

Couvert

Pão, Manteiga e Azeite Seleção do Chef

Bread, Butter and Olive Oil

Pain, Beurre et Huile d'Olive

3.5 € *

Mariscador de Cascais

Gamba Branca ao Natural 150g

White Prawn 150g

Crevette de notre Côte 150g

16 €

Percebes das Berlengas 200g

Goose Barnacles from Berlengas 200g

Pousse Pied de Berlengas 200g

18 €

Amêijoas à Bulhão Pato 300g

Clams with "Bulhão Pato" Sauce 300g

Palourde de notre Côte à la Sauce "Bulhão Pato" 300g

22 €

* Preço por pessoa / Price per Person / Prix par personne

IVA incluído à Taxa legal em vigor / All Taxes included / Toutes Taxes incluses • 07/2018

Atlântico Twist

Tártaro de Atum, O Original

Tartar - Tuna with Ginger, Lime, Sesame Oil
Tartare de Thon avec Gingembre, Tilleul et Huile de Sésame

16 €

Tom Yam Kum de Lavagante

Lobster Soup with Coconut and Ginger
Soupe de Homard avec Noix de Coco et Gingembre

18 €

Camarões ao Alho nobre com Chilli e Coentros frescos

Shrimp with Garlic, Chilli and fresh Coriander
Crevettes à l'Ail, Chili et Coriandre

16 €

Vieiras com Cogumelos selvagens e Sabayon Trufado

Scallops with wild Mushrooms and Truffle Sabayon Cream
Saint Jacques aux Champignons Sauvages et Sabayon de Truffe

19 €

Pasta & Risotto

Tagliatelle de Marisco com Molho de Champanhe e Açafrão

Sea Food Tagliatelle with Champagne and Safran Sauce
Tagliatelle de la Mer avec une Sauce de Safran au Champagne

26 €

Risotto de Espargos Verdes com Parmesão de 12 meses

Green Asparagus Risotto with Parmesan
Risotto d'Asperge Verte avec un Parmesan de 12 mois

22 €

Peixe

Fish • Poisson

Polvo à Lagareiro com Batata a Murro e Couve salteada

Octopus "à Lagareiro" with roasted Potatoes and sautéed Kale
Poulpe "à Lagareiro" Patates Rôties et Chou Frisé

26 €

Bacalhau confitado em Azeite, com Grão, Ovo, Cebola picada e Salsa

Codfish Confit with Chickpeas, Eggs, Onions and Parsley
Confit de Morue avec Pois Chiches, Œufs, Oignon et Persil

26 €

Peixe do Atlântico

Fish of the Atlantic • Poisson de l'Atlantique

Pargo com Molho Atlântico

*Snapper with Atlântico Sauce
Vivaneau avec la Sauce Atlântico*

30 €

Pregado com Molho de Caril e Manjeriçã

*Turbot with Curry and Basil Sauce
Turbot avec la Sauce au Curry et Basilic*

28 €

Robalo de linha com Molho à Francesa

*Sea Bass with French Sauce
Bar avec la Sauce Française*

32 €

Atum dos Açores com Molho de Soja e Gengibre

*Tuna from Açores with Soy and Ginger Sauce
Thon de Açores avec une Sauce au Soja et Gingembre*

30 €

- Acompanhados de Legumes salteados, ou conforme a sua preferência

*Served with sautéed Vegetables, or according to your preference
Servi avec des Légumes Sautés ou conforme à votre Préférence*

Do Talho para a Grelha

Grilled Meat • Viande Grillée

Presa de Porco Ibérico

Special Loin From Iberic Pork

Filet de Porc Ibérique

28 €

Vazia de Novilho Maturado 30 dias

Matured Portuguese Entrecote

Entrecôte Maturée de 30 jours

30 €

Costeletas de Cordeiro

Lamb Chops from Alentejo Region

Côtelettes d'Agneaux

30 €

• 1 Guarnição Incluída

1 Side Included

1 Accompagnement Inclus

Saladas

Salads

Salada de Tomates biológicos, Burrata e Gaspacho de Morango e Melância

Organic Tomatoes Salad with Burrata and Strawberry & Watermelon Gazpacho
Salade de Tomates Organiques avec du Burrata et un Gaspacho de Fraise et de Pastèque

18 €

Salada Caesar de Folhagens Tenras e Camarão, Parmesão e Legumes crocantes

Caesar Salad with Shrimps, Tender Baby Leaves, Parmesan and crispy Vegetables
Salade César de Crevettes, Tendre Jeunes Pousses, Parmesan et Légumes croquants

22 €

Acompanhamentos

Side Dishes • Accompagnement

Seleção de Legumes Asiáticos salteados em Soja, Gengibre e Lima

Selection of Asian Vegetables sautéed in Soy, Ginger and Lime
Sélection de Légumes Asiatiques sautés dans du Soja, Gingembre et Citron Vert

Mini Legumes Biológicos, Kale, Cebolinho e Alho na casca

Selection of Organic Vegetables, Kale, Chives and Garlic
Sélection de Légume Bio, Chou Frisé, Ciboulette et Ail

Salada de Folhagens Tenras e de Mostardas

Tender Baby Leaves and Mostard Leaves Salad
Salade de Jeunes Pousses et Feuilles de Moutarde

6 €

Acompanhamentos

Side Dishes • Accompagnement

Batata Doce e Ananás assado com Sweet Chili e Hortelã da Ribeira

Sweet Potato and roasted Pineapple with Sweet Chilli and Mint

Patate Douce et Ananas Rôti avec du Chili Doux et Menthe

Miga de Piso de Coentros e Berbigão

Migas with Coriander Sauce and Cockle

Mie de Pain à la Sauce Coriandre et Coques

Puré de Aipo e Cogumelos Selvagens

Celery Purée with wild Mushrooms

Purée de Céleris aux Champignons Sauvages

Puré de Batata com Manteiga fumada

Mashed Potatoes with smoked Butter

Purée de Pommes de Terre au Beurre fumé

Batata Frita Palito caseira

Homemade French Fries

Frites Faites maison

Arroz Basmati

Basmati Rice

Riz Basmati

6 €

Sobremesas

Desserts

Ninho de Chocolate

Chocolate Nest

Nid de Chocolat

Textura de Framboesa e Pistácio

Raspberry and Pistachio Texture

Texture de Framboise et de Pistache

9 €

Brownie de Chocolate e Avelã

Chocolate Brownie and Hazelnut

Brownie au Chocolat et Noisette

Crème Brûlée de Maracujá

Passion Fruit Crème Brûlée

Crème Brûlée aux Fruits de la Passion

Mousse de Queijo Chèvre com Mel e Alfazema

Chèvre Mousse with Honey and Lavender

Mousse de Fromage de Chèvre au Miel et à la Lavande

7 €

Prato de Queijos Portugueses Afinados

Portuguese Cheese Platter

Plateau de Fromage Portugais

12 €



Miguel Laffan nasceu em Cascais
e foi com o mar que aprendeu tudo.

A frescura e o arrojo, a vontade de partir à procura da diferença
e de um dia voltar para contar a história. Aprendeu ainda o fascínio
e o respeito pelo que é antigo mas está sempre em mudança,
como o mar, os homens e o prazer.

Laffan procura honrar a tradição portuguesa entregando-se
a um contínuo descobrimento de sabores, influências e tradições.
Promovendo encontros e explorando exotismos e novidades,
casamentos improváveis, alianças ancestrais.

A sua cozinha é uma nau à procura de ventos,
que ora se afasta, ora regressa ao cais.

Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. A descrição do menu não inclui todos os ingredientes - se possui alguma alergia, informe-se por favor junto da equipa do Restaurante.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebidas, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

We welcome enquiries from costumers who wish to know whether any meals contain particular ingredients or allergens. Our menu description dos not include all ingredients - if you have a food allergy, please ask the team members for any details.

No food or drinks, including the couvert, must be charged if not asked for uneaten.