

Couvert (por pessoa)




5€

Pão coca caseiro, tomate, azeite

Caprichos

Lascas de Presunto 5J





34€

Guarnecido de pão cristal, tomate, azeite, oregãos

Nossos Clássicos




Camarão de Madagascar



27€

Espinafres, vinagrete de yuzu e trufa, parmesão, mandioca



Caranguejo Real



22€

Pâté de caranguejo, pão coca tostado




Tártaro de Novilho



34€

Infusão de gengibre, gema curada, cebola frita, gelado de soja

Lascas de Porco Ibérico



20€

Presa marinada em vermute, piparras, idiazabal, maçã, pistácio

Fresco e Simples


Burrata



30€

Salpicão de tomate, manjerição, caviar balsâmico


Espargos



16€

Fritos em tempura, molho romesco

Couve-flor Assada



17€

Molho citronete, gelado de maçã verde


Salteado de Cogumelos



18€

No seu próprio caldo, gema curada, ervas finas


Pimento Assado



14€

Pimento de piquillo, alho, tomilho

Húmus de Beringela e Grão



18€

Tomate confitado, grão, pão escocês, vinagrete de iogurte




“Tiradito” de Robalo

18€

Lâminas de robalo, aguachile de maracujá, salada de frutas tropicais, manjerição

Pica-Pica


Taco



22€

Taco agridoce de frango, couve roxa, camarão, togarashi




Batatas Bravas



9€

Aioli, molho brava



Asas de Frango



15€

Glaceadas em mistura kimuchi, cebolo



Camarão



15€

Frito em panko, maionese de caril, sweet chili, lima


Croquetes “de Caça”



19€

Carne de vitela, maionese de trufa, compota de cebola roxa


Calamares Fritos



18€

Aioli, lima





Bomba Barceloneta



16€

Croquete de vitela, batata, aji amarillo, aioli, molho brava



Bao de Caranguejo



16€

Caranguejo, milho, gari, bacon, caril, couve roxa


Lasanha de Moleja e Boletus



32€

Refogado de molejas, espuma de cogumelos boletus

Pastéis de Atum



20€

Tomatada de atum, emulsão de ervas

Menu Degustação

(Sugestão do Chef)

Menu Arola

68€

(por pessoa)

Mínimo 2 pessoas

Tapas

Burrata

Camarão de Madagáscar

Batatas Bravas

Croquetes “de Caça”

Prato Principal *

Arroz do Mar

Rigattonni

Entrecôte Maturado

Momento Doce

Texturas Vegan

Copa Catalana

* Escolher uma das opções de prato principal.

















A escolha de um segundo prato principal implicará um suplemento de 17€.

Degustação de 3 vinhos

38€

(por pessoa)

Flautas

Queijo e Manjeriçao   	17€
Mozzarella, tomate, manjeriçao	
Trufa   	18€
Mozzarella, tomate, óleo de trufa	
“5 Jotas”   	18€
Mozzarella, tomate, presunto ibérico	
Mimita    	18€
Mozzarella, tomate, camarão, abacate, coentros, merkén	
Queijo Brie   	19€
Mozzarella, tomate, pancetta, milho, oregãos	

Arroz/Massa (2 pessoas)

Arroz “Martajada”  	32€
Tomate, jalapeños, beringela frita	
Arroz de Legumes  	28€
Legumes da temporada, parmesão, idiazabal	
Arroz Cremoso de Lavagante 	52€
Geleia de limão, compota de cebola roxa, aioli	
Arroz de Carabineiro 	62€
No seu próprio caldo, cebola, aioli verde	
Arroz de Montanha 	42€
Frango, pancetta, cogumelos	
Arroz de Vitela 	48€
Pancetta, cogumelos chanterelle, vitela assada, molho romesco	
Rigattonni   	26€
Cogumelos trompetas da morte, chalotas, pancetta, parmesão	
“Fideuà” de Calamares e Choco  	38€
Cebolinho, geleia de limão, compota de cebola roxa, aioli	

No Carvão

Robalo Assado (1/2 dose)	34€/65€
Com molho citronete	
Pregado Assado	58€
Linguado “à la Meunière” 	62€
Limão, salsa, alcaparras	
Frango Assado (1/2 dose) 	18€/32€
Em marinada de especiarias	
Hambúrguer de Novilho “No Prato”   	23€
Cebola confitada, queijo brie, ovo a baixa temperatura, pancetta	
Presas de Porco Ibérico 	26€
Em marinada de ervas e especiarias	
Entrecôte Maturado	46€
Wagyu	62€
Flat Iron (para 2 pessoas)	55€
Chuletón (para 2 pessoas)	62€
Camarão Tigre (para 2 pessoas) 	62€
Carré de Borrego (para 2 pessoas)	62€
Tomahawk Maturado (para 2 pessoas)	86€

















Guarnições

Mistura de Hortaliças e Rebentos 	9€
Batatas Fritas Arola 	12€
Batatas “Criollas” Cozidas em Sal 	9€
Arroz Branco 	6€

Molhos

Béarnaise  
Creme de Mostarda  
Tomate Seco 

Momento Doce

Copa Catalana   	13€
Pannacota de bolacha, sorbet de tangerina, espuma catalana	
Brownie de Chocolate de São Tomé   	13€
Caramelo miso, avelã, cremoso de chocolate caramelizado	
Tarte de Queijo   	14€
Tarte de queijo roquefort, mascarpone, parmesão	
Texturas Vegan 	12€
Manga, maracujá, lima	
Pastelinhos do Penedo   	13€
Pequenos pastéis fritos em massa fillo, baunilha, caramelo salgado	
Tarte Fina De Maçã Golden (para 2 pessoas – 25 min)   	23€

Adequado a Vegetarianos

Contém Gluten

Prato Picante

Contém Lactose

Contém Marisco

Contém Porco

“Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado”

IVA Incluído à taxa legal em vigor

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

Os peixes e os frutos do mar são fundamentais para a saúde do nosso planeta, das comunidades onde fazemos negócios, do tipo de empresa que operamos e dos hóspedes que servimos. Nosso portfólio global de hotéis tem a responsabilidade de fornecer produtos responsáveis em apoio às nossas metas de sustentabilidade e impacto social do Serve 360 2025