

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

|| MENU DE DEGUSTAÇÃO – TASTING MENU ||

120,00€

POR PESSOA. PER PERSON

Menu de 7 pratos | 7 Course Menu

Covert | Amuse Bouche | Sopa | Entrada | Risoto | Peixe | Sorbet | Carne | Sobremesa
Couvert | Amuse Bouche | Soup | Starter | Risotto | Fish | Sorbet | Meat | Dessert

Bebidas | Drinks

Vinho branco & tinto “Seleção NDC” | Vinho Madeira | Água | Refrigerantes | Cafeteria
Red & white wine “NDC Selection” | Madeira Wine | Water | Soft Drinks | Coffee or Tea

MENU

Ovo à baixa temperatura | Creme de espargos

Low temperature poached egg | Asparagus cream

Salada lavagante | Cenoura e citrinos | Redução de vinho tinto

Lobster salad | Carrot and citrus | Red wine reduction

Vieiras | Risoto de ervas frescas | Ovas | Nata Azeda

Scallops | Risotto of fresh herbs | Caviar | Sour cream

Pargo | Crosta de mostarda | Terrina de batata | Creme de alho francês

Snapper | Mustard crust | Potato terrine | Cream of leek

Limão | Champagne

Lime | Champagne

Lombo de Borrego | Praliné de ratatouille | Legumes da estação

Loin of Lamb | Praliné of ratatouille | Seasonal vegetables

O “Calhau” e o Eucalipto

A “Pebble” with Eucalyptus

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

|| THE NINI DESIGN CENTRE SENSATION MENU ||

55,00€
POR PESSOA.
PER PERSON

Menu de 3 pratos | 3 Course Menu

Covert | Amuse Bouche | Entrada ou sopa | Risoto ou Peixe ou Carne | Sobremesa
Couvert | Amuse Bouche | Starter or Soup | Risotto or Fish or Meat | Dessert

Bebidas | Drinks

Vinho branco & tinto "Seleção NDC" | Vinho Madeira | Água | Refrigerantes | Cafeteria
Red & White Wine "NDC Selection" | Madeira Wine | Water | Soft Drinks | Coffee or Tea

UPGRADE YOUR DINNER EXPERIENCE

UPGRADE BEBIDAS
BEVERAGE UPGRADE

€10,00

PREMIUM UPGRADE BEBIDAS
PREMIUM BEVERAGE UPGRADE

€20,00

PRATO EXTRA. Adicione um prato ao seu menu Sensation
ADDITIONAL COURSE. Add an extra course to your meal

€20,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

|| NINI DESIGN CENTRE | SEASONAL A LA CARTE MENU ||

Couvert de boas vindas | Welcome Couvert

€3,00

ENTRADAS | STARTERS

Salada morna de camarão | Cenoura e citrinos | Coentros | Redução de vinho tinto

Warm Tiger prawn salad | Carrot and citrus | Coriander | Red wine reduction

€19,00

Tortellini de espada preta | Ovo escalfado | Manteiga de salva e azeitona

Black scabbard fish tortellini | Poached egg | Sage and olive butter

€17,00

Carpaccio de pargo | Sapateira | Molho virgem

Sea bream carpaccio | Brown crab | Virgin sauce

€21,00

Terrine de Foie Gras e bolo de mel | Beterrabas | Melba de bolo do caco

Foie Gras Terrine with Honey cake | Beetroot | "Melba de bolo do caco"

€21,00

SOPA | SOUP

Creme de espargos | Ovo | Cogumelos da estação | Crumble de farinha e bacon

Cream of Asparagus | Egg | Seasonal mushrooms | Crumble of bacon and "Smoked sausage"

€10,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

PASTA & RISOTO | PASTA & RISOTTO

Risoto de sapateira | Camarão | Coentro | Rúcula
Crab risotto | Shrimps | Coriander | Rocket

€25,00

PEIXE | FISH

Vieiras | Molho cremoso de peixe | Ovas de cavala
Risoto de ervas frescas da quinta
Scallops | Creamy fish sauce | Horse Mackerel caviar
Risotto of fresh herbs from the farm

€25,00

Peixe do Mercado | Crosta de mostarda | Terrina de batata | Creme de alho francês
Catch of the day | Mustard crust | Potato terrine | Creamed leeks

€21,00

Polvo | Creme de arroz e topinambur | Legumes e alface do mar
Octopus | Cream of rice and topinambur | Vegetables and seaweed

€24,00

Sugestão do Chef

Chef's Suggestion

€25,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

CARNE | MEAT

Borrego | Praliné e couscous de couve – flor | Geleia de chocolate | Jus e chermoula

Lamb | Praline and couscous of cauliflower | Chocolate jelly | Jus and chermoula

€27,00

Peito de pato assado | Puré de cenoura e Ras el Hanout | Molho de citrinos

Roast Duck breast | Carrot and “Moroccan spices” puree | Orange sauce

€23,00

Filete Black Angus | Tarte de batata com recheio de aipo e cenoura | Molho Madeira

Black Angus beef fillet | Potato tart stuffed with celery and carrot | Madeira Wine Sauce

€25,00

Bochecha de porco preto | Topinambur | Tarte de batata | Gelado de pera | Molho Cominhos

Black pork cheek | Topinambur | Potato pie | Pear ice cream | Cumin sauce

€25,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

SOBREMESA | DESSERT

Panna Cotta de citrinos e alecrim | Granita de lichias | Chá gelado de framboesas e hibiscos
Citrus and rosemary Panna Cotta | Granita flavoured Lychees | Raspberries and Hibiscus ice tea

€9,50

Vaso de chocolate | Gelado de Maracujá
"Ramekin" of chocolate | Passion Fruit Ice Cream

€9,00

Cheesecake de Caramelo Salgado
Salty caramel cheesecake

€9,00

Baba e Tangerina
Baba and tangerine

€9,00

Seleção de queijos portugueses DOP | Compota caseira | Frutos secos caramelizados
Selection of DOP Portuguese cheeses | Homemade jam | Caramelised dried fruits

€14,00

(não incluído no Menu Sensation | not included in the Sensation Menu)

MENUS E DIETAS ESPECIAIS | SPECIAL MENUS AND DIETARY REQUIREMENTS

DISPONÍVEL | OPÇÕES VEGETARIANAS . SEM LACTOSE . MENUS LIGHT . MENUS DE CRIANÇA
AVAILABLE | VEGETARIAN OPTIONS . LACTOSE FREE . LIGHT OPTION MENUS . CHILDRENS MENU

ALERGOGÊNICOS | ALLERGENICS

ALGUNS PRATOS PODEM CONTER OS SEGUINTE ALERGONECIOS | CEREALS . CRUSTACEOS . OVOS . AMENDOIM . SOJA . LACTOSE . FRUTOS SECOS . APO . MOSTARDA . SESAMO . TREMOÇO . MARISCO .
DIOXIDO DE ENXOFRE . SULFITOS | FAVOR CONSULTE A EQUIPA DE SALA PARA MAIS INFORMAÇÕES
SOME DISHES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENS | CEREALS . CRUSTACEANS . EGGS . PEANUTS . SOY . LACTOSE . DRIED FRUITS . CELERY . MUSTARD . SESAME . LUPINS . SHELLFISH . SULPHUR
DIOXIDE . SULPHITES | PLEASE CONSULT US FOR FURTHER INFORMATION

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

CARTA DE DIGESTIVOS | DIGESTIVE MENU

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	€5,50
Johnnie Walker Black Label	€8,50

AGUARDENTE | BRANDY | COGNAC

Rum 970 Local Rum	€5.50
C.R.F.	€6.00
Macieira	€5.50
Remy Martin XO	€27.50

LICORES

Amêndoa Amarga	€4.50
Beirão	€5.50

VINHO MADEIRA | MADEIRA WINE

5 Anos 5 Years	€5,00
10 Anos 10 Years	€6,50
15 Anos 15 Years	€8,00