

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.

Pão de massa mãe, manteiga noisette e café de cebola   6,00€

snacks (unidade)

Focaccia com tártaro de novilho    7,00€

Bola de Berlim de camarão     8,00€

Ostra e salicórnia   4,50€

Massa tenra de cogumelos   6,00€

Croquete de bochecha de porco     5,00€

para partilhar...

Gnocchi, caril verde e grão   22,00€

Couve chinesa, cebola e amendoim  21,00€

Lírio, agrião e halófta    24,00€

Lula, salsa verde e batata   26,00€

Peixe do dia, xerém e bivalves    32,00€

Raia, alho e amêndoa    29,00€

Preso, migas e laranja  31,00€

Scarpinocc de novilho, nata queimada e parmesão     29,00€

Nozes de Cascais    15,00€

Chocolate     12,00€

Brûlée e figos   11,00€

Prato de queijos    25,00€

The Art Experience* 75,00€

Seleção de 5 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 alérgenos, 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!

Sourdough bread, brown butter and onion coffee  6,00€

snacks (unit)

Focaccia and beef tartar  7,00€

Shrimp 'bola de Berlim'  8,00€

Oyster and samphire  4,50€

Mushroom 'massa tenra'  6,00€

Pork cheek croquettes  5,00€

22,00€

to share...

Gnocchi, green curry and chickpea  22,00€

Chinese cabbage, onion and peanut  21,00€

Amberjack, cress and halophytes  24,00€

Squid, 'salsa verde' and potato  26,00€

Catch of the day, 'xerém' and clams  32,00€

Skate fish, garlic and almonds  29,00€

Iberian pork, 'migas' and orange  31,00€

Beef scarpinocc, burnt cream and parmesan  29,00€

'Nozes de Cascais'  15,00€

Chocolate  12,00€

Brulee and figs  11,00€

Cheese platter  25,00€

The Art Experience* 75,00€

Selection of 5 plates by our Chef

*In case every 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.