

Bistro SUR

ENTRADAS / STARTERS

Huevo de campo a 62°, crema de coliflor asado, jamón crudo y migas de pan brioche

Farm egg 62°, roasted cauliflower cream, prosciutto and brioche bread scrums

Ovo caipira a 62°, creme de couve flor asada, presunto de parma e brioche ralado

Pulpo y calamar, linguini nero di sepia y azafrán

Octopus, squid, linguini nero di sepia and zaffron

Polvo e lula, spaghetti nero di seppia e açafrao

Tataki de bife, hongos silvestres, vinagreta de mostaza y hierbas

Beef tataki, wild mushrooms, mustard vinaigrette, fresh herbs

Tataki de bife, cogumelos silvestres, vinagrete de mostarda e ervas

Sopa de langostinos, panceta y vieyras, papas confit y alubias

Prawns soup, bacon and scallops, confit potatoe and beans

Sopa de camarões, toucinho e vieiras, confeite de batatas e feijões

Mollejas con papines confitados, mojo de pimientos asados y adobillo andaluz

Sweetbreads, andean potaotes and andalusian dressing

Mollejas com confeite de batatinhas, pasta de pimentões assados e adobillo andaluz

Robalo y vegetales en escabeche, hummus de lentejas, zanahoria y miel

Pickled Rock Cod and vegetables, lentils hummus, carrot and honey

Robalo e vegetais em salmoura, hummus de lentilhas, cenoura e mel

Bistro SUR

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Cochinillo, kimchi, perejil y porotos pallares

Piglet, kimchi, parsley and lima beans

Leitão, kimchi, salsinha e feijão branco

Risotto de hongos con espinacas trufadas y queso de oveja

Mushroom risotto with truffled spinach and manchego cheese

Risoto de cogumelos com espinafre trufado e queijo de ovelha

Merluza austral con fideua de calamar y ali olí

Southern Hake with calamari fideua and ali oli

Merluza austral com massa de lula e alho e óleo

Lomo, ajos asados, vinagreta de hierbas y papas confitadas

Veal tenderloin, roasted garlic, herbs vinaigrette and confited potatoes

Filet mignon, alhos assados, vinagrete de ervas e confeite de batatas

Lomo de cordero, quinoa salteada, menta, tamarindo, albahaca y frutas grilladas

Lamb Tenderloin, sautéed quinoa, mint, tamarind, basil and grilled fruits

Filet mignon de cordeiro, quinoa refogada, hortelã, tamarindo, manjeriçã e frutas grelhadas

Pesca del día con curry de vegetales, castañas de caju y hierbas frescas

Catch of the day, akusay, vegetables curry, cashew nuts and fresh herbs

Peixe do dia com curry de vegetais, castanhas de caju e ervas frescas.

Magret de pato con tagliatelle salteados estilo thai

Duck breast with thai style tagliatelle

Magret de pato com tagliatelle refogado estilo thai

Bistro SUR

POSTRES / SOBREMESAS / DESSERTS

Quesos y dulces caseros

Cheeses and homemade sweets

Queijos e doces caseiros

Pera en caramelo, pan de miel, helado de canela y nuez caramelizada

Carmelized pear, honey bread, cinnamon ice cream and walnuts

Pera caramelizada, pão de mel, sorvete de canela e noz caramelizada

Volcán de coco con sorbet de naranja y jengibre

Coconut moelleux, orange sorbet and ginger

Petit gateau de coco com sorbet de laranja e gengibre

Maiz morado, ananá, manzana y coco

Purple corn, pineapple, apple and coconut

Milho vermelho, abacaxi, maçã e coco.

Cheesecake de queso de cabra, cerezas y pistachos

Goat cheesecake, cherries and pistachios

Cheesecake de queijo de cabra, cerejas e pistaches