

SENSES

RESTAURANT

SENSES

RESTAURANT

MENU DO CHEF | CHEFS MENU

Menu I

Couvert, Entrada I, Entrada II, Principal I, Principal II, Queijo, Sobremesa
Couvert, Starter I, Starter II, Main Course I, Main Course II, Cheese, Dessert

€ 63.00



Menu II

Couvert, Entrada I, Entrada II, Entrada III, Principal I, Principal II, Queijo,
Sobremesa I, Sobremesa II
*Couvert, Starter I, Starter II, Starter III, Main Course I, Main Course II, Cheese,
Dessert I, Dessert II*

€ 78.00



Menu III

Couvert, Entrada I, Entrada II, Entrada III, Principal I, II e III, Queijo,
Sobremesa I, Sobremesa II
*Couvert, Starter I, Starter II, Starter III, Main Course I, Main Course II, Main
Course III, Cheese, Dessert I, Dessert II*

€ 85.00

SENSES

RESTAURANT

Entradas | Starters

Vieras, Toucinho de Porco Preto, Puré de Aipo Trufado, Beterraba, Ervilhas <i>Scallops, Iberian Pork Smoked Bacon, Truffled Celery Pureé, Beetroot, Peas</i>	€ 19.50
Ostras com Presunto de Novilho e Relish de Pepino <i>Oysters with Smoked Ham and Cucumber Relish</i>	€ 18.50 / 5 uni
Tártaro de Atum e Ostras com Pickles <i>Tuna and Oyster Tartar with Pickles</i>	€ 14.50
Croquetes de Leitão, lascas de Queijo Curado e Pickles <i>Piglet Croquettes, laminated Cured Cheese and Pickles</i>	€ 10.50
Gaspacho de Beterraba com Queijo Fresco de Cabra e Abóbora <i>Beetroot Gazpacho with Fresh Goat Cheese and Pumpkin</i>	€ 10.50
Rissol de Bivalves com Creme de Alho assado e Caril <i>Clam Croquette with roasted Garlic Cream and Curry</i>	€ 5.80 / uni



Principais | Mains

Robalo em crosta de Batata, Aveludado de Coentros e Algas <i>Sea Bass in Potato Crust, Coriander and Seaweed</i>	€ 27.50
Polvo, Cenoura Algarvia, Batata-Doce e Funcho, Morcela de Monchique <i>Octopus, Algarvian Style Carrot, Sweet Potato and Fennel, Traditional Monchique Black Pudding</i>	€ 26.00
Lombo de Bacalhau de Cura de Sal, Açorda de Ervas e Bivalves <i>Salt Cured Cod Loin, Traditional "Açorda" with Herbs and Clams</i>	€ 24.50
Costeletão Maturado 60 dias <i>Matured Chop 60 days</i>	€ 75.00 2 pax
Lombo de Vaca maturado, Puré de Aipo e Agrião, Xerém <i>Matured Beef Tenderloin, Watercress and Celery Purée, Portuguese Xerém</i>	€ 28.00
Perna de Cordeiro de Leite 84º com Rosmaninho Selvagem <i>84º Milk Lamb Leg with Wild Rosemary</i>	€ 27.00
Croquetes de Grão e Especiarias, Beringela assada, Puré de Cenoura e Pickles (Vegan) <i>Chickpeas and Spices Croquettes, roasted Aubergine, Carrot Purée and Pickles (Vegan)</i>	€ 18.00

SENSES

RESTAURANT

Queijos Nacionais | National Cheeses

Régua de Queijos Portugueses Mistos (Seleção de Queijos Portugueses, Compotas e Variedade de Pão e Tostas) <i>Mixed Portuguese Cheese Board</i> (Selection of Portuguese Cheeses, Jams and Variety of Bread and Toasts)	€ 16.00
Queijo da Serra Estrela DOP (Queijo de Ovelha de Pasta Mole da Região Centro) <i>Serra Estrela Cheese DOP</i> (Soft Sheep Milk Cheese from the Center of Portugal)	€ 9.00
Queijo de Cabra Trasmontano DOP (Queijo de Cabra de Pasta Dura Salgado do Noroeste de Portugal) <i>Goat Cheese Trasmontano DOP</i> (Salted Goat Cheese from the Northwest of Portugal)	€ 8.00
Queijos de Serpa DOP (Queijo de Ovelha de Pasta Semi-mole da Região do Alentejo, Serpa) <i>Serpa Cheese DOP</i> (Semi-soft Sheep Milk Cheese from the Alentejo Region, Serpa)	€ 8.00
Queijo de Ovelha Alentejano (Queijo de Ovelha de Pasta Semi-Mole da Região do Alentejo) <i>Alentejo sheep cheese</i> (Semi-Soft Sheep Milk Cheese from the Alentejo Region)	€ 7.50
Queijo de São Jorge DOP (Queijo de Vaca curado de Pasta Dura da Ilha de São Jorge, Açores) <i>São Jorge Cheese DOP</i> (Cured Cow Milk Cheese from São Jorge Island, Açores)	€ 7.00

*Todos os queijos vêm acompanhados de Compotas e Doces Caseiros, Pão e Tostas.

*All cheeses are served with Homemade Jams, Bread and Toasts.



Sobremesas | Desserts

Mil Folhas de Arroz Doce , Compotado de Framboesas, Sorbet de Coco e Lima (Vegan) <i>Rice Pudding Mille Feuilles, with Raspberry Jam, Coconut and Lime Sorbet</i> (Vegan)	€ 9.00
Pudim de Alfarroba e Mel com Sorbet de Laranja <i>Carob and Honey Pudding with Orange Sorbet</i>	€ 8.50
Crème Brulée de Queijo de Cabra , Sorbet de Manjeriçao e Frutos Vermelhos <i>Goat Cheese Crème Brulée, Basil and Red Fruit Sorbet</i>	€ 8.50
Prato de Frutas laminadas <i>Sliced Fruit Plate</i>	€ 8.50

SENSES

RESTAURANT

Valores com IVA • Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (DL-10/2015 de 16/01) • Caso possua algum tipo de alergia ou intolerância alimentar por favor consulte previamente um dos nossos colaboradores.

Prices include VAT • No dish, food item or drink, including the Couvert, may be charged for if it was placed on the table without the customer having ordered it and as long as the customer did not consume any part of it (DL-10/2015 of 16/01) • If you suffer from any tyupe of food allergy or intolerance please inform our staff.