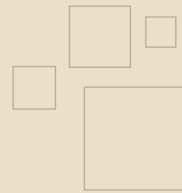
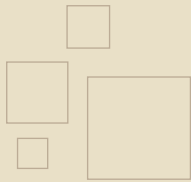




RESTAURANT



# BEM VINDO AO EMO.

---

O nosso restaurante ganhou uma nova vida, apresentando um conceito orientado para o vinho, onde uma jovem e dinâmica equipa reinterpreta a gastronomia contemporânea portuguesa. Uma síntese de cultura e tradição, transporta-o para uma viagem de autenticidade, criatividade e requinte, desvendando as últimas tendências culinárias. Delicie-se numa experiência gastronómica ímpar e deixe que o nosso menu seja o seu guia na descoberta da herança do *terroir* Português, representada na nossa extensa coleção de vinhos, onde constam mais de 350 referências, proporcionando-lhe *pairings* personalizados para cada prato.

---

“A vida é feita de emoções.

Torne esta experiência a mais EMOCionante de todas”

Chef Executivo

Bruno Viegas

# MENU DE DEGUSTAÇÃO

---

## TERRINA DE FOIE GRAS

Salada de endívias & mizunas  
Chutney de tâmaras | Brioche  
de especiarias

## ROBALO ESCALFADO

Jus de peixe e poejo  
Xerém de bivalves

## PRESA DE PORCO IBÉRICO

Molho de Pimentos | Cabeça  
de Xara | Migas de espargos

## BROWNIE DE CHOCOLATE

Cereja | Gelado de noz pecan

## CRÈME *BRÛLÉE* BAUNILHA

Cacau | Caramelo salgado

## MENU VEGETARIANO

### *BRÛLÉE* DE ESPARGOS VERDES

Tofu | Salada de espargos frescos  
Vinagrete balsâmico e especiarias

### CARIL DE LEGUMES BIO

Arroz *basmati* | Basilico

### BOLINHO DE QUINOA

#### *E GARAM MASSALA*

Purê de beringelas assadas  
*Chucrute*

### SORBET DE LIMA-LIMÃO

#### TARTE DE ABÓBORA

Biscoito Speculos | Sementes  
de abóbora | Gelado de natas azedas

---

EUR 75 POR PESSOA

### HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

EUR 60 POR PESSOA

### HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

PREMIUM EUR 70 POR PESSOA

EUR 75 POR PESSOA

### HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

EUR 45 POR PESSOA

# ENTRADAS

OVOS “ROTOS”  
Ovo a baixa temperatura  
Presunto Jus de Porco  
Batata frita

EUR 14

TÁRTARO DE NOVILHO  
Cannelloni | Puré de Aipo  
Gema *confit*

EUR 16

LULAS“À ALGARVIA”  
Arroz | Enchidos

EUR 15

BRULEÉ DE ESPARGOS  
VERDES  
Copita de porco preto  
Salada de espargos frescos  
Vinagrete balsâmico e especiarias

EUR 15

TERRINA DE FOIE GRAS  
Salada de endívias & mizunas  
Chutney de tâmaras | Brioche  
de especiarias

EUR 15

CREME DE TOMATE  
Ovo BT | Crumble de chouriço  
Óleo de coentros

EUR 11

BISQUE DE CAMARÃO  
Massa folhada

EUR 16

## OPÇÕES VEGETARIANAS

BRULEÉ DE ESPARGOS  
VERDES  
Tofu | Salada de espargos frescos  
Vinagrete balsâmico e especiarias

EUR 15

CREME DE TOMATE  
Ovo BT | Óleo de coentros

EUR 11

# PRATOS PRINCIPAIS

## PEIXE

ROBALO ESCALFADO                      EUR 35  
Jus de poejo | Xerém de bivalves

TAMBORIL                                      EUR 36  
*Gnocchis* de coentros  
*Consomé* de Kombo | Algas

LINGUADO *MEUNIERE*                      EUR 34  
Esparregado | Batata *dauphinoise*

BACALHAU                                      EUR 30  
Feijão frade & Miso | Couve  
Broa & alho negro

## CARNE

PRESA DE PORCO                      EUR 30  
IBÉRICO  
Molho de Pimentos | Cabeça  
de Xara | Migas de espargos

CABRITO DE LEITE ASSADO              EUR 33  
Arroz de grelos Nabo | Cenoura

BIFE “À PORTUGUESA”                      EUR 28  
Presunto Crocante  
Texturas de batata doce  
Molho “à portuguesa”

BIFE ROSSINI                                      EUR 35  
Puré de batata trufada  
Fricassé de cogumelos

## OPÇÕES VEGETARIANAS

BOLINHO DE QUINOA                      EUR 23  
E *GARAM MASSALA*  
Puré de beringelas assadas  
*Chucrute*

CARIL DE LEGUMES BIO                      EUR 20  
Arroz *basmati* | Basílico

# EMOÇÕES CLÁSSICAS

---

|                   |        |
|-------------------|--------|
| BISQUE DE CAMARÃO | EUR 16 |
| Massa folhada     |        |

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| LINGUADO MEUNIERE                | EUR 34 |
| Esparregado   Batata dauphinoise |        |

|                        |        |
|------------------------|--------|
| BIFE ROSSINI           | EUR 35 |
| Puré de batata trufada |        |
| Fricassé de cogumelos  |        |

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| CRÈME BRÛLÉE BAUNILHA    | EUR 11 |
| Cacau   Caramelo salgado |        |

# SOBREMESAS

BROWNIE DE CHOCOLATE  
Cereja | Gelado de noz pecan

EUR 13

PÊRAS BÊBEDAS  
Canela | Gelado de  
Cardamomo | Vinho do Porto

EUR 11.50

CRÈME BRÛLÉE BAUNILHA  
Cacau | Caramelo salgado

EUR 11

TARTE DE ABÓBORA  
Biscoito Speculos | Sementes  
de abóbora | Gelado de natas

EUR 10

PUDIM ABADE DE PRISCOS  
Sorbet de maçã verde | Crumble  
de amêndoa | Frutos de inverno

EUR 12

SELEÇÃO DE QUEIJOS DOP  
Tostas | Compota caseira  
Frutos secos | Queimoso | Azeitão  
Niza | Roquefort | Camembert

EUR 5  
POR PEÇA

## OPÇÕES VEGETARIANAS

SORBET DE LIMA-LIMÃO  
EUR 3.50  
POR BOLA

TARTE DE ABÓBORA  
Biscoito Speculos | Sementes  
de abóbora | Gelado de natas  
EUR 10

