

# IJCITO

RESTAURANTE

## Menu Executivo ENTRADA

Creme de Couve flor e Amêndoas Torradas

Ou

Folhas da Época, Vinagrete, Seleção de Picles e Granizado de Lima

Ou

Bolinho de Bacalhau com Creme de alho

## PRATO PRINCIPAL

### Peixe

Salmão Grelhado Purê de Raiz de Aipo com Couve Avinagrada

Ou

Dourada com Purê de Grão de Bico e Ponzu

### Carne

Bochecha de Porco Estufada com Arroz de Enchido

Ou

Lombinho de Porco com Creme de Milho e Espargos Grelhado

### Vegetariano

Quinoa de Beterraba com mini legumes e Seitan Grelhada

Ou

Linguine Caseiro, Limão com Tofu Mar e Migas de milho

## SOBREMESA

Mousse de Chocolate de branco com Gelado de Caramelo, Caramelo e Texturas de Maçã

Ou

Pudim de Leite com Aroma de Baunilha

Ou

Seleção de Frutas da Época

18€ ENTRADA e PRATO PRINCIPAL

22€ ENTRADA, PRATO PRINCIPAL e SOBREMESA

BEBIDAS NÃO INCLuíDAS

IVA INCLUIDO

OS NOSSOS PRODUTOS PODEM CONTER VESTIGÍOS DE ALERGÊNEOS.  
PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTATE A NOSSA EQUIPA



RESTAURANTE

## EXECUTIVE MENU

### STARTER

Cream of cauliflower and toasted almonds

Or

Seasonal Leaves, Vinagrette, Pickles and Lime

Or

Codfish cakes with garlic cream

### MAIN COURSE

#### Fish

Grilled Salmon with Celery Root Purée and Pickled  
Cabbage

Or



Sea Bream with Chickpea Puree and Ponzu



#### Meat

Braised Pork Cheek with Charcuterie Rice

Or

Grilled Pork Tenderloin with Corn and Asparagus

#### Vegetarian

Beetroot Quinoa with Mini Vegetables and Grilled Seitan

Or

Homemade Lemon Linguine with Bread crumbs

#### Desserts

White Chocolate Mousse with Caramel

Or

Vanilla Flavoured Milk Pudding

Or

Sliced Fruit

18€ STARTER and MAIN COURSE

22€ STARTER, MAIN COURSE and DESSERT

DRINKS NOT INCLUDED

VAT INCLUDED



OUR PRODUCTS MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS. FOR MORE  
INFORMATION CONTACT OUR STAFF



## **MALABARISTA**

### **INTRODUÇÃO**

#### **I ATO**

Salmão marinado & vieiras  
*Manga assada, beterraba e gamba*

#### **II ATO**

Raia & coco

*Pasta fresca, caril e cantarelos*



#### **III ATO**

Lombo fumado & inhame  
*Espuma de amêndoa e jus de carne*

#### **IV ATO**

Batata doce & cenoura  
*Batata doce roxa e cenoura*

**60€**

**100€ c/ HARMONIZAÇÃO DE  
VINHOS**

IVA incluído



# THE JUGGLER

## INTRODUCTION

### I ACT

Marinated salmon & scallops  
*Roasted mango, beetroot and shrimp*

### II ACT

Streak & coconut  
*Fresh pasta, curry sauce and mushrooms*



### III ACT

Smoked loin & yam  
*Almond foam and meat jus*

### IV ACT

Sweet potato & carrot  
*Purple sweet potato and carrot*

**60€**

**100€ w/ WINE PAIRING**

VAT INCLUDED





RESTAURANTE

## TRAPEZISTA

### INTRODUÇÃO


#### I ATO

Carabineiro & lula  
*Caviar cítrico, algas, miso*


#### II ATO

Lavagante & frango de churrasco  
*Pipoca, trufa, molho de foie gras*

#### III ATO



Rodvalho & funcho  
*Puré de limão, jus de vitela e caviar  
de esturção*



#### IV ATO

Magret de pato & plátano  
*Jus de cebola, pickles  
de mostarda, e alho negro*

#### V ATO

Cogumelo & alga  
*Flan de cogumelo, bolo podre e  
gelado noori*

80€

140€ c/ HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

IVA incluído



OS NOSSOS PRODUTOS PODEM CONTER VESTIGÍOS DE ALERGÉNEOS.  
PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTATE A NOSSA EQUIPA





RESTAURANTE

# THE CONTORCIONIST

## INTRODUCTION


### **I ACT**

Giant shrimp & squid  
*Citric caviar, seaweed and miso sauce*


### **II ACT**

Lobster & barbecue chicken  
*Popcorn, truffle, foie gras sauce*

### **III ACT**



Brill & fennel  
*Lemon puree, veal sauce and caviar*



### **IV ACT**

Duck magret & plantain  
*Onion jus, mustard pickles  
and black garlic*

### **V ACT**

Mushroom & noori  
*Mushroom flan, spiced cake and  
noori ice cream*

**80€**

**60€ WINE PAIRING**

VAT INCLUDED



OUR PRODUCTS MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS. FOR MORE  
INFORMATION CONTACT OUR STAFF





## À LA CARTE

Salmão marinado & vieiras  
*Manga assada, beterraba e gamba* **18€**

Carabineiro & lula  
*Caviar cítrico, algas e miso* **22€**

Lavagante & frango de  
churrasco **21€**  
*Pipoca, trufa, molho de foie gras*

 Raia & coco  
*Pasta fresca, caril e cantarelos*

**23€**



Magret de pato & plátano  
*Jus de cebola, pickles de mostarda e alho negro* **23€**

Lombo fumado & inhame  
*Espuma de amêndoa e jus de carne* **20€**

Rodovalho & funcho  
*Puré de limão, jus de vitela e caviar de esturjão* **25€**

Batata doce & cenoura  
*Batata doce roxa e cenoura* **12€**

Cogumelo & alga  
*Flan de cogumelo, bolo padre e gelado noori* **12€**



IVA incluído



OS NOSSOS PRODUTOS PODEM CONTER VESTIGÍOS DE ALERGÉNEOS.  
PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTATE A NOSSA EQUIPA



## À LA CARTE

Marinated salmon & scallops **18€**  
*Roasted mango, beetroot and shrimp*

Giant shrimp & squid **22€**  
*Citric caviar, seaweed and miso sauce*

Lobster & barbecue chicken **21€**  
*Popcorn, truffle, foie gras sauce*



Streak & coconut **23€**  
*Fresh pasta, curry sauce and mushrooms*



Duck magret & Plantain **23€**  
*Onion jus, mustard pickles and black garlic*

Smoked loin & yam **20€**  
*Almond foam and meat jus*

Brill & fennel **25€**  
*Lemon puree, veal sauce and caviar*

Sweet potato & carrot **12€**  
*Purple sweet potato and carrot*

Mushroom & noori **12€**  
*Mushroom flan, spiced cake and noori ice cream*



VAT Included



OUR PRODUCTS MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS. FOR MORE INFORMATION CONTACT OUR STAFF