



DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

|| MENU DE DEGUSTAÇÃO – TASTING MENU ||

120,00€

POR PESSOA. PER PERSON

Menu de 5 pratos | 5 Course Menu

Covert | Amuse Bouche | Sopa | Entrada | Peixe | Sorbet | Carne | Pré- sobremesa | Sobremesa

Couvert | Amuse Bouche | Soup | Starter | Fish | Sorbet | Meat | Pré-dessert | Dessert

MENU

**Carabineiro com espuma tom yum | Pérolas de maçã granny smith**  
Carabinero with foam tom yum | Pearls of granny smith apple

**Creme de couve-flor | Romanesco e ras el hanout | Crocante de amendoim**  
Cauliflower cream | Romanesco and ras el hanout | Peanut crunchy

**Peixe do Mercado com molho virgem | Fricassé de grão-de-bico | Limão kafir e funcho**  
**Crocante de tapioca e puré piquillos**  
Catch of the day with virgin sauce | Chickpea fricassee | kafir lemon and fennel  
Crunchy tapioca and piquillos puree

**Tangerina**  
Tangerine

**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

**Mil folhas de pistácio e morango | Gelado de rosa branca**  
Pistachio and strawberry thousand leaves | White rose ice cream

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**

**PREMIUM BEBIDAS**

BEVERAGE

€15,00

**SUGESTÃO SOMMELIER**

SOMMELIER SUGGESTION

€25,00

**PRATO EXTRA. Adicione um prato ao seu menu Sensation**

ADDITIONAL COURSE. Add an extra course to your meal

€25,00

DESIGN  
CENTRE  
NINI  
ANDRADE  
SILVA

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

**Couvert de boas vindas | Welcome Couvert**

€4,00

**ENTRADAS | STARTERS**

**Camarão | Rolinho de cremoso de coco e tomate, cebolinho e limão confit | Purê de funcho | Molho tom yum**  
Shrimp | Creamy coconut and tomato roll, chives and lemon confit | Fennel puree | Tom yum sauce

€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

**Tártaro de novilho | pickle de rabanete | crocante de batata e bacon**

Beef tartare | Radish pickle | Crispy potato and bacon

€27,00

**SOPA | SOUP**

**Creme de couve-flor | Romanesco e ras el hanout | Crocante de amendoim**

Cauliflower cream | Romanesco and ras el hanout | Peanut crunchy

€18,00

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 com molho virgem | Fricassé de grão-de-bico | Limão kafir e funcho**  
**Crocante de tapioca e puré piquillos**

Catch of the day with virgin sauce | Chickpea fricassee | kafir lemon and fennel  
Crunchy tapioca and piquillos puree

€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**

**Veado | Pêra bêbeda | Gel de tomate inglês | Acelgas | Molho Vinho do Porto**

Deer | Drunk pear | English tomato gel | Chards | Port Wine sauce

€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 konquat | 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 SEGUINTES 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

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR | VAT INCLUDED || LIVRO DE RECLAMAÇÕES DISPONÍVEL | COMPLAINTS BOOK AVAILABLE