



PENHA LONGA *mercato*

MORE INFO AT: [RITZCARLTON.COM/PENHALONGA](https://www.ritzcarlton.com/penhalonga)

APERITIVO

MEDITERRANEAN ITALIAN

Coperto..... 10€

Focaccia artesanal e pão de azeitona, grissini, scamorza com pomodoro, manteiga de limão e ricotta caseira

Homemade focaccia and olive bread, grissini, scamorza with pomodoro, lemon butter and homemade ricotta

Antipasti..... 19€

Focaccia artesanal, alho confitado, caponata, sardella, pesto e carciofi

Homemade focaccia, confit garlic, caponata, sardella, pesto, and carciofi

Trio di Panini 18€

Panini com alho e queijo de azeitão, panini com straciatella, prosciutto cotto e pistácio e panini com friarielli e pesto de shiso com limão

Panini with garlic and azeitão cheese, panini with straciatella, prosciutto cotto and pistachios, and panini with friarielli and shiso pesto with lemon

Tavola Fredda..... 29€

Seleção de enchidos e queijos mediterrâneos, azeitonas kalamata, compota de figo artesanal e tostas

Our selection of mediterranean cheeses and charcuterie, kalamata olives, homemade fig jam and toast

Burrata..... 28 €

Mix de tomate confitado, tomates fermentados, crostini, azeite de manjeriço e "trufa de balsâmico"

Tomato confit mix, fermented tomatoes, crostini, basil olive oil, "balsamic truffle"

Crudo di Tonno..... 32€

Atum marinado, coalhada com 36h de fermentação e crocante de sagu com tinta de lula

Marinated tuna, 36-hour fermented curd and tapioca chunch with squid ink

Arancini al limone con gamberi 25€

Arancini de limão com camarões grelhados, pickles de malagueta e creme de mandioca

Lemon arancini with grilled prawns, chilli pickle and manioc cream

Tartare di Mirandesa 27€

Tartar de carne mirandesa, dadinho de tapioca com manteiga de chouriço e wakame

Mirandesa beef tartare, tapioca "dice" with chorizo butter and wakame

Fritto di Mare..... 32€

Camarões, lulas e peixinhos da horta fritos acompanhado com togarashi e emulsão de camarão e coentros

Fried prawns, squid, fish with togarashi. Prawns and coriander emulsion



PASTAS

TODAS AS NOSSAS MASSAS SÃO CUIDADOSAMENTE FEITAS À MÃO
ALL OF OUR PASTAS ARE CAREFULLY HANDMADE

Carbonara..... 29€

Mezze maniche rigate artesanal com guanciale, pecorino, ovos e pimenta preta

Handmade mezze maniche rigate with guanciale, pecorino, eggs and black pepper

Lasagna di Coda..... 34€

Massa fresca, ragu de rabo de boi cozido lentamente por 8h e parmigiano reggiano 24 meses

Fresh pasta, oxtail ragu slow-cooked for 8 hours and 24-month parmigiano reggiano

Lasagna di Melanzane..... 25€

Lasanha de beringela, mozzarella de búfala e molho pomodoro

Eggplant lasagna, buffalo mozzarella and pomodoro sauce

Bucatini al Ragu..... 26€

Massa tradicional da região de Lazio com ragu de salsicha, pickles de erva doce, torresmo e clementina

Traditional pasta from the Lazio region with sausage ragu, fennel pickles, pork crackling and clementine

RISOS

MEDITERRANEAN
ITALIAN

Riso Milanese con Ossobuco..... 64€ (2pax)

Carne de vitela cozida lentamente por 6h com riso Acquerello e gremolata
Veal slow-cooked for 6 hours with Acquerello risotto and gremolata

Riso Pomodoro..... 27€ (2pax)

Riso Acquerello com pomodoro, azeitonas crocantes recheadas com queijo fresco, emulsão de coentros e gel de yuzu

Riso Acquerello with pomodoro, crispy olives stuffed with fresh cheese, coriander emulsion and yuzu gel

Riso con Cotolete di Manzo..... 59€ (2pax)

Riso Acquerello com costela de novilho assada em baixa temperatura, espinafres, vegetais grelhados, uva e gema curada

Riso Acquerello with beef ribs roasted at low temperature, spinach, grilled vegetables, grapes and cured yolk

CARNE

Maialino e zucca..... 34€

Leitão com ravioli de abóbora assada, fonduta de queijo da Serra e grelos
Piglet with roasted pumpkin ravioli, Serra cheese fonduta and sprouts

Tagliata d'Anatra..... 44€

Magret de pato, marinada de coentros, pasta fresca com cogumelos, morcela e ar de laranja
Duck magret, coriander marinade, fresh mushroom pasta, black pudding and orange foam

Polpette di Agnello..... 31€

Polpetta de cordeiro recheada com queijo Serpa DOP, caramelle recheada com banana pão, sálvia e frutos secos

Lamb polpette stuffed with Serpa DOP cheese, banana bread caramelle, sage and dried fruit

Angus Caprese..... 38€

Bife da Vazia Angus com espuma de manteiga de café, massa fresca recheada com tomate, mozzarella de búfala e rúcula, creme de presunto e pangratatto

Angus beef sirloin with coffee butter foam, fresh pasta stuffed with tomato, buffalo mozzarella and arugula, ham cream and pangratatto

Pollo impanato..... 30€

Peito de frango panado e crocante com molho pomodoro, mozzarella e tagliatelle alfredo
Crispy breaded chicken breast with pomodoro sauce, mozzarella and alfredo tagliatelle

MARE

Ravioli di Gamberi..... 31€

Massa fresca recheada com camarões, molho de moqueca, purê de castanha, pangratatto e crocante de milho

Fresh pasta stuffed with prawns, moqueca sauce, chestnut purée, pangratatto and corn crumbs

Linguini Nero..... 29€

Linguini Nero a bulhão pato, camarões, lulas, lingueirão, nduja, emulsão de camarão fumado e coentros

Linguini Nero a duck "bulhão", prawns, squid, razor clams, nduja, smoked prawn emulsion and coriander

Pesce del giorno a legna..... 64€ (2pax)

Peixe do dia "butterfly" feito no forno a lenha acompanhado de salada de feijão e alface cogolho grelhada com vinagrete

Fish of the day "butterfly" cooked in a wood-fired oven accompanied by bean salad and grilled baby gem lettuce with vinaigrette

Merluzzo con Paccheri..... 29€

Bacalhau assado a lenha, massada de pimentos, trigo sarraceno e paccheri com espinafres e ricota
Wood-roasted codfish, bell pepper paste, buckwheat and paccheri with spinach and ricotta

INSALATAS

Mercatto..... 20€

Canonigos, tomate cherry, mozzarella de búfala, tomate seco, amêndoas laminadas e molho de azeite, mel e picante

Lambs lettuce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, sundried tomatoes, sliced almonds and olive oil, honey and spicy sauce

Gamberi..... 27€

Endívias vermelhas e cogolhos marinados, camarões, abacate, tomate, queijo branco e manjeriço

Red endives and marinated mushrooms, prawns, avocado, tomato, white cheese and basil

Salmon Affumicato..... 25€

Curgete amarela e pepinos marinados, rúcula, salmão fumado, ameixas grelhadas, ricota com sardela e crocante de batata doce roxa

Yellow zucchini and marinated cucumbers, arugula, smoked salmon, grilled plums, ricotta with sardella and crunchy purple sweet potato chips

Tagliata..... 34€

Seleção de folhas, flat iron fatiado, emulsão de trufa e mostarda fermentada

Selection of leaves, sliced flat iron steak, truffle emulsion and fermented mustard

LE NOSTRE PIZZE

HÁ MASSA DE PIZZA GLÚTEN FREE
THERE ARE GLUTEN-FREE PIZZA DOUGH

(STILE NAPOLETANO)

MASSA ARTESANAL DE LONGA FERMENTAÇÃO COM 75% DE HIDRATAÇÃO
LONG FERMENTATION ARTISAN PASTA WITH 75% HYDRATION

Margherita..... 22€

Molho de tomate San Marzano, mozzarella, fior de latte e manjeriço

San Marzano tomato sauce, mozzarella, fior de latte and basil

Caprese..... 24€

Molho de tomate San Marzano, mozzarella, pesto, rúcula e redução de azeite balsâmico

San Marzano tomato sauce, mozzarella, pesto, arugula and balsamic olive oil reduction

Pepperoni..... 24€

Molho de tomate San Marzano, pepperoni e mozzarella

San Marzano tomato sauce, pepperoni and mozzarella

4 Formaggi..... 24€

Seleção de queijos e compota de cebola roxa

Selection of cheeses and red onion jam

Autunno..... 24€

Molho de tomate San Marzano, taleggio, rúcula, nozes e mel Rosmaninho

San Marzano tomato sauce, taleggio, arugula, walnuts and "Rosmaninho" honey

Il Nostro Tonno..... 26€

Molho de tomate Ciliegino Giallo, atum marinado, tomate fermentado, coalhada, gema ralada, coentros e limão

Ciliegino Giallo tomato sauce, marinated tuna, fermented tomatoes, curd, grated cured yolk, coriander and lemon

Pizzeta Carbonara..... 22€

Pomodoro, burrata, presunto iberico, pesto e pinhão

Pomodoro, burrata, Iberico ham, pesto and pine nuts

Pizzetta di Burrata..... 26€

Massa branca, parmesão, nuvem de pecorino, guanciale e gema curada

Pasta bianca, parmesan, pecorino foam, guanciale and cured yolk

Pizzeta Bologna..... 24€

Molho de tomate San Marzano, straciatella, mortadela de Bologna IGP, pistácio

San Marzano tomato sauce, straciatella, mortadella from Bologna IGP, pistachios

Calzone Ricotta e Spinaci..... 22€

Calzone recheado com pomodoro, mozzarella, ricota e espinafres

Calzone stuffed with pomodoro, mozzarella, ricotta and spinach

MENU DI DEGUSTAZIONE

PRATOS RECOMENDADOS PELO NOSSO CHEF - MÍNIMO 2 PESSOAS
DISHES RECOMMENDED BY OUR CHEF - MINIMUM 2 PEOPLE

Coperto - Antipasti - Primi Piatì - Secondi Piatì - Dolci 57€ p.pax

DOLCI

Il nostro tiramisù..... 12€    

Mascarpone, café, baileys

Mascarpone, coffee, baileys

^{8cl} **Harmoniza com:**

 **Pairs with:**

Porto L.B.V Sandeman..... 16€

Gramam's six grapes 16€

Cannelloni dolci..... 10€    

Chocolate, avelã, trigo-sarraceno

Chocolat, hazelnut, buckwheat

^{8cl} **Harmoniza com:**

 **Pairs with:**

Moscateal roxo Excelente Horácio Simões 27,50€

Fragole e basilico..... 10€  

Morangos, manjeriço, lima

Strawberries, basil, lime

^{8cl} **Harmoniza com:**

 **Pairs with:**

Soalheiro 9%..... 16€

Moscateal Roxo Horácio Simões16€

Mela proibida..... 12€   

Maçã Gala, nozes pecan, queijo

Portuguese Gala apple, pecan nuts, curd cheese

^{8cl} **Harmoniza com:**

 **Pairs with:**

Moscateal Roxo Horácio Simões.....16€

Gramam's six grapes16€

UM CLÁSSICO ITALIANO...

AN ITALIAN CLASSIC...

UMA BOLA DE GELADO DE BAUNILHA COBERTA CAFÉ QUENTE. DESCUBRA A MISTURA PERFEITA DE CREMOSIDADE E INTENSIDADE DE SABOR.

A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM TOPPED WITH HOT COFFEE. DISCOVER THE PERFECT BLEND OF CREAMINESS AND FLAVOR INTENSITY

Expresso Affogato.....8€ 

Americano Affogato.....12€ 

Alergénios | Allergens



Glúten
Gluten



Lactose
Dairy



Nozes
Nuts



Ovos
Eggs



Peixe
Fish



Porco
Pork



Mostarda
Mustard



Marisco
Seafood



Picante
Spicy



Vegetariano
Vegetarian



Soja
Soy

Os peixes e os frutos do mar são fundamentais para a saúde do nosso planeta, das comunidades onde estamos inseridos e fazemos negócio, das empresas com que trabalhamos e dos hóspedes que servimos. O nosso portfólio global de hotéis tem a responsabilidade de fornecer os produtos mais responsáveis como apoio às nossas metas de sustentabilidade e impacto social do "Serve 360 2025"

Seafood is critical for the health of our planet, the communities where we do business, the business we operate, and the guests we serve. Our global portfolio of hotels carries the responsibility to source the most responsible seafood in support of our "Serve 360 2025" & social impact goals

No caso de ter alguma restrição alimentar ou alergia, as nossas Senhoras e Senhores terão todo o gosto de o ajudar
In case of any dietary restriction or allergy, our Ladies and Gentlemen will be delighted to assist you.

Os produtos frescos ou de estação, presentes na carta, estão sujeitos à disponibilidade do mercado.

Fresh or seasonal products listed on the menu are subject to market availability.

Os preços apresentados incluem I.V.A à taxa em vigor.

The prices shown include VAT at the current rate.