



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 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 E *SABLÉ BRETON* PERFUMADO COM LIMA

*coulis* de espargos e alcachofras, telha de parmesão e pimento *espelette*

vinagrete trufado

## MARINATED SEAFOOD SCALLOP WITH *SABLÉ BRETON* PERFUMED WITH LIME

asparagus and artichoke *coulis*, parmesan cheese and *espelette* pepper tile

truffled *vinaigrette*

## SALMONETE COZIDO À UNILATERAL

fatia dourada de ouriço do mar, condimento de funcho e lima e *jus* iodado

## ONE SIDED BOILED RED MULLET

sea urchin french toast, fennel and lime condiment and iodine *jus*

## LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO ASSADOS

*morcelas* recheadas com pata negra e *moelleux* de cenouras e puré de cebola nova

## BRAISED IBERIAN PORK LOIN

stuffed *morilles* with “*pata negra*” smoked ham and carrot *moelleux*, onion *purée*

## CREMOSO DE TRÊS CHOCOLATES

esponja pistachio, *crumble* de cacau e *sorbet* de poejo

## THREE CHOCOLATES CREAMY

pistachio sponge, cocoa *crumble* and pennyroyal *sorbet*

## ESPUMANTE | SPARKLING WINE – Divai, Bairrada

## VINHO VERDE | *VINHO VERDE* – Soalheiro Alvarinho, Vinhos Verdes

## TINTO | RED – Ponte das Canas, Alentejo

## PORT WINE | PORT WINE – Vieira de Sousa 10 Anos

85€ SEM HARMONIZAÇÃO VÍNICA | WITHOUT WINE & FOOD PAIRING

POR PESSOA | PER PERSON

115€ 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

## BOMBOM DE FOIE GRAS DE PATO COM MAÇÃ VERDE

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

## DUCK FOIE GRAS *BOMBON* WITH GREEN APPLE

apple sponge and spices bread, Port wine jelly

## 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

## CABRITO COZIDO A BAIXA TEMPERATURA

alface recheada com refogado de favas com painho alentejano

batata *croustillante* com *panko* e alecrim

## SLOWLY COOKED KID LAMB

stuffed lettuce with bean stew and “*painho*” from Alentejo

*croustillante* potato with *panko* and rosemary

## O *VACHERIN* DE RUIBARBO E MORANGO

*sorbet* de ruibarbo

## RHUBARB AND STRAWBERRY *VACHERIN*

rhubarb *sorbet*

VINHO | WINE

BRANCO | WHITE – Cortes de Cima Sauvignon Blanc, Alentejo

TINTO | RED – Divai Reserva, Alentejo

PORT WINE | PORT WINE – Niepoort LBV 2014

65€ SEM HARMONIZAÇÃO VÍNICA | WITHOUT WINE & FOOD PAIRING

POR PESSOA | PER PERSON

80€ 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 BRANCOS COM CAVIAR IMPERIAL 28

WHITE ASPARAGUS SOUP WITH IMPERIAL CAVIAR

SOPA DE PEIXE 16

manjeriçao 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



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

PÉTALAS DE BACALHAU CONFITADAS  19

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

AMÊJOA BOA À BULHÃO DE PATO 20

migas tostadas com limão *confit* e cominhos, salada de ervas frescas

CLAMS “*BULHÃO DE PATO*”

braised “*migas*” with cumin and lemon *confit*, fresh herbs salad

VIEIRA MARINADA E *SABLÉ BRETON* PERFUMADO COM LIMA 25

*coulis* de espargos e alcachofras, telha de parmesão e pimento *espelette*  
vinagrete trufado

MARINATED SEAFOOD SCALLOP WITH *SABLÉ BRETON* PERFUMED WITH LIME

asparagus and artichoke *coulis*, parmesan cheese and *espelette* pepper tile  
truffled *vinaigrette*

CARABINEIRO SALTEADO 28

pera abacate, legumes crocantes, gelatina de manga e maçã com gengibre, gel de laranja sanguínea

SAUTÉED SCARLET PRAWN

*avocado*, *crunchy vegetables*, *mango and apple jelly with ginger*, *bloody orange gel*

BOMBOM DE FOIE GRAS DE PATO COM MAÇÃ VERDE 24

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

O *FONDANT* DE COUVE FLOR E FAVA *TONKA* 20

micro legumes aromatizados com limão *confit*, gel de alfaces e de tomate cereja, telha de cereais

CAULIFLOWER *FONDANT* WITH *TONKA* BEAN

micro vegetables flavoured with lemon *confit*, a gel duet of lettuces and cherry tomato, cereals tile



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

### PEIXEI FISH

<b>RAVIOLIS DE LAVAGANTE AZUL</b> com toranja e ervilha <b>BLUE LOBSTER RAVIOLIS</b> with grapefruit and peas	45
<b>BACALHAU MEIA CURA ASSADO</b> <i>muxama</i> , puré de aipo, tinta de choco e salicórnia com molho iodado <b>ROASTED CODFISH HALF CURED</b> <i>muxama</i> , celery purée, cuttlefish ink and asparagus in iodine sauce	27
<b>PREGADO SALTEADO</b> <i>morchelas</i> recheadas com as suas barbatanas, ervilha e cenoura, jus de aves acidulado <b>SAUTÉED TURBOT</b> stuffed <i>morilles</i> with its <i>barbes</i> , peas and carrot, acidulated poultry <i>jus</i>	33
<b>RAIA E TAMBORIL</b> espargos verdes e alcachofra, marinière com manjeriço e risotto de bivalves <b>SKATE AND MONKFISH</b> green asparagus and artichoke, sauce marinière with basil and risotto of “bivalves”	29
<b>SALMONETE COZIDO À UNILATERAL</b> fatia dourada de ouriço do mar, condimento de funcho e lima e <i>jus</i> iodado <b>ONE SIDED BOILED RED MULLET</b> sea urchin french toast, fennel and lime condiment and iodine <i>jus</i>	32
<b>PEIXE DO DIA GRELHADO</b>  legumes do mercado salteados <b>GRILLED DAILY FISH</b> sautéed seasonal vegetables	Sob consulta 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 COM ERVILHA TORTA, COGUMELOS E ESPARGOS  23  
emulsão de parmesão  
SNOW PEAS RISOTTO WITH MUSHROOMS AND ASPARAGUS  
parmesan cheese emulsion
- MIL FOLHAS DE BATATA TRUFADO  25  
*moelleux* de cenoura, *morchelas* recheadas com ervilhas, legumes primaveris  
TRUFFLED POTATO *MILLE FEUILLE*  
carrot *moelleux*, stuffed *morilles* with peas, spring 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

### 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 trufada, espargos brancos e legumes primaveris <b>BRAISED ENTRECÔTE</b> truffle potato <i>mille feuille</i> , white asparagus and spring vegetables	33
<b>PEITO DE PINTADA RECHEADO COM FRUTOS SECOS</b> polenta de manjeriçã, toranja e legumes novos <b>GUINEA FOWL BREST STUFFED WITH NUTS</b> basil polenta, grapefruit and vegetables	26
<b>CABRITO COZIDO A BAIXA TEMPERATURA</b> alface recheada com refogado de favas com painho alentejano batata <i>croustilante</i> com <i>panko</i> e alecrim <b>SLOWLY COOKED KID LAMB</b> stuffed lettuce with bean stew and " <i>paínho</i> " from Alentejo <i>croustilante</i> potato with <i>panko</i> and rosemary	27
<b>LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO ASSADOS</b> <i>morchelas</i> recheadas com pata negra e <i>moelleux</i> de cenouras e puré de cebola nova <b>BRAISED IBERIAN PORK LOIN</b> stuffed <i>morilles</i> with " <i>pata negra</i> " smoked ham and carrot <i>moelleux</i> , onion <i>purée</i>	30



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



# RIVER LOUNGE

## RESTAURANT

### SOBREMESA | DESSERT

<b>O VACHERIN DE RUIBARBO E MORANGO</b> <i>sorbet de ruibarbo</i> RHUBARB AND STRAWBERRY <i>VACHERIN</i> rhubarb <i>sorbet</i>	12
<b>A PANNACOTTA DE COCO E FRUTOS EXÓTICOS</b>  <i>sorbet de abacaxi</i> COCONUT <i>PANNACOTTA</i> WITH EXOTIC FRUITS pineapple <i>sorbet</i>	12
<b>CRÈME BRULÉE DE MANJERICÃO</b> <i>sorbet de tomate cremoso de mozzarella</i> BASIL <i>CRÈME BRULÉE</i> creamy mozzarella tomato <i>sorbet</i>	11
<b>MIL FOLHAS DE PRALINÉ</b> avelãs caramelizadas e <i>sorbet de yuzo</i> <i>PRALINÉ MILLE FEUILLES</i> candied hazelnuts and <i>yuzo sorbet</i>	14
<b>MEL E LARANJA</b>  favo de mel, <i>marshmallow</i> de baunilha e mel com gelado de citronela ORANGE AND HONEY honeycomb, vanilla and honey marshmallow with citronella ice cream	14
<b>CREMOSO DE TRÊS CHOCOLATES</b>  esponja pistachio, <i>crumble</i> de cacau e <i>sorbet</i> de poejo THREE CHOCOLATES CREAMY pistachio sponge, cocoa crumble and pennyroyal <i>sorbet</i>	15
<b>DEGUSTAÇÃO DE SOBREMESAS</b>  DESSERT TASTING	17
<b>QUEIJOS NACIONAIS</b> compotas caseiras REGIONAL CHEESES homemade jams	18



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.