



N O C O N V E N T O

<i>entrées</i>	Selection of Portuguese charcuterie and 36-hour natural fermentation bread	18
	Oysters - Rio Sado Setúbal Oysters, shallot, red and green apple cider vinaigrette	16
	Onion Soup - Onion soup with Emmental cheese foam and flavored toasts	11
	St Jacques - Seared Diver Scallops - with coral and saffron sauce and lemon gel	17
	Foie Gras - foie gras "Mi-cuit" - Red wine poached pears, pickled seasonal vegetables and pear butter- and toasted brioche	26
<i>plats</i>	Cod Confit - Olive oil confit cod filet, potato Napoleon, brown butter spinach, glazed turnips, red pepper, aioli sauce	36
	Corvina - Corvina from our coast, roasted tomato rice, Aveiro glasswort with spinach, ginger, and aromatic herbs sauce	46
	Duck - Tender Duck Leg Confit - smoked carrot cream, coal roasted "hearts of lettuce" accompanied with baby carrots and orange gastrique sauce	36
	Lamb - Filet D'Agneau Rôti- eggplant and date chutney, fondant potatoes, light infused cumin lamb jus	34
	Tournedos Rossini - Roasted Beef tenderloin, seared duck foie gras, brioche, green asparagus, bordelaise truffle sauce	38
	Eggplant ratatouille - "Nicoise" style rattatouille, sage oil, parmesan tuile and croutons	21
	Wagyu beef 170g - with Red Wine Sea Salt	78
	Chuletón from the Azores 600g - with Red Wine Sea Salt	76
<i>accompagnements</i>	Grilled asparagus with truffle and truffle-infused Esporão olive oil at No Convento	16
	French fries	6
	Mashed potatoes with goat butter	9
	Potato mille-feuille	8
	Mixed Salad - mix of lettuce leaves, selection of seasonal tomatoes, radish, celery, fennel fronds, and Esporão olive oil vinaigrette with lime, sea salt, and pepper	7
<i>desserts</i>	Vanilla Bourbon crème brûlée - Vanilla "Bourbon Beans" crème brûlée, fresh seasonal berries, "No Convento" homegrown lemon verbena meringue	13
	Tarte tatin - "Green Apple" Tarte tatin, salted caramel sauce, brioche ice cream, sablé cookie crumble and lavender flower	13
	Chocolate Mousse - orange bitter chocolate mousse, candied orange zest, pine nut praliné textures	8
	Café Gourmand. - weekly chef's selection of coffee and accoutrement	13
	Cheese Board - Daily DOP cheese selection with pumpkin and ginger compote, and tomato raspberry jelly	16





N O C O N V E N T O

<i>entrées</i>	Seleção de enchidos portugueses e pão de fermentação natural de 36h	18	
	Ostras - Ostras do Rio Sado, Setúbal, chalota, vinagrete de cidra de maçã vermelha e maçã verde	16	
	Sopa de cebola - sopa de cebola, espuma de queijo emmental e tostas aromatizadas	11	
	St Jacques - Vieiras Seladas - com molho de coral e açafão e gel de limão	17	
	Foie Gras - foie gras "Mi-cuit" - Pêras cozidas em vinho tinto, legumes sazonais, manteiga de pêra e pão brioche tostado	26	
<i>plats</i>	Bacalhau Confit - Lombo de bacalhau confitado em azeite, batata Napoleon, espinafres na manteiga noisette, nabo glacê, espuma de grãos.	36	
	Corvina - Corvina da nossa costa, arroz de tomate assado, salicórnia de Aveiro com molho de espinafres, gengibre e ervas aromáticas	46	
	Pato – Coxa de pato confitada – creme defumado de cenoura, corações de alface assados, cenouras baby e molho gastrique de laranja	36	
	Cordeiro - Filet D'Agneau Rôti - chutney de beringela e tâmara, batatas fondant, jus de cordeiro infundido com cominho	34	
	Tournedo Rossini - Lombo de Vitela Assado, foie gras de pato, brioche, espargos verdes, demi-glace trufada	38	
	Ratatouille de beringela - ratatouille "Niçoise", azeite com infusão de sálvia, tuile de parmesão e croutons	21	
	Wagyu 170g - com Flor de Sal de Vinho Tinto	78	
	Chuléton dos Açores 600g - com Flor de Sal de Vinho Tinto	76	
	<i>accompagnements</i>	Espargos grelhados - com trufa e azeite do Esporão Trufado no No Convento	16
		Batata frita	6
Puré de batata com manteiga de cabra		9	
Mille-feuille de batata		8	
Salada Mista - mistura de folhas de alface, seleção de tomates sazonais, rabanete, aipo, rama de funcho e vinagreta de azeite do Esporão, lima, flôr de sal e pimenta		7	
<i>desserts</i>	Vanilla Bourbon crème brûlée - Creme Brûlée de Baunilha com "Bourbon Beans", frutas vermelhas da estação	13	
	Tarte tatin - Tarte Tatin de "Maçã Verde", molho de caramelo salgado, sablé crumble e crème fraîche	13	
	Mousse de Chocolate - Mousse de chocolate amargo com laranja, casca de laranja cristalizada, texturas de praliné de pinhões.	8	
	Café Gourmand - Seleção semanal do chef de café e acompanhamentos	13	
	Cheese board - Seleção de queijos DOP do dia com compota de abóbora e gengibre e geleia de tomate e framboesa	16	

