

RESTAURANTE CASA DA MÚSICA

AWARDS

PRIX

7º CONCURSO'11 / GASTRONOMIA COM VINHO DO PORTO
DIPLOMA DE BRONZE

8º CONCURSO'13 / GASTRONOMIA COM VINHO DO PORTO
DIPLOMA DE PRATA

VI CONCURSO / VINHOS VERDES & GASTRONOMIA 2013
DIPLOMA DE OURO

VII CONCURSO/ VINHOS VERDES & GASTRONOMIA 2014
DIPLOMA DE PRATA

VIII CONCURSO/ VINHOS VERDES & GASTRONOMIA 2015
DIPLOMA DE PRATA

DISTINCTIONS

MENTIONS

AVALIADO EM 2015 / SERVIÇO DE QUALIDADE / VINHO A COPO

AVALIADO EM 2015 / CERTIFICADO DE EXCELÊNCIA / TRIPADVISOR

How was your stay?
Reviewing it on TripAdvisor: www.tripadvisor.com/reviewit



COUVERT

2,20

CHILD MENU (<8)
MENU ENFANT (<8)

13,00

STARTERS
ENTRÉES

Arugula, watercress and lettuce salad with green asparagus
and tomato petals¹⁰

6,00

Salade de roquette, mâche et laitues, asperges vertes et
pétales de tomate¹⁰

Cream of pea soup with basil and mussels Chao Tom^{1, 3, 7, 14}

6,50

Velouté de petits pois au basilic et Chao Tôm de moules^{1, 3, 7, 14}

Sautéed shrimp on avocado paste in lemon vinaigrette,
crispy rice tuile²

8,00

Crevettes sautées, purée d'avocat en vinaigrette de citron et tuile
croquante de riz²

Octopus carpaccio with herbs salad, Parmesan tuile

8,00

and cold red pepper ganache^{7, 14}

Carpaccio de poulpe et sa salade d'herbes, tuile de Parmesan et
ganache au poivron rouge^{7, 14}

Beef carpaccio, arugula, pine nuts and shavings of Island cheese,

7,50

seasoned with salt flower and extra virgin olive oil⁷

Carpaccio de veau, roquette, pignons et copeaux de fromage de l'île de
São Jorge, assaisonné de fleur de sel et d'huile d'olive extra vierge⁷

Foie gras escalope aromatized with Port wine, fig sorbet

7,50

and fresh herbs salad⁷

Escalope de foie gras au Vin de Porto, sorbet de figue et
salade d'herbes fraîches⁷

Serra da Estrela cheese Samosa, smoked duck

7,50

and pumpkin chutney⁷

Samoussa de Queijo da Serra (fromage de la région de Serra da Estrela),
canard fumé et chutney de citrouille⁷

RISOTTOS AND PASTAS

RISOTTOSET PÂTES

Mushroom fettucini with green asparagus and Provolone ^{1, 7} Fettucini aux champignons, asperges vertes et Provolone ^{1, 7}	12, 50
Truffled risotto with mushrooms and poached egg ^{3, 7} Risotto truffé aux champignons et œuf poché ^{3, 7}	12, 50
Crayfish risotto with spinach chips ^{1, 2, 3, 7} Risotto aux langoustines et chips d'épinards ^{1, 2, 3, 7}	15, 00
Taglierini sautéed with crab and spider crab, cherry tomato and basil ^{1, 2, 3} Taglierini sautés à la chair de araignée de mer et crabe, tomate cherry et basilic ^{1, 2, 3}	13, 00

FISHES

POISSONS

Negroni risotto with scallops baked in crustacean oil ^{7, 11}	17,00
Coquilles Saint Jacques à l'huile de crustacés sur risotto negroni ^{7, 11}	
Sea bass doré on a bed of mussel stew and lemon zestes ^{4, 14}	18,00
Bar poêlé sur matelote de moules et zestes de citron vert ^{4, 14}	
Octopus roasted in thyme oil over mushroom "Brás" and sprouts sautéed with garlic ⁴	18,50
Poulpe rôti en huile de thym sur "Brás" de champignons et brocoli-rave sauté à l'ail ⁴	
Tuna in pistachio and sesame crust, tomato chutney and lotus root ^{4, 8, 11}	18,00
Thon en croute de pistache et sésame, chutney de tomate et racine de lotus ^{4, 8, 11}	
Cod confit, garlic crust, turnip greens and mediterranean ragout ⁴	17,00
Morue confite, croûte d'ail, brocoli-rave et ragoût méditerranéen ⁴	

MEATS

VIANDES

Duck breast with glacé chestnuts over green asparagus and sweet potatoes, in truffle sauce ⁷	16,50
Filet de canard aux châtaignes glacées sur lit d'asperges vertes et patates douces, à la sauce truffe ⁷	
Sautéed white veal sirloin, potato flan and foie gras over mushrooms and Pak Choi cabbage sautéed in garlic oil ^{3, 7}	17,50
Faux-filet de veau pôlé, flan aux pommes de terre et foie gras sur lit de champignons et choux Pak Choi sauté à l'ail ^{3, 7}	
Grilled steak with herb butter and Goufrette potato ⁷	17,50
Steak grillé au beurre d'herbes et pommes Goufrette ⁷	
Roasted suckling pig over "Bairrada" flavoured risotto with orange reduction ⁷	17,00
Cochon de lait rôti sur risotto de saveurs "à Bairrada" avec réduction d'orange ⁷	
Lamb in two textures with fried polenta and chestnut crumbs ⁷	17,00
Agneau aux deux textures, polenta frite et "migas" de châtaignes ⁷	

DESSERTS

DESSERTS

Traditional Traditionnels

Creamy egg yolk pie with lemon sorbet and balsamic vinegar coulis^{1, 3, 7} 5, 50

Roulé crémeux de jaune d'œuf, sorbet au citron et coulis de vinaigre balsamique^{1, 3, 7}

“Toucinho-do-céu” (dessert with egg yolks and sugar) on pineapple carpaccio and passion fruit pulp³ 5, 50

“Toucinho-do-céu” (dessert à base d'œufs et de sucre) sur carpaccio d'ananas et pulpe de fruit de la passion³

Gems pudding mousse with raspberries and meringue flakes 6, 50

Mousse de jaunes d'œufs aux framboises et flocons de meringue

Chocolate Chocolat

Brownie, Mascarpone and coffee ice cream^{1, 3, 7, 8} 6, 50

Brownie, Mascarpone et glace au café^{1, 3, 7, 8}

Three textures chocolate^{1, 3, 7, 8} 7, 50

Chocolat trois textures^{1, 3, 7, 8}

Fruit Fruits

Saffron and orange blossom honey poached pear, 5, 50

goat cheese ice cream^{1, 7}

Poire cuite au safran et au miel de fleur d'oranger et sa glace de fromage de chèvre^{1, 7}

Apple tart with cinnamon ice cream^{1, 3, 7} 5, 50

Tarte fine aux pommes et sa glace à la cannelle^{1, 3, 7}

Strawberries and pear crumble with spices ice cream^{1, 3, 7} 5, 50

Crumble aux fraises et aux poires et sa glace aux épices^{1, 3, 7}

Pistachio chiboust and sautéed strawberries^{3, 7, 8} 6, 00

Chiboust de pistachios e fraises sautées^{3, 7, 8}

Sliced fruit 4, 00

Fruits frais en lamelles

Ice Cream Glaces

Ice cream tulip (2 scoops)^{3, 7} 5, 50

Tulipe de glaces (2 Boules)^{3, 7}

Your meal contains or may contain the following substances or their derivatives:

Votre repas contient ou peut contenir des substances suivantes ou de leurs dérivés:

- 1 Cereals containing gluten Céréales contenant du gluten;
- 2 Crustaceans Crustacés;
- 3 Eggs Œufs;
- 4 Fish Poissons;
- 5 Peanuts Arachides;
- 6 Soybeans Soja;
- 7 Milk Lait;
- 8 Nuts Noix;
- 9 Celery Céleri;
- 10 Mustard Moutarde;
- 11 Sesame seeds Graines de sésame;
- 12 Sulphur dioxide and sulphites Dioxyde de soufre et les sulfites;
- 13 Lupine Lupin;
- 14 Molluscs Mollusques.

It should be noted only that the products are not prepared in environments completely free of allergens so there is always a potential risk of cross contamination. Avertissement seulement que les produits ne sont pas préparés dans des environnements totalement libres d'allergènes donc il ya toujours un risque potentiel de contamination croisée.

VAT included.

Tous les prix incluent la TVA.

