



DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

|| MENU DE DEGUSTAÇÃO – TASTING MENU ||

150,00

POR PESSOA. PER PERSON

Menu de 5 pratos | 5 Course Menu

Couvert | Amuse Bouche | Sopa | Entrada | Peixe | Sorbet | Carne | Sobremesa

Couvert | Amuse Bouche | Soup | Starter | Fish | Sorbet | Meat | Dessert

Bebidas | Drinks

Vinho branco & tinto “Seleção NDC” | Vinho Madeira | Água | Refrigerantes | Cafeteria

Red & White Wine “NDC Selection” | Madeira Wine | Water | Soft Drinks | Coffee or Tea

MENU

Creme de pimpinela regional | Pão naan | Mousse de requeijão do Santo

Regional chayote cream | Naan bread | “Santo” cream cheese mousse

Carabineiro com espuma tom yum | Pérolas de maçã granny smith

Carabinero with foam tom yum | Pearls of granny smith apple

Peixe do Mercado com molho virgem | Risoto de trufa | Limão kafir e funcho

Crocante de tapioca e puré piquillos

Catch of the day with virgin sauce | Truffle risotto | kafir lemon and fennel

Crunchy tapioca and piquillos puree

Tangerina

Tangerine

Filete Black Angus | Foie Gras | Pak Choi | Purê de abóbora e noz | Chutney de cebola roxa

Filet of Black Angus | Foie Gras | Pak Choi | Pumpkin and walnut puree | Purple onion chutney

Maracujá | Pitanga | Gelado de requeijão do Santo

Passion Fruit | Red brazilian berry | Cream cheese ice cream from “Santo”

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

|| THE NINI DESIGN CENTRE SENSATION MENU ||

70,00
POR PESSOA.
PER PERSON

Menu de 3 pratos | 3 Course Menu

Couvert | Amuse Bouche | Entrada ou sopa | Peixe ou Carne | Sobremesa
Couvert | Amuse Bouche | Starter or Soup | Risotto or Fish or Meat | Dessert

Bebidas | Drinks

Vinho branco & tinto "Seleção NDC" | Vinho Madeira | Água | Refrigerantes | Cafeteria
Red & White Wine "NDC Selection" | Madeira Wine | Water | Soft Drinks | Coffee or Tea

UPGRADE YOUR DINNER EXPERIENCE

PREMIUM BEBIDAS

BEVERAGE
15,00

SUGESTÃO SOMMELIER

SOMMELIER SUGGESTION
25,00

PRATO EXTRA. Adicione um prato ao seu menu Sensation

ADDITIONAL COURSE. Add an extra course to your meal
25,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

|| NINI DESIGN CENTRE | SEASONAL A LA CARTE MENU ||

Couvert de boas vindas | Welcome Couvert

4,00

SOPA | SOUP

Creme de pimpinela regional | Pão naan | Mousse de requeijão do Santo

Regional chayote cream | Naan bread | "Santo" cream cheese mousse

19,00

ENTRADAS | STARTERS

Ceviche de truta fumada do Seixal | Purê de repolho roxo | Chips de plátano | Labna

Smoked trout ceviche from Seixal | Purple cabbage puree | Plantain chips | Labna

24,00

Terrina de Foie Gras | Bolo de mel | Pickle de ananás | Gel Vinho do Porto

Foie Gras terrine | Honey cake | Pineapple pickle | Port wine gel

25,00

Ravioli de cogumelos | Crocante de cebola roxa | Espuma trufada

Mushroom ravioli | Crispy red onion | Truffle foam

25,00

Camarão braseado | Mousse de coco , tomate seco e limão confit | Purê de funcho | Molho tom yum

Braised Shrimp | Coconut mousse , dried tomato and lemon confit | Fennel puree | Tom yum sauce

22,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

PEIXE | FISH

Atum na brasa | Puré de salsifie sésamo | Sweet chilli mango e malagueta

Grilled tuna | Sesame salsify puree | Sweet chilli mango and chilli

28,00

**Peixe do Mercado com molho virgem | Fricassé de grão-de-bico | Limão kafir e funcho
Crocante de tapioca e puré piquillos**

Catch of the day with virgin sauce | Chickpea fricassee | kafir lemon and fennel

Crunchy tapioca and piquillos puree

28,00

Polvo | Arroz malandrinho | Tinta de choco e lima | Molho vilhão

Octopus | Rice with squid ink and lime | "Vilain" typical Madeira sauce

27,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

CARNE | MEAT

Pithivier de pato | Foie Gras | Puré de batata doce

Duck pithivier | Foie Gras | Sweet potato puree

29,00

Barriga de leitão | Vinha e alhos crocante | Pickle de legumes | Molho de iogurte | Gnocchi

Piglet belly | Crispy garlic vine | Vegetable pickle | Yogurt sauce | Gnocchi

27,00

Filete Black Angus | Pak Choi glaceada | Purê de abóbora e noz | Batata Fondant | Molho Vinho Madeira

Fillet of Black Angus | Glaced Pak Choi | Pumpkin and walnut puree | Fondant Potato

Madeira Wine Sauce

30,00

DESIGN
CENTRE
NINI
ANDRADE
SILVA

SOBREMESA | DESSERT

Fruta

Fruit

9,00

Banana e lima | Crumble de bolo mel | Gelado de baunilha

Banana and lime | Honey cake crumble | Vanilla ice cream

12,00

Compota de toranja/ laranja | Crumble de chocolate | Gelado de amendoim

Grapefruit/orange jam | Chocolate crumble | Peanut Ice cream

12,00

“Calhau”

Mousse de Moot | Sezões tradicionais | Morango

Moot mousse | Traditional madeiran “sezões” | Strawberry

13,00

Pavlova de tomate inglês | Mango/ maracujá | Fava tonka

Tamarillo pavlova | Mango/ passion fruit | Tonka bean

13,00

Seleção de queijos | Compota caseira | Frutos secos caramelizados

Selection of cheese | Homemade jam | Caramelized dried fruits

14,00

MENUS E DIETAS ESPECIAIS | SPECIAL MENUS AND DIETARY REQUIREMENTS

DISPONÍVEL | OPÇÕES VEGETARIANAS . SEM LACTOSE . MENUS LIGHT . MENUS DE CRIANÇA
AVAILABLE | VEGETARIAN OPTIONS . LACTOSE FREE . LIGHT OPTION MENUS . CHILDRENS MENU

ALERGOGÊNICOS | ALLERGENICS

ALGUNS PRATOS PODEM CONTER OS SEGUINTE ALERGONECIOS | CEREALS . CRUSTÁCEOS . OVOS . AMENDOIM . SOJA . LACTOSE . FRUTOS SECOS . AIPO . MOSTARDA . SÉSAMO . TREMOÇO . MARISCO . DIÓXIDO DE ENXOFRE . SULFITOS | FAVOR CONSULTE A EQUIPA DE SALA PARA MAIS INFORMAÇÕES
SOME DISHES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENS | CEREALS . CRUSTACEANS . EGGS . PEANUTS . SOY . LACTOSE . DRIED FRUITS . CELERY . MUSTARD . SESAME . LUPINS . SHELLFISH . SULPHUR DIOXIDE . SULPHITES | PLEASE CONSULT US FOR FURTHER INFORMATIONS

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR | VAT INCLUDED || LIVRO DE RECLAMAÇÕES DISPONÍVEL | COMPLAINTS BOOK AVAILABLE