

JANEIRO
JANUARY

DEDICADO
À TRUFA
DEDICATED
TO TRUFFLES



R I V E R
L O U N G E



As técnicas de cozinha contemporânea, quando combinadas com ingredientes únicos, conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine techniques, when combined with unique ingredients, give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavour.

Frederic Breitenbucher
Executive Chef

D E G U S T A Ç Ã O T A S T I N G

VIEIRA MARINADA COM TRUFA

cogumelos salteados e limão confit

MARINATED SEAFOOD SCALLOP WITH TRUFFLE

sautéed mushrooms with lemon confit

TARTE DE TRUFA MELANOSPORUM

base de sablé breton com parmesão e queijo batido

MELANOSPORUM TRUFFLE TART

over a sablé breton with parmesan and creamy cheese

PREGADO SALTEADO

raízes de inverno trufadas

SAUTÉED TURBOT

truffled winter roots

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

O CHOCOLATE

gelado com trufa

THE CHOCOLATE

ice cream with truffle



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.

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

V I N H O
W I N E

CHAMPANHE | CHAMPAGNE

Billecart Salmon Brut

BRANCO | WHITE

Quinta da Manoella, Douro

TINTO | RED

Ponte das Canas, Alentejo

VINHO DO PORTO | PORT WINE

Taylor's 20 Years



R I V E R
L O U N G E



R I V E R
L O U N G E

MYRIAD.PT

+351 211 107 600 | info@myriad.pt
Cais das Naus, Lote 2.21.01
Parque das Nações, Lisboa 1990-173