

Almoço

O ALMOÇO NA VILLA DOROTHÉA

Almoçar no The Secret é um convite para abrandar e apreciar o charme tranquilo da Lapa. O nosso menu de almoço acompanha as estações do ano, com uma seleção cuidada e em constante mudança, construída em torno dos melhores produtos que o mercado tem para oferecer. Um momento à parte, no coração do ritmo da cidade.

OPÇÕES DE MENU

A Experiência Executiva Completa

Inclui Couvert, uma Entrada, um Prato Principal, uma Sobremesa, uma Bebida e um Café

O Executivo Essencial

Inclui Couvert, escolha de uma Entrada **ou** uma Sobremesa, um Prato Principal, uma Bebida e um Café

*A seleção de bebidas inclui um refrigerante, uma cerveja **ou** um copo de vinho da casa*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou caso permaneça intacto. Para informações sobre alergénios, por favor consulte a nossa equipa.

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

COUVERT

Pão artesanal da padaria vizinha “Pão do Pastor”, servido com manteiga de mel e chili, molho de camarão al ajillo e “piso” de salsa



ENTRADAS

Queijos e Charcutaria Portuguesa, Queijo de Azeitão (ovelha), queijo de São Jorge (vaca), queijo de cabra, presunto de porco preto e paio tradicional português

Ostras, coco, lima, gengibre e algas (duas unidades)

Carpaccio de Gamba Violeta, rábano, folha de arroz crocante e óleo de camarão

Tempura de Cogumelos Enoki, sal de algas e togarashi, aioli de miso (vegan)



A ROTAÇÃO DO DIA | PRATOS PRINCIPAIS

Por favor consulte a nossa equipa para conhecer a seleção do dia

Primeira Seleção

Tataki de Atum, quinoa, salada sunomono e molho champagne

Alternativa vegan: substituição do atum por seitan crocante

Tártaro de Novilho, gema confitada, gelado de cerveja preta e mostarda, servido com batatas fritas

Segunda Seleção

Salada de Sapateira, abacate, coração de alface, couve roxa em pickle, agrião, pão ralado e molho de lima e mel

Alternativa vegan: substituição da sapateira por cogumelos e do molho de lima e mel por molho miso

Bife de Wagyu Português, servido com molho de whisky, molho de alho e batatas fritas

Terceira Seleção

Tagliatelle, ovos a baixa temperatura, sementes crocantes, molho holandês e óleo de paprika fumada (vegetariano)

Bochecha de porco, brioche artesanal, maçã verde em pickle, maionese, chili fermentado, servido com salada verde

Alternativa vegan: substituição da bochecha de porco por seitan crocante



SOBREMESAS

Gelado de Moscatel, crumble de café, caramelo de laranja e gummy cítrico

Ganache de Chocolate Branco e Avelã, mousse de croissant, chocolate negro derretido e crocante de chocolate