EST. 2020

The River

Carta · Menu

OUTONO–INVERNO · AUTUMN–WINTER

CHEF

Nuno Osório

ALMOÇO · LUNCH

12:30 – 15:00

JANTAR · DINNER

19:30 – 22:00

ENCERRAMOS · CLOSED

Segunda e Terça

Monday and Tuesday

Não é permitida a partilha de pratos principais entre adultos. Em caso de partilha, aplica-se uma taxa de 7,50 € por pessoa adicional (prato, talheres e serviço). · Sharing main courses between adults is not permitted; a sharing fee of €7.50 per additional person applies (plate, cutlery and service).

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (art. 135.° do DL 10/2015).

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. · We have a complaints book. Prices include VAT.

COUVERT

Tábua de couvert — 5,40 €

POR TÁBUA · PER BOARD

Variedade de pão local · azeitonas · azeite · manteiga do dia

Bread board · selection of local breads · olives · olive oil · butter of the day

Glúten *(gluten)* · Leite *(milk)*

Para começar

TO START

Creme de couve-flor com avelã — 6,30 €

Cauliflower cream with hazelnut

Leite *(milk)* · Frutos de casca rija *(nuts)*

Caldo verde com chouriço — 6,00 €

Traditional kale and potato soup with chouriço

Sulfitos *(sulphites)*

Vieiras seladas em manteiga fumada — 14,50 €

Puré de couve-flor caramelizado · molho de cogumelos selvagens

Seared scallops in smoked butter · caramelised cauliflower purée · wild mushroom sauce

Moluscos *(molluscs)* · Leite *(milk)*

Rissol de rabo de boi com chutney de maçã e malagueta — 8,90 €

Oxtail rissoles with apple and chilli chutney — 2 UN. · 2 PCS

Glúten *(gluten)* · Leite *(milk)* · Ovo *(egg)*

Salada de beterrabas assadas — 9,50 €

Nozes · queijo de cabra · laranja · salada ibérica

Roasted beetroot salad · walnuts · goat cheese · orange · Iberian salad

Frutos de casca rija *(nuts)* · Leite *(milk)* · Glúten *(gluten)*

Os ovos rotos — 12,00 €

Salsicha toscana · ovo estrelado · molho de queijo · presunto ibérico · cebola crocante — 2 PAX

Broken eggs · Tuscan sausage · fried egg · cheese sauce · Iberian ham · crispy onion

Ovo *(egg)* · Leite *(milk)*

Gambas salteadas ao alho — 13,90 €

Gambas · alho · limão

Garlic sautéed prawns · garlic · lemon

Marisco *(shellfish)* · Ovo *(egg)* · Leite *(milk)*

Alheira de Mirandela e queijo da Serra — 9,50 €

Marmelo em vinho do Porto · compota de cebola · bolinhas crocantes de alheira

Mirandela alheira and Serra da Estrela cheese · quince in Port wine · onion jam · crispy alheira bites

Glúten *(gluten)* · Ovo *(egg)* · Leite *(milk)* · Sulfitos *(sulphites)*

Presunto ibérico 70% bolota — 24,00 €

Iberian ham, 70% acorn-fed — 100 G

Sem alergénios declarados *(no declared allergens)*

Do mar

FROM THE SEA

Bacalhau assado com crosta de azeitona e broa de milho — **29,50 €**
Sobre o seu à Brás · molho de pimentos assados
Roast cod with olive and cornbread crust · on cod "à Brás" · roasted pepper sauce
Glúten *(gluten)* · Ovo *(egg)* · Peixe *(fish)*

Massada de peixe da nossa costa — **29,00 €**
Fish pasta with the catch of our coast
Marisco *(shellfish)* · Leite *(milk)* · Peixe *(fish)* · Glúten *(gluten)*

Arroz caldoso de tamboril com camarão tigre grelhado — **59,00 €**
Monkfish rice stew with grilled tiger prawn — **2 PAX**
Marisco *(shellfish)* · Peixe *(fish)*

Da nossa grelha

FROM OUR GRILL

Todos incluem dois acompanhamentos à escolha · *All include two side dishes of your choice*

Corte do chef — **75,00 €**
Chef's cut — **2 PAX**
Sem alergénios declarados *(no declared allergens)*

Posta de vitela «180 dias a grão» 300 g — **34,00 €**
Grain-fed veal steak, 180 days
Sem alergénios declarados *(no declared allergens)*

Picanha Black Angus do Uruguai 350 g — **32,00 €**
Uruguayan Black Angus picanha
Sem alergénios declarados *(no declared allergens)*

Carré de porco preto 300 g — **30,00 €**
Black pork rack
Sem alergénios declarados *(no declared allergens)*

ACOMPANHAMENTOS ADICIONAIS · EXTRA SIDE DISHES

Para além dos dois incluídos · *In addition to the two included*

Cogumelos salteados · *Sautéed mushrooms*	4,00 €	Legumes assados · *Roasted vegetables*	3,50 €
Arroz basmati · *Basmati rice*	2,50 €	Risoto de cogumelos · *Mushroom risotto* leite / milk	4,80 €
Batata palito com chimichurri · *Shoestring fries with chimichurri* leite / milk	3,00 €	Batata a murro com azeite de alho e cebola · *Smashed potatoes, garlic and onion oil*	3,50 €
Migas de alheira · *Alheira and bread migas* glúten / gluten · sulfitos / sulphites	5,00 €	Macarrão com queijo · *Mac and cheese* glúten / gluten · leite / milk · ovo / egg	6,00 €

As escolhas do chef

CHEF'S CHOICES

Presa de porco ibérico com gremolata de ervas e limão — 29,00 €

Sobre migas de alheira · couve coração · estufadinho de grão e mão de vaca

Iberian pork presa with herb and lemon gremolata · on alheira migas · pointed cabbage · chickpea and beef trotter stew

Glúten *(gluten)* · Sulfitos *(sulphites)* · Ovo *(egg)* · Leite *(milk)*

Pá de cordeiro de leite assada lentamente — 49,00 €

Batatinha assada · castanhas · grelos salteados — 2 PAX

Slow-roasted milk-fed lamb shoulder · roast baby potatoes · chestnuts · turnip greens

Leite *(milk)* · Frutos de casca rija *(nuts)*

Vegetarianos e vegan

VEGETARIAN & VEGAN

Linguine ao pesto com burrata — 24,50 €

Tomate cherry marinado

Pesto linguine with burrata · marinated cherry tomatoes

Leite *(milk)* · Glúten *(gluten)* · Ovo *(egg)* · Frutos de casca rija *(nuts)*

Risoto cremoso de abóbora e trufa — 23,00 €

Sementes assadas e avelã · finalizado com queijo de cabra

Creamy pumpkin and truffle risotto · roasted seeds and hazelnut · finished with goat cheese

Leite *(milk)* · Frutos de casca rija *(nuts)*

Arroz caldoso de legumes — 24,00 €

Bimis grelhados · vinagrete de limão e avelã — VEGAN

Brothy vegetable rice · grilled tenderstem broccoli · lemon and hazelnut vinaigrette

Frutos de casca rija *(nuts)*

Final perfeito

THE PERFECT ENDING

Pão de ló cremoso — 9,00 €

Doce de ovos · gelado de queijo da Serra

Creamy sponge cake · sweet egg cream · Serra da Estrela cheese ice cream

Ovo *(egg)* · Glúten *(gluten)* · Leite *(milk)*

«Tarte de maçã da Carolina» — 9,50 €

Gelado de maçã verde · crocante de caramelo

"Carolina's apple tart" · green apple ice cream · caramel crunch

Glúten *(gluten)* · Leite *(milk)*

Falso éclair de tiramisu — 12,00 €

Gelado de tiramisu

Tiramisu "éclair" · tiramisu ice cream

Ovo *(egg)* · Leite *(milk)* · Glúten *(gluten)*

Crème brûlée de chocolate branco — 10,50 €

Macarons de pistácio e framboesa · gelado de framboesa

White chocolate crème brûlée · pistachio and raspberry macarons · raspberry ice cream

Frutos de casca rija *(nuts)* · Leite *(milk)* · Ovo *(egg)* · Glúten *(gluten)*

Cúpula de chocolate branco com bolo de chocolate e brigadeiro — 14,00 €

Frutos vermelhos · caramelo salgado · gelado de avelã

White chocolate dome with chocolate cake and brigadeiro · red berries · salted caramel · hazelnut ice cream

Leite *(milk)* · Frutos de casca rija *(nuts)* · Ovo *(egg)* · Glúten *(gluten)*

Fondant de caramelo salgado — 11,50 €

Gelado de avelã · crumble de baunilha

Salted caramel fondant · hazelnut ice cream · vanilla crumble

Leite *(milk)* · Ovo *(egg)* · Glúten *(gluten)* · Frutos de casca rija *(nuts)*

Frutas em conserva do nosso chef e marmelada com queijo da Serra — 10,00 €

Our chef's preserved fruits and quince paste with Serra da Estrela cheese

Leite *(milk)*

Fruta fresca — 5,50 €

Fresh fruit

Sem alergénios declarados *(no declared allergens)*

Gelados ICE CREAM — 3,00 € por bola · per scoop

Baunilha · *Vanilla* Chocolate · *Chocolate* Morango · *Strawberry* Limão (sorbet) · *Lemon sorbet*

Maracujá · *Passion fruit* Nata · *Cream*

Leite *(milk)* · exceto o sorbet de limão *(except lemon sorbet)*

Para os mais pequenos

FOR THE LITTLE ONES

Menu completo — **18,00 €**

Creme de legumes · prato principal à escolha · bola de gelado ou fruta fresca

Full kids menu · vegetable soup · main course of choice · scoop of ice cream or fresh fruit

Consoante o prato escolhido *(depending on the dishes chosen)*

À CARTA · À LA CARTE

Creme de legumes — 3,50 €

Vegetable cream soup

Sem alergénios declarados *(no declared allergens)*

Nuggets de frango com puré de batata-doce — 12,00 €

Chicken nuggets with sweet potato mash — 4 UN. · 4 PCS

Glúten *(gluten)* · Ovo *(egg)* · Leite *(milk)*

Bife de vitela grelhado com arroz basmati e batata frita — 13,00 €

Grilled veal steak with basmati rice and fries

Sem alergénios declarados *(no declared allergens)*

Pescada no forno com puré de batata — 12,50 €

Oven-baked hake with mashed potatoes

Peixe *(fish)* · Leite *(milk)*

Bola de gelado à escolha ou fruta fresca — 3,00 €

Scoop of ice cream of your choice or fresh fruit

Leite, no gelado *(milk, ice cream only)*

O menu infantil destina-se exclusivamente a crianças. · *The kids menu is exclusively for children.*

Informação ao consumidor · Consumer information

Os alergénios de cada prato estão indicados por baixo do mesmo. Em caso de alergia ou intolerância, informe o nosso colaborador. Podemos preparar refeições sem glúten e sem lactose, mas não garantimos a ausência de contaminação cruzada.

Allergens are listed under each dish. Please tell our staff about any allergy or intolerance. We can prepare gluten-free and dairy-free dishes, but cross-contamination may still occur.

Regulamento (UE) n.° 1169/2011 · Regulation (EU) No 1169/2011