

Art
RESTAURANT





O Maître

Põe-se o sol e levanta-se o nosso anfitrião!

Metade polvo, metade homem, é uma pessoa dinâmica que tanto está a receber pessoas à porta como se dirige ao balcão para se certificar que os cocktails estão no ponto.

Conhece todos e chega a todo o lado, é, sem dúvida, o centro da soirée!







































Tal como o nosso menu, O Maître, é "one of a kind"!

A sua sugestão: se vem em grupo, partilhe umas tapas. Se vem noutra registo, construa o seu próprio menu ao misturar diferentes combinações.

Aqui não há regras, seja criativo!

E, acima de tudo, divirta-se e aproveite o seu tempo connosco.



Couvert  	6,00€
Rissol, berbigão e coentros    	5,00€
Ostra, sabayon de champanhe e caviar  	9,00€
Focaccia, tártaro de novilho e cebola frita   	7,00€
Bola de Berlim, gamba e béarnaise    	8,00€
Lírio curado, ananás, rábano e maionese de lima e coco  	19,00€
Cavala braseada e gaspacho alentejano 	17,00€
Kohlrabi, cenouras e alho francês queimado	22,00€
Couve barbecue, crispy chili oil e romesco  	23,00€
Peixe do dia, xerém e beurre blanc  	32,00€
Choco, batata e malagueta fermentada  	28,00€
Arroz de polvo e kimchi 	31,00€
Preso de porco Laborela, chouriço de sangue e feijão branco 	32,00€
Ravioli de vaca, parmesão e nata fumada   	29,00€
Nozes de Cascais   	15,00€
Chocolate   	12,00€
Rabanada   	14,00€
Prato de queijos   	25,00€
The Art Experience*	90,00€

Seleção de 6 pratos pela mão do nosso Chef

*Caso todos os elementos da mesa escolham esta opção | Disponível até às 21:30



Caro hóspede, apesar dos conhecimentos adquiridos e extremos cuidados da nossa cozinha, não conseguimos garantir a ausência de contaminação cruzada a quem tenha alergias ou intolerâncias acentuadas. Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.



Maître

The sun sets and our host rises!

Half octopus, half man, he is a dynamic person who is welcoming people at the entrance while heading to the bar to make sure the cocktails are on point.

He is, without a doubt, the center of the soirée!

Like our menu, the Maître, is 'one of a kind'!

His suggestion: if you come with a group, share some tapas. If you come with a date or by yourself build your own menu by mixing different combinations.

There are no rules here, be creative!

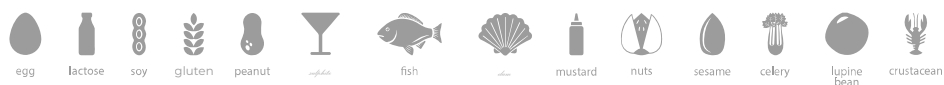
Above all, have fun and enjoy your time with us!



Couvert		6,00€
'Rissol', cockles and coriander		5,00€
Oyster, champagne sabayon and caviar		9,00€
Focaccia, beef tartar and fried onion		7,00€
'Bola de Berlim', shrimp and bearnaise		8,00€
Amberjack, pineapple, horseradish and coconut mayo		19,00€
Meckerel and gazpacho from Alentejo		17,00€
Kohlrabi, carrots and burnt leek		22,00€
Barbecue cabbage, crispy chili oil and romesco		23,00€
Catch of the day, 'xerém' and beurre blanc		32,00€
Cuttlefish, potato and fermented chili		28,00€
Octopus rice and kimchi		31,00€
Laborela Iberian pork, blood sausage and white beans		32,00€
Beef ravioli, parmesan cheese and burnt cream		29,00€
'Nozes de Cascais'		15,00€
Chocolate		12,00€
French toast		14,00€
Cheese platter		25,00€
The Art Experience*		90,00€

Selection of 6 plates by our Chef

*In case each person in the table chooses this option | Available until 09:30pm



Dear guest, despite the acquired knowledge and the extreme care of our ladies and gentlemen from the culinary team, we cannot guarantee the absence of cross contamination for those who have severe allergies or intolerances. If you need any information about allergies, please ask our staff before ordering. No dish, food, product or drink can be charged if is not requested by the customer.