

Menu fornecido apenas para referência. Os menus estão sujeitos a alterações e serão confirmados novamente a bordo

LE GRILL

PTB

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA

1 aperitivo ou 1 sopa, 1 prato de frutos do mar ou 1 prato de carne (com acompanhamento) e 1 sobremesa.

Os artigos marcados com ** não estão incluídos na experiência gastronômica. Se você comprou o pacote "Dining Experience package", você pode substituir um prato do menu Experiência Culinária por um prato do menu à la carte da seção correspondente, por 50% do preço listado. Também pode pedir um prato extra, pagando o preço total.

PERGUNTE AO SEU GARÇOM SOBRE O PRATO DO DIA!

ENTRADAS

BURRATA E BETERRABA **V**

Balsâmico envelhecido, molho verde

SALADA CÉSAR, A ORIGINAL! **V** Servido em guéridon

Alface romana, croutons, Parmigiano Reggiano, anchovas, molho de alho

COMO PRATO PRINCIPAL:

Servido com meio frango alimentado a milho grelhado, sem osso, e bacon entremeado

Servida com gambas grelhadas e bacon entremeado

SALADA MISTA DA CASA

Bacon, ovos, nozes temperadas, cheddar envelhecido

SALADA NIÇOISE

Feijão verde, tomate, batatas baby cozidas, atum confitado caseiro, anchovas, ovo cozido, azeitonas Taggiasca

CAMARÕES E ABACATE

Alface desfiada, molho de cocktail de conhaque

TARTELETE DE QUEIJO DE CABRA ASSADA **V**

Compota de mirtilo, raspas de limão

BOLINHOS DE CARANGUEJO

Caranguejo jumbo, remoulade de Cajun, verduras, limão

OSTRAS ROCKEFELLER **

1/2 dúzia de ostras, espinafre salteado, bacon

TUTANO

Cebolas caramelizadas, molho de salsa

ENTRADAS DESTACADAS

CAVIAR ** 30G

Oscietra, guarnições

TRAVESSA DE MARISCO ** (para dois)

Camarões, patas de caranguejo-rei, lagosta do Maine inteira, vieiras, ostras vivas, amêijoas à veneziana, langoustine

OVOS RECHEADOS **

Pele de frango crocante, aioli de ervas

TERRINA DE FOIE GRAS **

Chutney de figo balsâmico caseiro, pão de brioche torrado

SOPAS

SOPA DE CEBOLA GRATINADA **V**

Tradicionalmente assada no forno, pão e queijo Gruyère

CREME DE LAGOSTA

Lagosta do Maine, bacon, batatas douradas

FRUTOS DO MAR

LAGOSTA INTEIRA E TAGLIATELLE FRESCO CASEIRO **

Servido em guéridon

Molho Nantua, tomate cereja, manjeriço

MOULES FRITES

Mexilhões pretos cozidos a vapor em molho cremoso de chalota, batatas fritas caseiras

LINGUADO MEUNIÈRE ** 500G Servido em guéridon

Manteiga de limão, salsa, servido com batatas cozidas a vapor

SALMÃO-VERMELHO

Risotto de cevada e milho, molho verde, limão

CARNES*

A nossa seleção de cortes de carne é curada durante 21 a 28 dias. Servimos apenas carne Angus 100% de criação natural e certificada.

UM ACOMPANHAMENTO À SUA ESCOLHA INCLUÍDO EM CADA PEDIDO DE CARNE.

TOMAHAWK CURADO ** (1KG) (para dois)

BIFE MACIO (340G)

FILÉ MIGNON (230G)

FILÉ MIGNON ** (340G)

T-BONE CURADO ** (680G)

FILÉ DE COSTELA ** (570G)

LOMBO À NOVA IORQUE (400G)

ENTRECOSTO DE BORREGO (450G)

COSTELETA DE VITELA ** (340G)

HAMBÚRGUER GOURMET

Hambúrguer 100% Angus, presunto ibérico curado, maionese de trufas, queijo brie, cebola caramelizada, pão de brioche caseiro servido com batatas fritas caseiras

TODAS AS CARNES PODEM SER ACOMPANHADAS POR FRUTOS DO MAR **

Oscar de caranguejo jumbo, cauda de lagosta ou camarões jumbo

MOLHOS

BORDELAISE, PIMENTA, BÉARNAISE*, MOLHO VERDE

GUARNIÇÕES

PURÉ DE BATATAS COM TRUFAS, ESPINAFRE CREMOSO, CREME DE MILHO, BATATAS FRITAS CROCANTES CASEIRAS, COUVE-FLORES GRATINADA, ESPARGOS GRELHADOS, COUVES DE BRUXELAS ASSADAS, BATATA ASSADA

SOBREMESAS

VULCÃO DE CHOCOLATE

Chocolate amargo derretido e sorvete de baunilha

MIL-FOLHAS

Massa crocante, Crème Patissière

CHEESECAKE NEW YORK

Morangos frescos, base de biscoito assado, hortelã

BOLACHAS QUENTES DE MANTEIGA DE AMENDOIM E CHOCOLATE DE LEITE

Gelado de baunilha

SORVETE E SORBET

Pergunte ao seu camareiro sobre a seleção do dia

V Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuem condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.