

# “nothing brings together like food.”



## Couvert

### Couvert

Azeite bio de Trás os Montes DOP, flor de sal negro e orégãos, manteiga de ervas e manteiga do Chef  
*Bio olive oil DOP Trás os Montes, black salt flower, oregan, herb butter and Chef's butter*

2,50€ per pax

Seleção de pães Evidência  
*Bread selection by Evidência*

3,00€

## Amuse Bouche

### Amuse Bouche

Melo com triple seco e folha de ouro  
*Melon with triple sec and gold leaf*

3,30€

Vichyssoise de alho francês  
*Vichyssoise*

6,90€

Aveludado de legumes  
*Vegetable cream*

4,70€

## Entradas

### Starters

Carpaccio de polvo, pepino, tomate e mesclum de vegetais  
*Octopus carpaccio, cucumber, tomato and vegetable mesclum*

11,90€

Maçã caramelizada com farinha e queijo pecorino romano  
*Caramelized apple with smoked portuguese sausage and roman pecorino cheese*

7,80€

Pedra do mar  
Camarão, mexilhão, amêijoia com o vinagrete do Chef  
*Shrimp, mussel, clam with Chef's vinaigrette*

17,00€

Carpaccio de frutas  
Fruta da época laminada, flambeada com moscatel de Setúbal e ervas aromáticas  
*Seasonal fruit sliced flambéed with Setúbal moscatel and aromatic herbs*

9,50€

Ceviche peruano  
Peixe, cebola roxa, malagueta, lima, pimento, coentros e pimentas do reino  
*Fish, purple onion, chili pepper, lime, coriander and black pepper*

17,50€

## Vegetariano & vegano

### Vegetarian & vegan

Tagliatelle sem ovo com legumes biológicos  
*Tagliatelle without egg with bio vegetables*

13,50€

Tofu panado em farinha de milho com legumes baby  
*Tofu breaded in wheat flour with baby vegetables*

15,00€

Ratatouille com molho de soja  
*Ratatouille with soy sauce*

12,50€

## Carne

### Meat

Portugal no seu melhor / Best of Portugal

Lombinho de porco braseado com queijo de Azeitão cozido a baixa temperatura com legumes salteados e espinafres, caramelo de moscatel de Setúbal  
*Pork loin stuffed with Azeitão cheese cooked at low-temperature with sautéed vegetables and spinach*

18,50€

Entrecôte de novilho (250 gr) com molho de mostarda velha, arroz de alho e cenoura baby  
*Calf entrecôte (250gr) with mustard sauce, garlic rice and baby carrots*

18,00€

Carré de borrego em crosta de broa acompanhado com batata gratin de espinafres  
*Lamb carré in a corn bread crust served with potato gratin and spinach*

22,00€

Coxa de frango salteada com enchidos portugueses por cuscuz, espinafres e molho do Chef  
*Chicken leg with portuguese sausages with couscous, spinach and Chef's sauce*

14,50€

Filet mignon (200 gr de novilho) com puré de cenoura, espinafres salteados e alho francês crocante  
*Filet mignon (200 gr of veal) with carrot puree, sautéed spinach and crispy leek*

20,00€

Tiras de porco preto com migas alentejanas de tomate  
*Black pork strips with "migas alentejanas" of tomato*

16,50€

## Peixe

### Fish

Da nossa costa portuguesa / From our portuguese coast

Polvo Assado / Roasted Octopus  
Polvo assado com alface do mar, batata doce lascada crocante em cama de legumes salteados  
*Roasted octopus with sea lettuce, crispy sliced sweet potato in sautéed vegetables*

17,00€

Peixe Galo Crocante / Crisp Jonh Dory  
Peixe galo crocante com legumes thay, arroz de amêijoia e coentros  
*Jonh dory with thai vegetables, clam rice and cilantro*

16,00€

Lombinho de Linguado / Sole Fish  
Lombinho de linguado no sauté com arroz do mar  
*Sole fish with sea rice*

15,50€

Raia à Bulhão Pato / Streak Fish  
Raia à bulhão pato com arroz cremoso de tomate e bivalves  
*Streak fish "à bulhão pato" with tomato rice and bivalves*

19,00€

## Experiências Internacionais do Chefe

### Internacional Chef Experiences

Salmão em Papelote  
Tranche de salmão, legumes salteados  
*Salmon papelote with sautéed vegetables*

16,50€

Bacalhau Confitado / Cod fish Confited  
Bacalhau confitado da Islândia com crosta de broa de milho, cozido a baixa temperatura com puré de batata doce roxa  
*Codfish confited from Iceland with cornbread crust, cooked at low-temperature with mashed purple sweet potato*

17,00€

Maresia  
Massada de bacalhau e bivalves com ovo escalfado  
*Cod fish pasta with clam, bivalves and poached egg*

19,00€

“TACHINHO DO PESCADOR”  
Mix de camarão, mexilhão, amêijoia, berbigão, batata torneada, bisque de marisco e ovo escalfado  
*Shrimp mix, mussel, clam, cockle, potato tourned, seafood bisque and poached egg*

21,00€

## Especial Itália / fusão

### Italy special / fusion

Carbonara à italiana  
Massa fresca de espinafres, gema ovo, guanciale, pecorino romano e parmesão  
*Spinach fresh pasta, egg yolk, guanciale, roman pecorino and parmesan*

14,00€

Risotto ai funghi  
Rizzo, cogumelo porcini, parmesão e pecorino romano  
*Rizzo, porcini mushroom, parmesan cheese and roman pecorino*

13,00€

Risotto ai gamberi  
Rizzo, camarão, parmesão, pecorino romano e bisque marisco  
*Rizzo, shrimp, parmesan cheese, roman pecorino and seafood bisque*

16,00€

Ragu à Bolonhesa  
*Bolognese Ragu*

9,25€

## Fusão

### Fusion

Massa fresca de tinta de choco com choquinhos algarvia e amêijoia  
*Massa, choquinhos, amêijoia, azeite oliva, alho e ervas aromáticas*

Pasta, cuttlefish, clam, olive oil, garlic and aromatic herbs

14,00€

Massa fresca, legumes salteados e 4 queijos  
Massa, legumes da época, parmesão, pecorino romano, queijo da Ilha e de Azeitão  
*Pasta, seasonal vegetable, parmesão, roman pecorino, Ilha and Azeitão cheese*

13,50€

Risoto de pato com enchidos nacionais  
Rizo, enchidos nacionais, jus de pato, vinho tinto e ervas aromáticas  
*Rizo, national sausages, duck jus, red wine and aromatic herbs*

18,50€

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

If you need any info about allergens, please ask one of our staff members before placing your order. No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the customer.

evidência

belverde

\*\*\* HOTEL

IVA incluído à taxa em vigor / VAT Included

“life is too  
short.  
make it  
sweet.”

**Sobremesas**  
Desserts

---

**Pudim de Abade de Priscos**  
*Abade de Priscos pudding*

5,50€

---

**Torta de cenoura com nozes**  
*Carrot pie with walnuts*

4,50€

---

**Creme de Leite com aguardente velha**  
*Creme brulee with old brandy*

3,75€

---

**Creme de chocolate 74% flambeada com Macieira**  
*74% of chocolate creme flambéed with “Macieira”*

7,50€

---

**Doçaria internacional / Internacional sweets**

---

**Gomo de laranja com nougat de moscatel**  
*Orange bud with nougat of moscatel*

5,50€

---

**Petit gâteau**  
*Petit gâteau*

8,00€

---

**Pavê de morango tiramisù**  
*Strawberry tiramisù*

7,50€

---

**Tenerina italiana**  
*Italian tenerina*

6,50€

---

**Parfait de banoffe**  
*Banoffe pie*

5,75€

---

**Tarte de sacher**  
*Sacher pie*

7,75€

---

**Ragu à Bolonhesa**  
*Bolognese Ragu*

9,25€