



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 give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavour.

Carlos Cardoso  
Executive Chef

# RIVER LOUNGE

## RESTAURANT

### DEGUSTAÇÃO | TASTING

#### ENTRADA / STARTER

##### POLVO GRELHADO

picadinho algarvio marinado com molho *shizo* e coentros

##### GRILLED OCTOPUS

pepper salad from the Algarve with *shizo* sauce and coriander

#### PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

##### CORVINA DA LINHA

ameijoas e percebes, emulsão de bivalves

##### SAUTÉED MEAGER

clams and barnacles, bivalves emulsion

##### *ENTRECOTE* IRLANDÊS MATURADO

batata *fondant*, espargos verdes e molho trufado

##### MATURED *ENTRECOTE* FROM IRELAND

*fondant* potato, green asparagus and truffled sauce

#### SOBREMESA / DESSERT

##### ESFERA DE CARAMELO E CREME INGLÊS

sorbet de cacau

##### CARAMEL AND *CRÈME ANGLAIS* SPHERE

cocoa sorbet

#### OU / OR

##### PAVLOVA DE CASSIS E FRAMBOESA

sorbet de bergamota

##### CASSIS AND RASPBERRY *PAVLOVA*

bergamot sorbet

#### Menu de Degustação três pratos / Three course tasting menu:

1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa / 1 starter, 1 main course and 1 dessert

65€ sem bebidas incluídas / 65€ excluding beverages

#### Menu de Degustação quatro pratos / Four course tasting menu:

1 entrada, 2 pratos principais e 1 sobremesa / 1 starter, 2 main course and 1 dessert

82€ sem bebidas incluídas / 82€ excluding beverages

**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.