truffle potato *mille feuille*, asparagus, celery *purée* and seasonal vegetables

## PANACOTTA DE BAUNILHA

*curd* de lima e *sorbet* de manjeriço

## VANILLA PANACOTTA

lime *curd* and basil *sorbet*

## MOUSSE DE CEREJA

*marshmallow* de baunilha e gelado de *kirsch*

## CHERRY MOUSSE

vanilla *marshmallow* and *kirsch* ice cream

## ESPUMANTE | SPARKLING WINE – Soalheiro, Vinho Verde

## BRANCO | WHITE – Divai Reserva, Alentejo

## TINTO | RED – Pera Grave, Alentejo

## PORT WINE | PORT WINE – Taylor's 10 Anos

## 75€ SEM HARMONIZAÇÃO VÍNICA | WITHOUT WINE & FOOD PAIRING

POR PESSOA | PER PERSON

## 90€ COM HARMONIZAÇÃO VÍNICA | WITH WINE & FOOD PAIRING

POR PESSOA | PER PERSON

VINHO | WINE



Cozinha vegetariana  
Vegetarian cuisine



Cozinha saudável  
Healthy cuisine

**Alergias:** A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que informe antecipadamente.  
**Allergies:** The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergy please inform in advance.

# RIVER LOUNGE

RESTAURANT

ESTAÇÃO | SEASONAL

## LOMBO DE NOVILHO MARINADO

*sable breton* ao parmesão, espiral de espargos verde e vinagrete trufado com pinhão

## MARINATED BEEF TENDERLOIN

parmesan *sable breton*, green asparagus spiral and nuts *vinaigrette*

## PÉTALAS DE BACALHAU CONFITADAS

broa de milho e *piperade*, caldo de bivalves com coentros e muxama algarvia

## CODFISH PETALS CONFIT

corn bread and *piperade*, broth of "bivalves" with coriander, "muxama" from the Algarve

## MAGRET DE PATO A BAIXA TEMPERATURA

caldo de especiarias, bombons de figos e amêndoas, legumes da estação salteados com raízes de Galanga

## SLOWLY COOKED DUCK MAGRET

spices broth, *bonbon* with figs and almonds, sautéed seasonal vegetables with Thai ginger roots

## CRÈME BRULÉE DE MARACUJÁ

fruta marinada e *sorbet* de coco

## PASSION FRUIT CRÈME BRULÉE

marinated fruits and coconut *sorbet*

VINHO | WINE

BRANCO | WHITE – Dona Berta Rabigato, Douro

TINTO | RED – Popa, Douro

MOSCATEL ROXO | MUSCAT – Horácio Simões

60€ SEM HARMONIZAÇÃO VÍNICA | WITHOUT WINE & FOOD PAIRING

POR PESSOA | PER PERSON

75€ COM HARMONIZAÇÃO VÍNICA | WITH WINE & FOOD PAIRING

POR PESSOA | PER PERSON



Cozinha vegetariana  
Vegetarian cuisine



Cozinha saudável  
Healthy cuisine

**Alergias:** A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que informe antecipadamente.  
**Allergies:** The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergy please inform in advance.

# RIVER LOUNGE

RESTAURANT

SOPAS | SOUPS

CREME DE ESPARGOS

caviar de *osciètre*

ASPARAGUS SOUP

*osciètre* caviar

28

SOPA DE PEIXE

manjeriço e massa caseira

FISH SOUP

homemade pasta and basil

16

PARA PICAR | BITES

POLVO GRELHADO

batata doce

GRILLED OCTOPUS

sweet potato

16

OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades)

RIA FORMOSA OYSTERS (6 units)

19

CAVIAR DE *OSCIÈTRE*

*OSCIÈTRE* CAVIAR

120



Cozinha vegetariana  
Vegetarian cuisine



Cozinha saudável  
Healthy cuisine

**Alergias:** A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que informe antecipadamente.  
**Allergies:** The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergy please inform in advance.

# RIVER LOUNGE

## RESTAURANT

### ENTRADAS | STARTERS

<b>PÉTALAS DE BACALHAU CONFITADAS</b> 	19
broa de milho e <i>piperade</i> , caldo de bivalves com coentros e muxama algarvia <b>CODFISH PETALS CONFIT</b> corn bread and <i>piperade</i> , broth of “bivalves” with coriander, “ <i>muxama</i> ” from the Algarve	
<b>AMÊJOA BOA À BULHÃO DE PATO</b>	19
migas tostadas com limão <i>confit</i> e cominhos, salada de ervas frescas <b>CLAMS “BULHÃO DE PATO”</b> braised “ <i>migas</i> ” with cumin and lemon <i>confit</i> , fresh herbs salad	
<b>ATUM DA NOSSA COSTA MARINADO</b>	24
gelatina de manga e gengibre, guacamole de abacate e gel de maracujá <b>MARINATED TUNA</b> mango and ginger jelly, avocado guacamole and passion fruit gel	
<b>CARABINEIRO SALTEADO</b>	28
refogado de pimento e bivalves, presunto e <i>coulis</i> de coentros <b>SCARLET PRAWN</b> sautéed in a stew of peppers and bivalves, with smoked ham and coriander <i>coulis</i>	
<b>BOMBOM DE FOIE GRAS DE PATO COM VINHO DO PORTO</b>	24
<i>chutney</i> de cereja e pão de frutos vermelhos, figos frescos e gel de maçã verde <b>DUCK FOIE GRAS BOMBON WITH PORT WINE</b> cherry <i>chutney</i> and red fruits bread, fresh figs and green apple gel	
<b>LOMBO DE NOVILHO MARINADO</b>	24
<i>sable breton</i> ao parmesão, espiral de espargos verde e vinagrete trufado com pinhão <b>MARINATED BEEF TENDERLOIN</b> parmesan <i>sable breton</i> , green asparagus spiral and nuts <i>vinaigrette</i>	



Cozinha vegetariana  
Vegetarian cuisine



Cozinha saudável  
Healthy cuisine

**Alergias:** A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que informe antecipadamente.  
**Allergies:** The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergy please inform in advance.

# RIVER LOUNGE

## RESTAURANT

### PEIXE | FISH

**LAVAGANTE AZUL ASSADO** 51

pêssego com *crumble* de amêndoas, *pack choi* e *ficóide* glaciar.

**ROASTED BLUE LOBSTER**

peach with almonds crumble, *pack choi* and glaciar *ficóide*

**BACALHAU MEIA CURA ASSADO** 27

*muxama*, puré de aipo, tinta de choco e salicórnia com molho iodado

**ROASTED CODFISH HALF CURED**

*muxama*, celery purée, squid ink and asparagus in iodine sauce

**PREGADO SALTEADO** 32

pequenas pedras de cebola, espargos verdes, cogumelos da estação e *jus* de aves acidulado

**SAUTÉED TURBOT**

baby onions, green asparagus, seasonal mushrooms and sour poultry *jus*

**RAIA E TAMBORIL** 29

espargos verdes e alcachofra, *marinière* com manjeriço e *risotto* de bivalves

**SKATE AND MONKFISH**

green asparagus and artichoke, sauce *marinière* with basil and *risotto* of "bivalves"

**RASCASSO SALTEADO** 30

guisado de tomate com poejo, funcho e couve romanesco, *xarém* de amêijoas com coentros

**SAUTÉED SCORPION FISH**

pennyroyal and tomato broth, fennel and *romanesco* cabbage, clams *xerém* with coriander

**PEIXE DO DIA GRELHADO** 

legumes do mercado salteados

Sob consulta

**GRILLED DAILY FISH**

On request

sautéed seasonal vegetables



Cozinha vegetariana  
Vegetarian cuisine





Cozinha saudável  
Healthy cuisine

**Alergias:** A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que informe antecipadamente.  
**Allergies:** The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergy please inform in advance.

# RIVER LOUNGE

RESTAURANT

VEGGIE

- |   |    |
|---|----|
| <b>RISOTTO DE COGUMELOS</b>  | 21 |
| espargos verdes e brancos e parmesão  |    |
| <b>MUSHROOM RISOTTO</b>   |    |
| green and white asparagus risotto with parmesan cheese  |    |
| <br>  |    |
| <b>FREGOLA SARDA</b>         | 21 |
| cogumelos e legumes com parmesão  |    |
| <b>FREGULA</b>  |    |
| mushrooms and vegetables with parmesan cheese   |    |



Cozinha vegetariana  
Vegetarian cuisine



Cozinha saudável  
Healthy cuisine

**Alergias:** A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que informe antecipadamente.  
**Allergies:** The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergy please inform in advance.

# RIVER LOUNGE

## RESTAURANT

### CARNEI STEAKS

<b>EMPADA DE BOCHECHA DE VITELA</b> cogumelos selvagens <b>VEAL CHEEK PIE</b> sautéed savage mushrooms	25
<b>ENTRECÔTE SALTEADO</b> mil folhas de batata com trufa, espargos, puré de aipo e legumes da estação <b>BRAISED ENTRECÔTE</b> truffle potato <i>mille feuille</i> , asparagus, celery <i>purée</i> and seasonal vegetables	32
<b>MAGRET DE PATO A BAIXA TEMPERATURA</b> caldo de especiarias, bombons de figos e amêndoas, legumes da estação salteados com raízes de Galanga <b>SLOWLY COOKED DUCK MAGRET</b> spices broth, <i>bonbon</i> with figs and almonds, sautéed seasonal vegetables with Thai ginger roots	28
<b>CARRÉ DE BORREGO SALTEADO</b> puré de pimento verde com espinafres, refogado de cebola roxa e feijão-verde, <i>moelleux</i> de duo de pimentos <b>SAUTÉED RACK OF LAMB</b> green pepper <i>purée</i> with spinaches, green beans and purple onion broth, peppers duo <i>moelleux</i>	30
<b>LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO ASSADO</b> <i>moelleux</i> de cenouras, puré de cebola e espargos verdes <b>BRAISED IBERIAN PORK LOIN</b> carrot <i>moelleux</i> , onions <i>purée</i> and green asparagus	29

Cozinha vegetariana  
Vegetarian cuisine

Cozinha saudável  
Healthy cuisine

**Alergias:** A descrição do menu não conter todos os ingredientes. Se tiver de alguma alergia agradecemos que informe antecipadamente.  
**Allergies:** The menu description may not list all ingredients. If you suffer from any allergy please inform in advance.





IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included



# RIVER LOUNGE

## RESTAURANT

### SOBREMESA | DESSERT

<b>MOUSSE DE CEREJA</b> 	12
<i>marshmallow</i> de baunilha e gelado de <i>kirsch</i> <b>CHERRY MOUSSE</b> vanilla marshmallow and kirsch ice cream	
<b>VACHERIN</b>	12
gelado de baunilha e frutos vermelhos <b>VACHERIN</b> vanilla ice cream and red berries	
<b>CAFÉ E CAMELO</b>	11
fina folha de chocolate e <i>sorbet</i> de cacau <b>CAMELO AND COFFEE</b> chocolate leaf with cocoa <i>sorbet</i>	
<b>CRÈME BRULÉE DE MARACUJÁ</b> 	11
fruta marinada e <i>sorbet</i> de coco <b>PASSION FRUIT CRÈME BRULÉE</b> marinated fruits and coconut <i>sorbet</i>	
<b>PANACOTTA DE BAUNILHA</b> 	11
<i>curd</i> de lima e <i>sorbet</i> de manjeriço <b>VANILLA PANACOTTA</b> lime curd and basil <i>sorbet</i>	
<b>O NOSSO PESSEGO</b>	12
gelado de amêndoas <b>OUR INTERPRETATION OF THE PEACH</b> almond ice cream	
<b>DEGUSTAÇÃO DE SOBREMESAS</b> 	17
<b>DESSERT TASTING</b>	
<b>QUEIJOS NACIONAIS</b>	18
compotas caseiras <b>REGIONAL CHEESES</b> homemade jams	



Degustação de sobremesas  
Dessert tasting

**Alergias:** A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que informe antecipadamente.  
**Allergies:** The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergy please inform in advance.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
It is not allowed to charge any product of food or beverage, couvert included, if not requested.