

TO START

Arpège Egg
A tribute, reimagined through four seasonal flavours and served at three temperatures
4.00

Couvert
Sourdough bread, crackers, *chimichurri* butter and olives
5.00

Gazpacho
Chilled seasonal tomato soup, served with *focaccia* and confit garlic
5.00

Lamb Empanada
Slow-cooked lamb *empanada* served with seasonal jam
8.00

Fish Rillettes
Crisp potato *pavé* topped with house-made fish *rillettes*, sweet chilli and parmesan
8.00

STARTERS

Salmon Butter Toast
Brioche toast with honey, poached egg, hollandaise sauce, smoked Atlantic salmon and garden mezclum
15.00

Ceviche
Fresh fish delicately marinated in *leche de tigre*, with crisp sweet potato, red onion, avocado and coriander
17.00

Zucchini Carpaccio
Delicately sliced zucchini with cashew cream, pumpkin seed praline, pickles and a refined almond sauce
13.50

Tomato Salad
Organic tomatoes with raspberries, *ajo blanco*, cucumber, red onion and delicate basil leaves
14.50

Cheese & Prosciutto Board
A curated selection of Portuguese artisanal cheeses, prosciutto, dried fruits and seasonal jam
17.00

Sardines in Escabeche
Three vinegar-cured sardines served with toasted rustic bread and confit garlic butter
18.00

TO SHARE

Entrecôte
Served with french fries, Caesar salad and demi-glace sauce
62.00

MAIN COURSES

Brioche Hamburger
180 g. signature beef blend, crisp lettuce, pickles, honey-glazed bacon and sauce
19.00

Radiator
Fresh Pasta with almond emulsion, fresh green sauce, finger lime pearls and feta.
Add salmon: 6.00
20.00 *Gluten-free option available*

Vitello Tonnato
Tender slow-cooked veal, finely sliced and served with tonnato sauce, capers, mustard pickles and roasted peppers
23.00

Catch of the Day
Seasonal white fish, green couscous, braised chard, *beurre blanc* and clams
25.00

Octopus with Sofrito
Grilled octopus, *chimichurri* foam and *socarrat* rice.
25.00

SIDES

Mezclum & Honey vinagrette
Organic green mix with mango and honey vinaigrette
6.00

French Fries
French fries with mushroom seasoning and *kimchi* mayonnaise.
6.50

Tomato & Melon Salad
Organic tomatoes, melon, basil vinaigrette and buckwheat crumble
8.00

DESSERTS

White Fruit Blossom
White fruits marinated in aromatic syrup with lime sorbet
5.00

Dulce de Leche Pudding
Argentine flan with Chantilly cream and fleur de sel
8.00

Pavlova
Lemon curd, fresh red berries and white chocolate ganache
9.00



Magnolia

PARA COMEÇAR

Ovo Arpège

Quatro sabores que respeitam a estação,
servidos a três temperaturas diferentes
4.00

Couvert

Pão, crackers, manteiga de *chimichurri* e
azeitonas
5.00

Gazpacho

Sopa fria de tomate da época, com *focaccia*
e alho confitado
5.00

Empanada de Borrego

Borrego cozinhado lentamente, com doce da
época
8.00

Rillettes de Peixe

Pavé de batata coberto com *rillettes* de peixe
caseiras, sweet chilli e queijo parmesão
8.00

ENTRADAS

Carpaccio de Curgete

Fatias finas de curgete, creme de caju,
praliné de sementes de abóbora, pickles e
molho de amêndoa
13.50

Salada de Tomate

Tomate biológico, framboesas, *ajo blanco*,
pepino, cebola roxa e folhas de manjeriço
14.50

Tosta de Salmão & Manteiga

Tosta de brioche com mel, ovo escalfado,
molho holandês, salmão Atlântico fumado
e mistura de ervas
15.00

Ceviche

Peixe fresco marinado em *leite de tigre*,
batata-doce crocante, cebola roxa, abacate
e coentros
17.00

Tábua de Queijos & Presunto

Seleção de queijos artesanais portugueses,
presunto, frutos
secos e doce da época
17.00

Sardinhas em Escabeche

Três sardinhas curadas em vinagre, pão
rústico torrado e manteiga de alho
confitado
18.00

PARA PARTILHAR

Entrecôte

Com batatas fritas, salada Caesar e
molho demi-glace
62.00

PRATOS PRINCIPAIS

Hambúrguer em Brioche

Blend especial de carne, hambúrguer de
180 g, alface, pickles, bacon com mel e
molho da casa
19.00

Radiator

Massa frescam, creme de amêndoa, molho
verde fresco, lima caviar e queijo feta. Extra
salmão: €6.00
20.00 *Opção sem glúten disponível*

Vitello Tonnato

Vitela cozinhada lentamente e finamente
fatiada, com molho tonnato, alcaparras,
pickle de mostarda e pimentos assados
23.00

Peixe do Dia

Peixe branco da época, cuscuz verde,
acelga braseada, *beurre blanc* e amêijoas
25.00

Polvo com Sofrito

Polvo grelhado, espuma de *chimichurri* e
arroz *socarrat*
25.00

ACOMPANHAMENTOS

Mezclum & Vinagrete de Mel

Mistura biológica de folhas verdes com
vinagrete de manga e mel
6.00

Batatas Fritas

Batatas fritas com tempero de
cogumelos e maionese de kimchi
6.50

Salada de Tomate e Melão

Tomates biológicos, melão, vinagrete de
manjeriço e crumble de trigo-sarraceno
8.00

SOBREMESAS

Flor Branca de Frutas da Estação

Fruta branca marinada em xarope
aromático e sorvete de lima
5.00

Pudim de Doce de Leite

Flan argentino com chantilly e flor de sal
8.00

Pavlova

Curd de limão, frutos vermelhos frescos e
ganache de chocolate branco.
9.00



Magnolia