The Secret

FOR THOSE WHO KNOW

Bar Bites

GILDAS 8

Mini espetadas de anchova, azeitona
sevilhana e malagueta guindilla em conserva

Mini skewers of anchovy, Seville olive and pickled guindilla pepper

SMOKED GROUPER TARTLETS 12

Tarteletes estaladiças de manteiga com garoupa fumada,
natas ácidas de funcho e cebolinho e caviar Imperial

Crisp butter tartlets of smoked grouper, with
fennel and chive sour cream and Imperial caviar

PARMESAN FRIES 9

Batatas fritas cortadas à mão com
lascas de Parmesão e aioli de mostarda

Hand-cut fries under shaved Parmesan, with mustard aioli

ROASTED BABY ARTICHOKES 11

Mini alcachofras assadas com funcho, finalizadas com cebolinho e
um dip de crème fraîche fumado com alho assado e raspa de limão

Baby artichokes roasted with fennel, finished with spring onion
and a smoked crème fraîche dip of roasted garlic and lemon zest

Preços em euros, IVA incluído à taxa legal em vigor. Para informações sobre alergénios e intolerâncias alimentares, por favor consulte um membro da nossa equipa.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Prices in euros, VAT included at the legal rate in force. For information on allergens and food intolerances, please ask a member of staff.
No dish, food item or drink, including the couvert, may be charged if it was not requested by the customer or was left untouched.

The Secret
FOR THOSE WHO KNOW

Entradas Starters

SHRIMP TARTARE 20
Camarão fresco com aioli de pimentão-doce fumado, lima, cebola crocante, chalotas e uma mistura de ervas da casa, sobre brioche tostado

Fresh shrimp with smoked paprika aioli, lime, crispy onions, shallots, and a house blend of herbs, set over toasted brioche

FLAMBÉED SCALLOPS 22
Vieiras seladas e flamejadas com Cointreau, em beurre blanc de Vinho Verde com óleo de funcho, e pão de fermentação natural

Scallops seared and flambéed in Cointreau, in a Vinho Verde beurre blanc with fennel oil, and sourdough bread

SIRLOIN MILLE-FEUILLE 25
Mil-folhas de batata coroado com vazia de Maronesa crua em fatias finas e caviar Imperial, creme de gema trufado e caju tostado

Potato mille-feuille crowned with thinly sliced raw Maronesa sirloin and Imperial caviar, truffled egg yolk cream, and toasted cashew

DOROTHÉA SALAD 16
Mistura de folhas da época com magret e mousse de fígado de pato, toranja e laranja, castanha-do-Brasil, croutons e vinagrete de framboesa

Mixed seasonal greens with duck magret and liver mousse, grapefruit and orange, Brazil nuts, croutons, and raspberry vinaigrette

Massas Pasta

THE SECRET PASTA 18
Rigatoni em molho de tomate e vodka, emulsionado com manteiga e Parmesão, servido com lascas de Parmesão

Rigatoni in a tomato and vodka sauce, emulsified with butter and Parmesan, served with shaved Parmesan

AMALFI COAST LINGUINE 20
Linguine de limão em creme de manteiga e Grana Padano com cebolinho, caviar de lima, servido com lascas de Parmesão

Lemon linguine in a butter and Grana Padano cream with chives, lime caviar, served with shaved Parmesan

Preços em euros, IVA incluído à taxa legal em vigor. Para informações sobre alergénios e intolerâncias alimentares, por favor consulte um membro da nossa equipa. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Prices in euros, VAT included at the legal rate in force. For information on allergens and food intolerances, please ask a member of staff. No dish, food item or drink, including the couvert, may be charged if it was not requested by the customer or was left untouched.

The Secret
FOR THOSE WHO KNOW

Pratos Principais Main Courses

CATCH OF THE DAY 34
O peixe do dia, grelhado com pele estaladiça em manteiga noisette, sobre puré de funcho e lima com funcho grelhado, couve fermentada e óleo de funcho

The day's catch, grilled with crisp skin in brown butter, over a fennel and lime purée with grilled fennel, fermented cabbage, and fennel oil

DUCK À L'ORANGE 36
Peito de pato com laranja do Algarve, salsifis tostados, avelã glaceada e pão de fermentação natural

Duck breast with Algarve orange, toasted salsify, glazed hazelnut, and sourdough bread

MARONESA TOURNEDOS 42
Lombo de Maronesa grelhado sobre puré de tupinambo, com tupinambo grelhado e chips crocantes de tupinambo

Grilled Maronesa tenderloin over Jerusalem artichoke purée, with grilled artichoke, and crispy artichoke chips

Sobremesas Desserts

CHOCOLATE CACHAÇA MOUSSE 14
Mousse de chocolate negro aromatizada com cachaça, texturas de pera e crumble de avelã

Dark chocolate mousse laced with cachaça, pear textures, and hazelnut crumble

AZORES PINEAPPLE TART 12
Tarte de ananás com ananás grelhado, sorvete de coco e lascas de coco

Pineapple tart with grilled pineapple, coconut sorbet, and coconut flakes

DULCE DE LECHE CRÈME BRÛLÉE 8
Creme clássico de baunilha com doce de leite, coberto com uma crosta estaladiça de açúcar caramelizado e flor de sal

Classic vanilla custard infused with dulce de leche, topped with a crisp caramelized sugar crust, and flor de sal

Menu Degustação Tasting Menu 70
Menu de cinco momentos escolhido pelo chef

A five-course set menu chosen by the chef

Harmonização de vinhos da nossa seleção · 25

Wine pairing from our selection