

L'AMOURE

RESTAURANT
BY JULIEN MONTBABUT



L'AMOURE

No meio da mesa

CROQUETE DE ALHEIRA DE AVES,
MAIONESE DE TRUFA.
(2 UND) **9€**

PRESUNTO BÍSARO 24 MESES.
16€

PEIXINHOS DA HORTA,
MOLHO DE ERVAS. **8€**

MIL FOLHAS DE BATATA,
OVAS DE TRUTA, CRÈME FRAÎCHE.
10€

Iniciar

ESCABECHE DE CAVALA,
PIMENTO PIQUILLO,
AZEITE DE COENTROS.
14€

TÁRTARO DE CARNE MINHOTA,
TOSTA DE BRIOCHE. **18€**

OVO PANADO E FRITO,
COGUMELOS E SALSA. **15€**

TARTE FOLHADA DE LEGUMES
DA HORTA. **14€**

SOPA DE CENOURA,
ÓLEO DE CARIL. **8€**

CRUDO DE ROBALO,
BETERRABA, ALCAPARRAS.
16€

SALADA TOMATE CHERRY,
BURRATA, PESTO. **18€**

COUVERT 3€ (PAX)

PÃO RÚSTICO COM
MASSA MÃE, MANTEIGA,
AZEITONAS, ALCAPARRAS

A seguir

POSTA DE BACALHAU MEIA CURA,
ESMAGADA DE BATATA,
VELOUTÉ DE MEXILHÃO.
25€

TRANCHE DE GAROUPA,
ESTUFADO DE FEIJOCA.
25€

ARROZ DE LAVAGANTE AZUL.
45€

POLVO GRELHADO, BIMI,
ESPARGOS E PAK-CHOI.
28€

PEITO DE PATO COM AZEITONAS,
BATATA "L'AMOURE".
24€

PRESA DE PORCO IBÉRICO,
LEGUMES DA HORTA
E MOLHO CHIMICHURRI.
26€

PERNA DE BORREGO
DE LEITE, ARROZ DE
ENCHIDOS NO FORNO.
(2 PAX) **55€**

CARNE MINHOTA MATURADA

(ESCOLHA O SEU CORTE)

LOMBO (200G) **40€**

LOMBO (400G) **70€**

RIBEYE (400G) **80€**

COSTELETÃO (750G) **95€**

No final

SELEÇÃO DE QUEIJOS COM
GELEIA DE ALVARINHO.
16€

ANANÁS MARINADO COM
GENGIBRE E LIMA.
10€

MAÇA CARAMELIZADA,
STREUSEL E BAUNILHA.
8€

PANNA COTTA COM
FRUTOS VERMELHOS.
8€

MOUSSE DE CHOCOLATE COM
PRALINÉ E AVELÃ TOSTADAS.
8€

TARTE DE MIRTILO,
AMÊNDOA E CHANTILLY.
8€

SELEÇÃO DE FRUTA.
8€

Vinhos

BRANCO

SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS.
11€ | 53€

GOUVEIO BY JOANINHA.
12€ | 60€

POÇAS BRANCO DA RIBEIRA.
132€

TINTO

ZAFIRAH. **10€ | 55€**

POMBAL DO VESÚVIO.
10€ | 51€

NIEPOORT PINOT NOIR.
153€

ESPUMANTE

SOALHEIRO PUR TERROIR.
13€ | 63€

BILLECART SALMON ROSÉ.
40€ | 225€

RUINART BLANC DE BLANCS.
332€

DESSERT

PETIT MANSENG.
18€ | 92€

GRAHAM'S 20 ANOS.
25€ | 195€

DOW'S SENHORA DA RIBEIRA.
199€



DIGITALIZE E
DESCUBRA NOSSO
MENU DE VINHOS
COMPLETO



Se sofrer de alguma alergia, por favor contacte um membro do nosso staff.
IVA incluído à taxa legal em vigor.

L'AMOURE

To share

POULTRY CROQUETTES,
TRUFFLE MAYONNAISE.
(2 UNI) **9€**

BÍSARO SMOKED HAM
AGED 24 MONTHS. **16€**

GREEN BEAN FRITTERS, HERB SAUCE.
8€

POTATO MILLE-FEUILLE,
TROUT EGGS AND CRÈME FRAÎCHE.
10€

To start

MACKEREL PICKLE,
PIQUILLO PEPPER, CORIANDER OIL.
14€

"MINHO" REGION BEEF TARTARE,
BRIOCHE TOAST. **18€**

FRIED EGG, MUSHROOMS
AND PARSLEY. **15€**

LOCAL VEGETABLES PUFF PASTRY.
14€

CARROT SOUP, CURRY OIL.
8€

SEABASS CRUDO,
BEETROOT, CAPERS.
16€

CHERRY TOMATO SALAD,
BURRATA, PESTO. **18€**

COUVERT 3€ (PP)

RUSTIC BREAD, BUTTER,
OLIVES AND CAPERS

—

After

HALF-CURED COD LOIN,
MASHED POTATO,
MUSSEL VELOUTÉ.
25€

GROUPEL TRANCHE,
BEANS STEW.
25€

BLUE LOBSTER RICE.
45€

GRILLED OCTOPUS, BROCCOLI,
ASPARGUS AND PAK-CHOI.
28€

DUCK BREAST WITH OLIVES,
"L'AMOURE" POTATO.
24€

IBERIAN PORK LOIN,
LOCAL VEGETABLES AND
CHIMICHURRI SAUCE.
26€

MILK-FED LAMB,
SAUSAGE HOVEN RICE.
(FOR 2) **55€**

"MINHO" REGION PREMIUM DRY-AGED MEAT (CHOOSE YOUR CUT)

TENDERLOIN (200G) **40€**

TENDERLOIN (400G) **70€**

RIBEYE (400G) **80€**

BONE-IN RIBEYE (750G) **95€**

The end

CHEESE SELECTION,
ALVARINHO JELLY.
16€

MARINATED PINEAPPLE
WITH GINGER AND LIME.
10€

CARAMELISED APPLE,
STREUSEL AND VANILLA.
8€

PANNA COTTA
WITH RED BERRIES.
8€

CHOCOLATE MOUSSE, PRALINE
AND ROASTED HAZELNUT.
8€

BLUEBERRY PIE, ALMOND
AND CHANTILLY.
8€

FRUIT SELECTION.
8€

Wines

WHITE

SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS.
11€ | 53€

GOUVEIO BY JOANINHA.
12€ | 60€

POÇAS BRANCO DA RIBEIRA.
132€

RED

ZAFIRAH. **10€ | 55€**

POMBAL DO VESÚVIO.
10€ | 51€

NIEPOORT PINOT NOIR.
153€

SPARKLING

SOALHEIRO PUR TERROIR.
13€ | 63€

BILLECART SALMON ROSÉ.
40€ | 225€

RUINART BLANC DE BLANCS.
332€

DESSERT

PETIT MANSENG.
18€ | 92€

GRAHAM'S 20 ANOS.
25€ | 195€

DOW'S SENHORA DA RIBEIRA.
199€



SCAN & DISCOVER
OUR COMPLETE
WINE MENU



Please inform a member of our staff in case of food restrictions.
VAT included.