

THE  
YEATMAN  
OPORTO



**Chefe Executivo**

Ricardo Costa

**Mestre Pasteleiro**

José Bastos

**Chefe de Restaurante**

Pedro Marques

**Diretora de Vinhos**

Beatriz Machado

**Sommelier**

Elisabete Fernandes

## Primavera 2015

A equipa do restaurante do The Yeatman gostaria de lhe dar as boas-vindas.

O restaurante, liderado pelo Chefe Ricardo Costa, abriu em Setembro de 2010 e foi galardoado com uma Estrela Michelin nos guias de 2012, 2013, 2014 e 2015.

O Chefe Ricardo Costa confere um toque contemporâneo a pratos tradicionais com diferentes texturas, aromas, sabores e sensações gustativas. O The Yeatman ambiciona proporcionar uma experiência sensorial única de gastronomia e vinhos, selecionados pela Diretora de Vinhos, Beatriz Machado.

Ricardo Costa apresenta os seus pratos através de uma filosofia de consistência, qualidade e excelência.

É com grande entusiasmo que o recebemos no restaurante do The Yeatman. Desejamos uma experiência memorável, esperando reencontrá-lo em breve, aqui ou nos habituais Jantares Vínicos de quinta-feira!



## Como Escolher uma Experiência The Yeatman

Para desfrutar de uma experiência gastronómica completa, recomendamos a opção do “Menu do Chefe”.

Em alternativa ao “Menu do Chefe”, o The Yeatman apresenta um segundo menu de degustação: a “Experiência Gastronómica”, composto por 6 pratos selecionados ao momento pelo Chefe.

Caso não deseje optar pelos menus de degustação, poderá escolher quatro pratos do “Menu do Chefe”, desfrutando parcialmente desse menu.

Por fim, nesta opção da carta de Primavera, disponibilizamos ainda os pratos tradicionais do The Yeatman, no menu “Pratos de Sempre”.

Para evitar qualquer demora, recomendamos que escolha a sobremesa ao fazer o seu pedido.

Se sofrer de alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor informe um membro da nossa equipa.

Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alérgenos. Caso necessite de informações sobre esta matéria pedimos que contacte os nossos colaboradores.

Nota: os Menus de Degustação serão servidos ao almoço até às 14h; e ao jantar até às 22h00.

Couvert: 3,50€ por pessoa. (Inclui pão, manteiga)

Menu especial Crianças (até aos 12 anos): 25€

IVA Incluído

Ⓟ Pratos vegetarianos



## Menus de Degustação

### Menu do Chefe

#### Ouriços-do-Mar

Ovas de ouriço com espuma de lima

#### Lavagante

Carpaccio de lavagante com frutos tropicais e molho de caril

#### Chocos com Tinta

#### Robalo

Ao vapor com algas, ravioli de bacalhau e molho de beurre blanc

#### Sardinhas & Broa

#### Cozido à Portuguesa

#### Lampreia & Foie Gras

Cozinhada de modo tradicional com escalope de foie gras e molho à bordalesa

#### Borrego

Lombo assado com crosta de especiarias, ervilhas e molho de cardamomo

#### Citrinos


Creme e pão de citrinos e sorvete de tangerina

#### Caramelo & Chocolate

Esfera de caramelo e chocolate, areado de chocolates, mousse de physalis e caldo de baunilha

#### Infusão do Chefe ou Café e Mignardises

Preço Menu: 140€

 Viaje em 6 vinhos pelas diferentes regiões de Portugal, especialmente seleccionados para este menu de degustação. Suplemento de vinho: 55€

IVA Incluído




## Menus de Degustação

### Menu “Experiência Gastronómica”

6 pratos da Seleção do Chefe

Preço Menu: 110€

 Viaje em 5 vinhos pelas diferentes regiões de Portugal, especialmente seleccionados para este menu de degustação. Suplemento de vinho: 44€

### Opção Parcial | Menu do Chef

Menu de 4 pratos:

Robalo | Sardinhas & Broa | Borrego | Sobremesa

Preço: 90€

 Suplemento de Vinhos: 3 vinhos | Wine Director's daily selection: 30€

IVA Incluído

## Os pratos de sempre...

### Entradas

#### Foie Gras & Pera

Marmoreado de foie gras, pera bêbeda e pão de especiarias  
32€

#### Lavagante Azul

Salada de lavagante com verduras, folhas do campo e molho de champagne  
32€

### Pratos Principais

#### Pasta Caseira Ⓟ

Salteada na 'wok' com alcachofras, tempura de legumes e molho de manjeriço  
34€

#### Peixe do Mercado do Dia

Selecionado ao momento pelo Chefe, vegetais braseados e molho de cebolinho  
42€

#### Lavagante Azul

Arroz caldoso de lavagante com pimentos tricolores e infusão de coentros e brandy  
50€

#### Peixe Galo

Caldeirada de peixe-galo, ovas e carabineiro com tosta de pão rústico  
(Para duas pessoas | preço por pessoa)  
42€

#### Jarret de Vitela

Jarret cozinhado lentamente e glaceado, cocotte de gnocchi, cebolinhas e espargos  
(Para duas pessoas | preço por pessoa)  
50€


IVA Incluído



## Sobremesa

### Frutos Vermelhos

Gazpacho de frutos vermelhos com sorvete de kumquat e wasabi  
15€

 Porto Tawny | Late Bottled Vintage | Porto Vintage

### Chocolate

Bolo encruado de chocolate, toffee e gelado de caramelo  
15€

 Porto Tawny | Late Bottled Vintage | Porto Vintage

### Morangos

Crumble de morangos com hortelã, sabayon de maracujá e gelado de coco  
16€

 Moscatel | Porto Tawny

### Sugestão do Chefe

15€

### Gelados e Sorvetes

14€

### Queijos Portugueses

Compotas caseiras e pão de frutos  
16€

 Porto Vintage | Late Bottled Vintage

IVA Incluído

## Grand Finale

Porto Tawny		Glass 9cl   3oz
10 Years Old	Niepoort Quinta dos Murças	12€
20 Years Old	Real Companhia Velha Churchill's	15€
30 Years Old	Dow's	40€
40 Years Old	Fonseca	57€
1964	Taylor's Single Harvest	60€
Late Harvest   Moscatel   Porto Branco Envelhecido		Glass 9cl   3oz
2003	Casa Ermelinda Freitas Moscatel 375ml, Península de Setúbal	20€
2008	Grandjó Late Harvest 375ml, Douro	12€
NV	Ramos Pinto White Reserve Port	9 €
Madeiras		Glass 9cl   3oz
2006	Blandy's Harvest Malmsey	15€
1976	Blandy's Terrantez	33€
Portos Tintos Encorpados		Glass 9cl   3oz
2008	Dow's Late Bottled Vintage	9€
2008	Quinta do Crasto Late Bottled Vintage	9€
Porto Vintage		Glass 9cl   3oz
2000	Ramos Pinto Vintage Port	18€
1994	Taylor's Vintage Port	38€
1963	Croft Vintage Port	24€

IVA Incluído

