



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

## VIEIRA MARINADA COM TRUFA PRETA

cogumelos salteados e limão *confit*

## MARINATED SEAFOOD SCALLOP WITH BLACK TRUFFLE

sautéed mushrooms with lemon *confit*

## TARTE DE TRUFA *MELANOSPORUM*

base de *sable breton* com parmesão e queijo batido

## *MELANOSPORUM* TRUFFLE TART

over a *sable breton* with parmesan and creamy cheese

## PREGADO SALTEADO

*canelloni* de cogumelos e *pack choy*, raízes de inverno trufadas e jus de aves

## SAUTÉED TURBOT

mushrooms and *pack choy canelloni*, truffled winter roots and poultry *jus*

## ENTRECÔTE SALTEADO

salsifi e puré de *topinanbour*, espargos brancos e prensado de batata com trufa

## BRAISED ENTRECÔTE

salsifi and *topinanbour purée*, white asparagus, and potato with truffle *mille feuille*

## O CHOCOLATE

gelado com trufa

## THE CHOCOLATE

ice cream with truffle

VINHO | WINE

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE – Billecart Salmon Brut

BRANCO | WHITE – Quinta da Manoella, Douro

TINTO | RED – Ponte das Canas, Alentejo

PORT WINE | PORT WINE – Taylor's 20 Years

130€ SEM HARMONIZAÇÃO VÍNICA | WITHOUT WINE & FOOD PAIRING

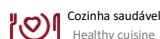
POR PESSOA | PER PERSON

180€ 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

ESTAÇÃO | SEASONAL

## BOMBOM DE FOIE GRAS DE PATO COM MAÇÃ VERDE

esponja de maçã e pão de especiarias, gelatina de vinho do Porto

## DUCK FOIE GRAS *BONBON* WITH GREEN APPLE

apple sponge and spices bread, Port wine jelly

## VIEIRA MARINADA

cogumelos salteados e limão *confit*

## MARINATED SEAFOOD SCALLOP WITH TRUFFLE

sautéed mushrooms with lemon *confit*

## PEITO DE PINTADA RECHEADO COM FRUTOS SECOS

*praliné* de abóbora e *foie gras*, *polenta* de avelã

## GUINEA FOWL BREAST STUFFED WITH NUTS

pumpkin and *foie gras praliné*, hazelnut *polenta*

## A CASTANHA E O *BISCUIT* DE AMÊNDOA

*panacotta* de baunilha e *sorbet* de *cassis*

## THE CHESTNUT AND THE ALMOND *BISCUIT*

vanilla *panacotta* and *cassis* sorbet

VINHO | WINE

BRANCO | WHITE – Cortes de Cima Sauvignon Blanc, Alentejo

TINTO | RED – Divai Reserva, Alentejo

MOSCATEL ROXO | MUSCAT – Horácio Simões

63€ SEM HARMONIZAÇÃO VÍNICA | WITHOUT WINE & FOOD PAIRING

POR PESSOA | PER PERSON

78€ 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 COUVE FLOR E CAVIAR *OSCIÈTRE* 27

CAULIFLOWER SOUP AND THE *OSCIÈTRE* CAVIAR

SOPA DE PEIXE 16

manjeriço e massa caseira

FISH SOUP

homemade pasta and basil

## PARA PICAR | BITES

POLVO GRELHADO 16

batata doce

GRILLED OCTOPUS

sweet potato

OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) 19

RIA FORMOSA OYSTERS (6 units)

CAVIAR DE *OSCIÈTRE* 120

*OSCIÈTRE* CAVIAR

UM GRAMA DE TRUFA PRETA 7

*BLACK TRUFFLE BY THE GRAM*



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<br><b>CODFISH PETALS CONFIT</b><br>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<br><b>CLAMS “BULHÃO DE PATO”</b><br>braised “ <i>migas</i> ” with cumin and lemon <i>confit</i> , fresh herbs salad                                |    |
| <b>VIEIRA MARINADA</b>  | 26 |
| cogumelos salteados e limão <i>confit</i><br><b>MARINATED SEAFOOD SCALLOP WITH BLACK TRUFFLE</b><br>sautéed mushrooms with lemon <i>confit</i>  |    |
| <b>CARABINEIRO SALTEADO</b>   | 28 |
| pera abacate, legumes crocantes, gelatina de manga e maçã com gengibre, gel de laranja sanguínea<br><b>SAUTÉED SCARLET PRAWN</b><br><i>avocado, crunchy vegetables, mango and apple jelly with ginger, bloody orange gel</i>  |    |
| <b>BOMBOM DE FOIE GRAS DE PATO COM MAÇÃ VERDE</b>   | 24 |
| esponja de maçã e pão de especiarias, gelatina de vinho do Porto<br><b>DUCK FOIE GRAS BOMBON WITH GREEN APPLE</b><br>apple sponge and spices bread, Port wine jelly   |    |
| <b>TARTE DE TRUFA <i>MELANOSPORUM</i></b>   | 39 |
| base de <i>sable breton</i> com parmesão e queijo batido<br><b><i>MELANOSPORUM</i> TRUFFLE TART</b><br>over a <i>sable breton</i> with parmesan and creamy 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

### PEIXE | FISH

|   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>RAVIOLIS DE LAVAGANTE AZUL COM LASCAS DE TRUFA PRETA</b><br>recheados com compota de alho francês, puré de couve flor<br><b>BLUE LOBSTER RAVIOLIS WITH THIN SLICES OF BLACK TRUFFLE</b><br>stuffed with leek jam, cauliflower <i>purée</i>         | 47                         |
| <b>BACALHAU MEIA CURA ASSADO</b><br><i>muxama</i> , puré de aipo, tinta de choco e salicórnia com molho iodado<br><b>ROASTED CODFISH HALF CURED</b><br><i>muxama</i> , celery <i>purée</i> , cuttlefish ink and asparagus in iodine sauce             | 27                         |
| <b>PREGADO SALTEADO</b><br><i>canelloni</i> de cogumelos e <i>pack choy</i> , raízes de inverno trufadas e jus de aves<br><b>SAUTÉED TURBOT</b><br>mushrooms and <i>pack choy canelloni</i> , truffled winter roots and poultry <i>jus</i>            | 35                         |
| <b>RAIA E TAMBORIL</b><br>espargos verdes e alcachofra, <i>marinière</i> com manjeriço e <i>risotto</i> de bivalves<br><b>SKATE AND MONKFISH</b><br>green asparagus and artichoke, sauce <i>marinière</i> with basil and <i>risotto</i> of “bivalves” | 29                         |
| <b>PEIXE DO DIA GRELHADO</b> <br>legumes do mercado salteados<br><b>GRILLED DAILY FISH</b><br>sautéed seasonal vegetables  | Sob consulta<br>On request |



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

RISOTTO DE COGUMELOS COM LASCAS DE TRUFA PRETA  28

espargos verdes e parmesão

MUSHROOM RISOTTO WITH THIN SLICES OF WHITE TRUFFLE FROM ALBA

green asparagus with parmesan cheese

FREGOLA SARDA  21

cogumelos e legumes com parmesão

FREGULA

mushrooms and vegetables with parmesan cheese



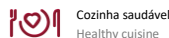
**Alergias:** A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que informe antecipadamente.  
**Allergies:** The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergy please inform in advance.

# RIVER LOUNGE

## RESTAURANT

### CARNEI STEAKS

|   |    |
|---|----|
| <b>EMPADA DE BOCHECHA DE VITELA</b><br>cogumelos selvagens<br><b>VEAL CHEEK PIE</b><br>sautéed savage mushrooms   | 25 |
| <b>ENTRECÔTE SALTEADO</b><br>salsifi e purê de <i>topinambour</i> , espargos brancos e prensado de batata com trufa<br><b>BRAISED ENTRECÔTE</b><br>salsifi and <i>topinambour purée</i> , white asparagus, and potato with truffle <i>mille feuille</i>   | 34 |
| <b>PEITO DE CAPÃO ASSADO</b><br>com a sua coxa recheada, raízes de inverno, batata e alho francês trufado<br><b>ROASTED CAPON BREAST</b><br>with it stuffed thigh, winter roots, truffled potato and leek   | 28 |
| <b>PEITO DE PINTADA RECHEADO COM FRUTOS SECOS</b><br><i>praliné</i> de abóbora e <i>foie gras</i> , <i>polenta</i> de avelã<br><b>GUINEA FOWL BREAST STUFFED WITH NUTS</b><br>pumpkin and <i>foie gras praliné</i> , hazelnut <i>polenta</i>  | 25 |
| <b>LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO ASSADOS</b><br><i>pack chôi</i> recheado com <i>cèpes</i> e raízes<br><i>moelleux</i> de cenoura e gengibre, <i>gnocchi</i> com queijo fresco<br><b>BRAISED IBERIAN PORK LOIN</b><br>stuffed <i>pack chôi</i> with <i>cèpes</i> and roots<br>carrot and ginger <i>moelleux</i> , pot cheese <i>gnocchi</i> | 29 |







**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

### SOBREMESA | DESSERT

|  |    |
|--|----|
| <b>MIL FOLHAS DE PRALINÉ</b>    | 14 |
| avelãs caramelizadas e <i>sorbet</i> de <i>yuzo</i><br><i>PRALINÉ MILLE FEUILLES</i><br>candied hazelnuts and <i>yuzo</i> sorbet                                 |    |
| <b>MOUSSE DE CARAMELO E CAFÉ</b>   | 12 |
| geleia de café e gelado de caramelo<br><b>COFFEE AND CARAMEL MOUSSE</b><br>coffee jelly and caramel ice cream  |    |
| <b>A PERA E A UVA</b>   | 11 |
| gelado de especiarias, crocante de <i>spéculos</i><br><b>THE PEAR AND THE GRAPE</b><br>spices ice cream, <i>spéculos</i> tyle                                    |    |
| <b>A CASTANHA E O BISCUIT DE AMÊNDOA</b>                                        | 11 |
| <i>panacotta</i> de baunilha e <i>sorbet</i> de <i>cassis</i><br><b>THE CHESTNUT AND THE ALMOND BISCUIT</b><br>vanilla <i>panacotta</i> and <i>cassis</i> sorbet |    |
| <b>O CHOCOLATE</b>   | 15 |
| gelado com trufa<br><b>THE CHOCOLATE</b><br>ice cream with truffle   |    |
| <b>DEGUSTAÇÃO DE SOBREMESAS</b>   | 17 |
| <b>DESSERT TASTING</b>   |    |
| <b>QUEIJOS NACIONAIS</b>   | 18 |
| compotas caseiras<br><b>REGIONAL CHEESES</b><br>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.