

---

## BEM VINDO AO PEDRO LEMOS!

A realidade chega-nos pelos sentidos.

Tudo o que experienciamos — cada textura, cada aroma, cada sabor — é decodificado por esta única ponte entre nós e o mundo. No Pedro Lemos, honramos essa verdade primordial. Celebramos a natureza na sua forma mais pura, respeitamos os seus ciclos, abraçamos a sazonalidade. Não por dogma, mas por uma convicção simples: é assim que encontramos o sabor na sua expressão mais honesta.

Duas jornadas, uma escolha.

Sugerimos o Menu de Degustação — a expressão mais íntima do chef Pedro Lemos, uma jornada completa pelos territórios da nossa cozinha. Em alternativa, o Menu À la Carte — onde a liberdade de compor a sua viagem gastronómica se torna parte da própria experiência.

Cada convidado deve escolher o seu caminho: Degustação ou À la Carte. Esta decisão não se partilha — cada menu é único, pessoal e intransmissível entre duas ou mais pessoas. Em mesas de mais de quatro pessoas, o ritual exige harmonia: todos devem seguir a mesma direção seja na opção de menu ou na escolha dos pratos.

O vinho como linguagem.

Acreditamos que uma experiência gastronómica só está completa quando acompanhada de bom vinho. A nossa garrafeira é um reflexo das nossas paixões e percurso, dos ícones consagrados aos pequenos produtores que guardam segredos únicos. De norte a sul do país, e além-fronteiras — cada garrafa conta uma história, cada escolha revela um mundo a descobrir.



---

## MENU DEGUSTAÇÃO

Um novo começo. A expressão mais íntima do chef Pedro Lemos

ENGUIA FUMADA  
rabanetes \* maçã

MENU | €180 p.P

VINHOS | €120 p.P

BIVALVES  
espargo branco \* beurre blanc

FOIE GRAS DE PATO  
nêspira \* brioche

EXTRA CAVIAR IMPERIAL

10grs | €25 p.P

MASSADA  
salmonete \* ouriço do mar

POMBO  
nabo \* agrião

QUEIJOS | €20 p.P

MORANGO  
ruibarbo \* shiso

AIPO  
avelã \* cevada



---

## À la Carte

A liberdade de compor a sua viagem gastronómica

A troca silenciosa entre quem cria e quem saboreia. Uma jornada pessoal, afinada pelo nosso olhar mas moldada ao seu gosto. Um menu sem imposições, onde a escolha livre de duas entradas, um prato principal e uma sobremesa, é também parte da experiência.

duas entradas \* um principal \* uma sobremesa | €150 p.P

vinhos | € 85 p.P



---

## ENTRADAS

## EXTRA CAVIAR IMPERIAL

10grs | 25€ p.P

FOIE GRAS  
nêspera \* brioche

ENGUIA FUMADA  
rabanetes \* maçã

BIVALVES  
espargo branco \* beurre blanc

COUVES  
lentilhas \* rutabaga

## PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE DO DIA  
bivalves \* aipo

MASSADA  
salmonete \* ouriço do mar

POMBO  
nabo \* agrião

VACA  
grão de bico \* molho do "rancho"



---

## **SOBREMESAS**

### **MORANGO**

ruibarbo \* shiso

### **PÉRA**

arroz Jasmim \* moscatel

### **CHOCOLATE**

café \* rum

### **QUEIJOS**

Seleção de queijos Portugueses