

BRAZIL. PORTUGAL
ITALY.

PENHA LONGA

Mercato



APERITIVO

Coperto..... 12€

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

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

Antipasti..... 20€

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

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

Trio di Panini.....18€

3 paninis: alho e queijo local de azeitão, prosciutto cotto, straciatella e pistacios, pesto de shiso e friarielli

3 paninis: garlic and azeitão local cheese, straciatella, prosciutto cotto and pistachios, friarielli and shiso pesto

Tavola Fredda..... 29€

Enchidos e queijos mediterrâneos, azeitonas kalamata, compota de figo artesanal e tostas

Mediterranean cheeses and charcuterie, kalamata olives, homemade fig jam and toasts

Burrata..... 28€

Tomate fermentado e confitado, crostini, azeite de manjerição e “trufa de balsâmico”

Fermented and confit tomatoes, crostini, basil olive oil, “balsamic truffle”

Beef Tonnato.....29€

Lombo de novilho fatiado com espuma de molho tonnatto, balsâmico envelhecido e alcaparones

Sliced beef tenderloin with tonnato sauce foam, aged balsamic vinegar, and capers.

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€

Tártaro 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..... 34€

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

Fried prawns, squid, green beans with togarashi, prawns and coriander emulsion

PASTAS

Carbonara..... 29€

Mezze rigatti com guanciale, pecorino, ovos e pimenta preta
Mezze rigatti 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..... 26€

Lasanha de beringela, mozzarella de búfala, molho pomodoro e babaganoush
Eggplant lasagna, buffalo mozzarella, pomodoro sauce and babaganoush

Gnocchi al Ragu..... 36€

Gnocchi com Ragu de Salsicha gratinado a lenha, lardo, pickles de erva doce e torresmo
Gnocchi with gratinéed sausage ragu in the wood oven, lardo, fennel pickles and pork crackling.

RISOS

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 Salumi e Agnello a Legna.....45€

Riso Acquarelo com enchidos portugueses, borrego assado a lenha, pangrattato, beterrabas, coentros e malagueta
Acquarelo riso with Portuguese sausages, wood-fired roast lamb, pangrattato, coriander, beetroot and chilli bean.

Risotto alla Zucca..... 29€

Riso Acquarello com abóbora, crocante de sálvia, pistache, balsâmico e queijo de cabra brulée
Acquarello riso with pumpkin, crispy sage, pistachio, balsamic vinegar, and brulée goat cheese.

| CARNE

Tagliata d'Anatra..... 44€

Magret de pato, marinada de coentros, massa fresca com morille, morcela e espuma de laranja

Duck magret, coriander marinade, morille pasta, morcela and orange foam

Polpette di Agnello..... 34€

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

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

Angus Caprese..... 39€

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 e Aragosta.....39€

Bottoni recheado com lavagante, molho bernaïse, frango a lenha e pakchoi

Bottoni stuffed with lobster, béarnaise sauce, wood-fired chicken and pakchoi.

| MARE

Ravioli di Gamberi..... 34€

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

Calamarata.....39€

Calamarata a bulhão pato, camarões, amêijoas, lingueirão, nduja, emulsão de camarão fumado e coentros

Calamarata a bulhão pato, shrimp, clams, razor clams, nduja, smoked shrimp emulsion and coriander

Pesce del giorno a legna..... 68€ (2pax)

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

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

Merluzzo con Rotolini di porro..... 39€

Bacalhau marinado assado a lenha, rotolini com alho francês, coentrada e crostinis.

Wood-fired marinated cod, rotolini with leeks, coriander and crostinis.

LE NOSTRE PIZZE (STILE NAPOLETANO)

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

Margherita..... 24€

Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior de latte e manjeriço
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior de latte and basil

Caprese..... 26€

Molho de tomate San Marzano, mozzarella, pesto, rúcula e redução de azeite balsamico
San Marzano tomato sauce, mozzarella, pesto, arugula and balsamic olive oil reduction

Pepperoni..... 26€

Molho de tomate San Marzano, pepperoni e mozzarella
San Marzano tomato sauce, pepperoni and mozzarella

4 Formaggi..... 26€

Seleção de queijos e compota de figo
Selection of cheeses and fig jam

Pomodori secchi e olive affumicata..... 26€

Molho de Tomate San Marzano, mozzarella fior de latte, tomate seco, tapenade de taggiasche fumada, stracciatella, creme de agrião, manjeriço e avelã
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, sun-dried tomatoes, smoked taggiasche tapenade, stracciatella, watercress cream, basil and hazelnut.

Il Nostro Tonno..... 28€

Molho de tomate Ciliegino Giallo, atum marinado, tomate fermentado, coalhada, gema curada, coentros e limão
Ciliegino Giallo tomato sauce, marinated tuna, fermented tomatoes, curd, cured yolk, coriander and lemon

Pizzeta di Prosciutto Cotto e Spinaci.....27€

Pesto de espinafre, mozzarella fior de latte, fiambre italiano, tomates confitados, stracciatella, pecorino e togarashi
Spinach pesto, fior de latte mozzarella, Italian ham, confit tomatoes, stracciatella, pecorino and togarashi

Pizzetta di Burrata..... 28€

Pomodoro, burrata, presunto iberico, pesto e pinhão
Pomodoro, burrata, Iberico ham, pesto and pine nuts

Pizzeta Bologna..... 26€

Molho de tomate San Marzano, stracciatella, mortadela de Bologna IGP, pistácio
San Marzano tomato sauce, stracciatella, mortadella from Bologna IGP, pistachios

Menu Degustazione

PRATOS RECOMENDADOS PELO NOSSO CHEF - MÍNIMO 2 PESSOAS

DISHES RECOMMENDED BY OUR CHEF - MINIMUM 2 PEOPLE

Coperto - Antipasti - Primi Piatì - Secondi Piatì - Dolci 64€ p.pax

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

Panzanella..... 33€     

Mix de tomates, pickles de pepino, cebola roxa, crostini, coalhada, camarões, vieiras, porchetta, emulsão de coentros e caviar de balsâmico

Mixed tomatoes, cucumber pickles, red onion, focaccia crostini, curd cheese, shrimp, scallops, porchetta, coriander emulsion, and balsamic caviar.

Salmone 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

DOLCI

Il nostro tiramisù..... 12€



Mascarpone, café, baileys
Mascarpone, coffee, baileys



^{Bc} Harmoniza com:
Pairs with:

Porto L.B.V Sandeman..... 16€
Gramam  s six grapes 16€

Cannelloni dolci..... 12€



Chocolate, avel , trigo-sarraceno
Chocolat, hazelnut, buckwheat



^{Bcl} Harmoniza com:
Pairs with:

Moscatel roxo Exellente Hor cio Sim es 27,50€

Fragole e basilico..... 12€



Morangos, manjeriço, lima
Strawberries, basil, lime



Harmoniza com:
Pairs with:

Soalheiro 9%..... 16€
Moscatel Roxo Horácio Sim es16€

Limone.....15€



limão. amêndoas, lima, yuzu
lemon, almond, lime, yuzu



Harmoniza com:
Pairs with:

.Moscatel Roxo Horácio Simões.....16€
Gramam às six grapes 16€

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 Lactose Nozes Ovos Peixe Porco Soja Picante Vegetariano Marisco Mostarda
Gluten Dairy Nuts Eggs Fish Pork Soy Spicy Vegetarian Seafood Mustard

Os peixes e frutos do mar são essenciais para o planeta, as comunidades e os nossos hóspedes. Como rede global de hotéis, temos a responsabilidade de oferecer produtos provenientes de fontes responsáveis, alinhados com as metas do "Serve 360 2025". Adicionalmente, os nossos fornecedores de café e chá respeitam as práticas de sustentabilidade.

Fish and seafood are essential for the planet, our communities, and our guests. As a global hotel portfolio, we have a responsibility to source them responsibly, in line with our "Serve 360 2025" goals. Additionally, our coffee and tea are sourced from suppliers following sustainability practice.

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

The prices shown include VAT at the current rate.