

Há mistérios que nunca desvanecem e, mesmo que desvendados, é na constante busca por uma resposta já desvelada que encontramos não um acto de loucura mas sim um ritual de redescoberta. Às vezes, muitas vezes, queremos viver a antecipação tanto quanto os próprios momentos que indagamos.

O The Insólito é esse acto de redescoberta, esse ritual de antecipação. A primeira vez que não se esquece e que de algum modo se repete. Uma viagem a um destino enigmático mas inexplicavelmente íntimo em que cada chegada nos conduz a memórias familiares ainda que inesperadamente únicas.



Se tem alguma Alergia ou Intolerância alimentar,
avise ao nosso colaborador antes de fazer o seu pedido!
Consumir carne, marisco ou ovos, crús ou pouco cozinhados
pode aumentar o risco de doença transmitida por alimentos.

ENTRADAS

Pão fresco, manteiga caseira,
azeitonas e azeite aromatizado

CARPACCIO DE VIEIRAS

Vieiras laminadas com romã, avelã,
cebolinho, balsâmico e noodles
crocrantes.

PIRULITO

Sopa fria com ostra, espinafre,
salicórnia, água do mar e folha
de ostra.

O GERMINADOR IMPLACÁVEL

Sementes de trigo sarraceno
germinadas, mousse de abacate,
chicória, pickle de beterraba,
passas. (vegan)

PATO EMBRULHADO

Tortelini de pato, alga wakame,
rábano e nozes.

ÓMEGA 3 MARINADO

Cavala marinada em soja com
rúcula, cebolinho e laranja.

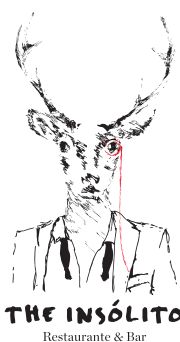
NORI DE ATUM

Tártaro de atum com maionese
japonesa, alcaparras, algas nori
e wakame.

QUEIJOS, ENCHIDOS E PÃO

Seleção de queijos nacionais DOP
e enchidos tradicionais fatiados
com pão caseiro.

Para 2 - Para 4



PEIXE

A HORTA DO PREGADO

Pregado corado com beldroegas,
espinafre bebé, agrião, salicórnia,
tomate cherry e balsâmico.

CORVINA LINDA

Corvina com pak-choi, couve kale
com malagueta e gengibre, batatas
e molho de soja.

ROBALO

Robalo servido com folha e pó
de beterraba, rolo de curgete
e cogumelo shimeji, inhame frito,
molho de vinho tinto.

INSÓLITO CODFISH JR

Lombo de bacalhau de meia cura,
ovo a baixa temperatura, azeite
de clorofila, endívia corada,
mini nabo, ervilha torta.

THUNNUS

Lombo de atum corado e coberto
de sementes de sésamo, escabeche
de cebola, salada de coração de
alface, tomate cherry e nozes,
croutons, demi-glace de kimchi.

CARNE

QUÁ-QUÁ

Magret de pato, puré de cenoura,
com especiarias, cogumelo Paris
e demi-glace com lentilhas.

BROWNIE DE BORREGO

Perna de borrego desfiada
cozinhada a baixa temperatura,
gratin de legumes, puré de favas
com chouriço.

A VITELA BEBÉ

Lombo de vitela de leite, *broccolini*,
beterraba confitada, puré de maçã.

TOMAHAWKO

Suculenta costeleta de novilho
com 750/850 gr, para dividir
ou deliciar-se sozinho,
acompanhado com espargos
grelhados e batata frita.

LEITÃOZINHO

Barriga de leitão com puré
de pimenta, cogumelo portobelo,
pickle de uva, demi-glace caseiro.

VEGETARIANO

Ramen vegetariano.

SOBREMESAS

GO NUTS

Bolo de pistachio, gelado de nozes,
espuma de avelã e frutos secos
caramelizados.

CHOCOLATE, CARAMELO E PORTO

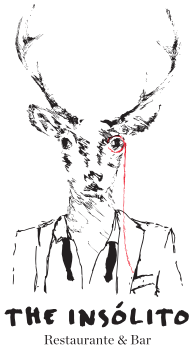
Tarte de caramelo salgado
e chocolate negro com gelado
de ginja e shot de vinho do Porto.

FOIE GRAS ROCHER

Esfera de foie gras coberta em
chocolate negro 70% e avelã, gelado
de cogumelos, brioche caseiro,
crumble de gengibre.

EASY PEASY LEMON SQUEEZY

Tarte de limão merengado
coberta de ar de limão.

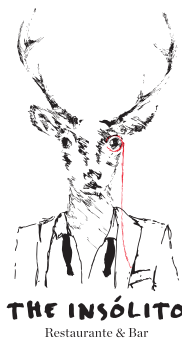


There are mysteries that never fade and, even when uncovered, it is within the constant search for an already revealed answer that we find not an act of madness but a rediscovery ritual. Sometimes, many times, we want to feel the anticipation as much as the very moments we discover.

The Insólito is that moment of rediscovery, that anticipation ritual. The first time which one does not forget and that somehow repeats itself. A journey to an enigmatic destination that is inexplicably intimate in which every arrival leads us to familiar yet unexpectedly unique memories.



If You have any Food or Drink Allergies or Intolerances,
PLEASE advise a member of our staff before placing your order!
Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish
or eggs may increase your risk of foodbourne illness.



STARTERS

Fresh Bread homemade butter, olives and extra virgin olive oil

SCALLOP CARPACCIO

Sliced scallops with pomegranate, hazelnuts, balsamic, chives and crispy noodles.

DRINK THE SEA

Oyster, spinach, samphire, sea water and oyster leaf cold soup.

THE GERMINATOR

Germinated buckwheat seed, avocado mouse, chicory, pickled beetroot, raisins. (vegan)

WRAPPED DUCK

Duck, wakame seaweed, radish and walnuts.

MARINATED OMEGA 3

Soy marinated Mackerel with rocket, chives and orange.

TUNA NORI

Tuna tartar with japanese mayonnaise, capers, nori and wakame seaweed.

CHEESES, SAUSAGES & BREAD

A selection of fine Portuguese cheeses, sliced Portuguese smoked chorizo served with our daily fresh homemade bread.

For 2 - For 4

FISH

FARM TURBOT

Pan seared turbot fish with baby spinach, watercress, samphire and cherry tomatoes drizzled with balsamic.

GORGEOUS CROAKER

Croaker fillet with pak-choi, kale with hot pepper and ginger, potatoes and soy sauce.

SEA BASS

Sea bass served with beet leaves and powder, shimeji rolled in zucchini, fried yam, red wine sauce.

INSÓLITO CODFISH JR

Fresh codfish loin, egg cooked at low temperature, chlorophyll olive oil, seared endives, mini turnip, snow peas.

THUNNUS

Tuna loin seared and covered in sesame seeds, marinated onions, lettuce heart, cherry tomato and walnuts salad, croutons, kimchi demi-glace.

MEAT

DUCKY DUCK

Duck breast, spiced carrot purée, mushroom Paris, demi-glace with lentils.

LAMB BROWNIE

Slow cooked pulled lamb leg, vegetable gratin, broad beans and chorizo sausage purée .

THE BABY BEEF

Suckling veal tenderloin, *broccolini*, beet confit, apple purée.

TOMAHAWKO

A 100% Portuguese 750-850 grams grilled prime rib steak, served with grilled asparagus and french fries.

PORK BELLY

Suckling pig pork belly, portobello mushroom, pickled grapes and homemade demi-glace.

VEGETARIAN

Veggie ramen.

DESSERTS

GO NUTS

Pistachio sponge cake, walnuts ice cream, hazelnut foam and caramelized dry nuts.

CHOCOLATE, CARAMEL & PORTO

Salted caramel and dark chocolate tart, sour cherry ice cream and a shot of Porto wine.

FOIE GRAS ROCHER

Foie gras sphere covered in 70% dark chocolate and hazelnut, mushroom ice-cream, homemade brioche and ginger crumble.

EASY PEASY LEMON SQUEEZY

Lemon and meringue tart covered in lemon air.