



DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

|| THE NINI DESIGN CENTRE SENSATION MENU ||

60,00€  
POR PESSOA.  
PER PERSON

**Menu de 3 pratos | 3 Course Menu**

**Couvert | 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 | Cafetaria**  
Red & White Wine "NDC Selection" | Madeira Wine | Water | Soft Drinks | Coffee or Tea

**UPGRADE YOUR DINNER EXPERIENCE**

**UPGRADE BEBIDAS**  
BEVERAGE UPGRADE

€15,00

**PREMIUM UPGRADE BEBIDAS**  
PREMIUM BEVERAGE UPGRADE

€25,00

**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**

**Carpaccio de vieira | Puré de salsifi | Molho virgem | Salada crocante granny smith | Pérolas de balsâmico**

Scallop carpaccio | Salsify puree | Virgin sauce | Crunchy granny smith salad | Balsamic pearls

€22,00

**Terrina de Foie Gras | Maçã | Gel bolo de mel | Pickle de ananás | pão de especiarias**

Foie Gras terrine | Apple | Honey cake gel | Pineapple pickle | Gingerbread

€23,00

**Ravioli de sapateira e caranguejo | Queijo fresco | Molho americano**

Crab and crayfish ravioli | Fresh cheese | american sauce

€18,00

**SOPA | SOUP**

**Sopa de tomate | Compota de cebola | Ovo à baixa temperatura | Sablé de parmesão**

Tomato soup | Onion compote | Low temperature poached egg | Parmesan sablé

€12,00

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

**RISOTO | RISOTTO**

**Risoto de ervas frescas da quinta**  
Risotto of fresh herbs from the farm

€20,00

**PEIXE | FISH**

**Espada | trigo cremoso | Courgette | espuma de erva príncipe | molho cremoso | óleo endro**  
Scabbard fish | Creamy wheat | Lemon grass | Courgette | Cream sauce | Dill oil

€25,00

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

€26,00

**Polvo | Crumble especiaria | Batata | Molho vilão | Salicórnia**  
Octopus | Spicy Crumble | Potato | "Vilain" typical Madeira sauce | Salicornia

€25,00

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

**CARNE | MEAT**

**Barriga de porco | Purê de aipo | Endívias com laranja**  
Pork's belly | Celery puree | Endives with orange  
€27,00

**Filete Black Angus | Pak Choi glaceada | Purê de abóbora e noz | Batata Fondant | Molho Vinho Madeira**  
Fillet of Black Angus | Glaced Pak Choi | Pumpkin and walnut puree | Fondant Potato  
Madeira Wine Sauce  
€28,00

**Peito pato lacado com tomilho limão | Beterraba | Legumes | Vinagrete de azeitona**  
Lacquered duck with tyme and lemon | Beetroot | Vegetables | Olive vinaigrette  
€26,00

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

**SOBREMESA | DESSERT**

**“Calhau”**

**Mousse de laranja | Geleia de koncuat | Sponge cake de cacau**  
Orange mousse | Kumquat jelly | Cocoa sponge cake  
€9,50

**Vaso de chocolate Gold | Frutos vermelhos | Gelado de Baunilha**  
“Ramekin” of chocolate gold | Red fruits | Vanilla Ice Cream  
€9,00

**Banana e lima | Crumble de bolo mel | Gelado de baunilha**  
Banana and lime | Honey cake crumble | Vanilla ice cream  
€9,00

**Fruta**  
Fruit  
€9,00

**Seleção de queijos | Compota caseira | Frutos secos caramelizados**  
Selection of cheese | Homemade jam | Caramelized dried fruits  
€14,00

**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 ALERGENECIOS | CEREAIS . CRUSTÁCEOS . OVOS . AMENDOIM . SOJA . LACTOSE . FRUTOS SECOS . AIPO . MOSTARDA . SÉSAMO . TREMOÇO . MARISCO . DIÓXIDO 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 INFORMATIONS