



SENHORA DA GUIA
Cascais Boutique Hotel

A place to be and rewind. The alchemy of long and passionate degustation with a new and courageous spirit. Terrassa Cascais is ready to revel a sea of colors and flavors never experienced before.

Senza Cuore Saremo Solo Macchine

Chef Massimo Mazzucato

Massimo Mazzucato

Chef Fernando Marques

Fernando Marques

Anti Pasti
Starters
Entradas

Sashimi di Manzo alla Mediterranea
Mediterranean Fillet Mignon Sashimi
Sashimi de Lombo á Mediterrânea

12 €

Pappa al Pomodoro con Burrata e Mozzarella in Carrozza
Fry Toast of Buffalo Mozzarella and Anchovies in Italian Papa al Pomodoro
Tosta Panada de Mozarrela de Bufala e Anchovas com Molho Papa al Pomodoro

9 €

Cestino di Pomodoro Ripieno di Baccala
Fresh Tomato Trusse with Codfish Filling
Cestinho de Tomate Fresco com Recheio de Amanteigado de Bacalhau

9 €

Tono Marinato com Aspargi Freschi
Spicy Marinated Tuna with Fresh Asparagus
Atum Marinado em Salmora com Espargos Frescos

12 €

Code di Gamberi avvolti al Bacon com Porri Fritti, Insalata di Germoli in Mango
Mozambique Praws in Bacon Dress with Fresh Brairds and Mango Glazing
Gambas de Moçambique com vestido de Bacon em cama de rebentos Frescos e Molho de Manga

12 €

Zuppa
Soups
Sopas

Zuppa del Giorno Vegetariana
Vegetarian Soup from Today
Sopa Vegetariana do Dia

4 €

Zuppa di Pesce all Acqua Pazza
Special Soup from our Sea
Sopa Rica da Nossa Costa

9 €

Piatti di Mare
Main from the Sea
Pratos do Mar

Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini essiccati
Spaghetti with Fresh Clams and Dried Tomatoes
Spaghetti com Ameijoas Frescas e Tomate Seco

16 €

Tempura di Pesce con Scampi, Calamari, Zuchine, Melanzane su un Cesto Crocante
Tempura of Fresh Seafood, Eggplant and Zucchini in a Crunchy Basket
Tempura de Marisco Fresco, Beringela e Courgete em Cesto Crocante

22 €

Cataplana di Baccala com vongole veraci, Gamberoni Reali e Pomodorini Cherry
Codfish and Seafood Cataplana with Imperial Tiger Shrimp and Cherry Tomatoes
Cataplana de Bacalhau e Mariscos com Camarão Tigre Imperial e Tomate Cherry

1 pax - 35 € / 2 pax - 60 €

Risotto com Astice Fresco, Bisque e Grana Padano Vecchio
National Lobster Risotto with Grana Padano 18 Months Cure
Risotto de Lavagante da Nossa Costa com Grana Padano 18 meses de Cura

24 €

Trancio di Tonno com semi di Sesamo com cous cous di Verdura alla Sicilliana
Tuna Tranche coated in Sesame Seeds and Sicilian Cous Cous
Tranche de Atum Fresco envolto em Sementes de Sesamo e Cous Cous Siciliano

23 €

Branzino Dorato in Salsa Pomodoro e Spinachi Fresco com cozze
Golden Seabass in Pomodoro Sauce and Fresh Mussels
Robalo Braseado com molho Pomodoro e Mexilhões Frescos

22 €

Spadellata di Gamberoni com Prosciutto cotto Cape Sante Tortino di Patata con Rum Havana
Sauté of Prawns, Scallops, and Prosciutto and Rum Havana with Gratin Potato
Salteado de Gambas, Vieras e Presunto com Havana Rum e batata Gratin

23 €

Primi di Terra
Main from the Land
Pratos da Terra

Farfalle Fresche con Melanzane Menta e Scamorza Affumicata
Fresh Farfalle Pasta in a Mix of Mint and Aubergine and Smoked Mozzarella
Farfalle Fresco envolto em Beringela – Menta e Mozzarella Fumado

10 €

Risotto com Vinho Porto com cialda di Grana Mantegato al Taleggio e Scallopa di Anatra
Port Wine Risotto with syrup of Butter Cheese and Roasted Duck Breast
Risotto de Vinho do Porto com Calda de Queijo Amanteigado e Peito de Pato

20 €

Agnello Scottato com Panur di Pane Aromatizzazo, alle erbe, misticanza e Tormito di Verdure
Rack of Lamb chops in Flavored Crust and Carved Vegetables
Carrê de Borrego com Crosta de Ervas Aromáticas e Legumes Torneados

21 €

Filletto di Manzo in Salsa di Vino de Madeira com Tagliatelle di Verdura e Patate Arrosto
Fillet Mignon in Madeira Wine and Tagliatelle of Fresh Vegetables and Roasted Potato
Bife do Lombo em Molho de Madeira, com Tagliatelle de Verduras Frescas e Batata Gratin

25 €

Dolci
Desserts
Sobremesas

Carpaccio di Ananas Del Monte com Sorbetto al Limone
Del Monte Pineapple Carpaccio and Lemon / Lime Sorbet
Carpaccio de Ananás Del Monte e Sorvete de Lima / Limão

7€

Piccola Crostata ai Frutti Fresca in Salsa Vaniglia
Crunchy Cookie with Vanilla Dressing and Fresh Fruit Topping
Bolacha Crocante com Fio de Baunilha e Fruta Fresca

8€

Fragole Fresche com Fonduta di Cioccolati bianco
Fresh Strawberries with White Chocolate Fondant
Morangos Frescos com Fondant de Chocolate Branco

7€

Pinacolada al Piatto Scomposta
Decomposition of Pinacolada with Dry Pineapple, Ice Cream and Coconut Milk
Decomposição de Pina Colada com Crocante de Ananás e Leite de Coco

9€

Semifreddo ao Tre Cioccolati com sue Salse
Semi-Cold of Three Chocolates and its Sauce
Semi Frio de Três Chocolates e seu Molho

7€
