



Eden Restaurant

Dinner menu available from 18h00



Review us on Tripadvisor



Starters

Couvert - 4.90€

Butter, Olive Paste, Flavored Olive Oil and Bread.

Vegetable Cream Soup - 5€

Gravlax of Salmon - 13€

Fried Onion, Cream Cheese, Beetroot, Roe.

Fried Shrimp - 14€

Shrimp, Garlic, Cilantro, Chili and Vermicelli.



Beef Tartare - 14€

Beef, Capers, Red Onion, Cornichon Pickle, Chives, Mustard, Egg, Mayonnaise, Oyster and Sweet Potato.

Beetroot Tartare - 10€ (Vegan)

Red Onion, Apple, Mango, Chives, Beetroot, Avocado, Vinaigrette and Mayonnaise.

Alheira Croquettes - 9€

with Aioli Mayonnaise.



Main courses

Fish



Octopus - 23€

Sweet Potato, Romanesco, Baby Corn, Roe.

Codfish - 27€

Chlorophyll Risotto, Baby Carrot, Purple Cauliflower and Roe.

Seabass - 25€

Chickpea Mash, Pak Choi, Baby Carrot and Curry Sauce.

Salmon - 23€

Mashed Potatoes, Broccoli, Baby Carrot, Roe and Sparkling Wine Foam.



Chef's recommendation



Meat

Beef Tenderloin - 29€

Mashed Potatoes, Truffle Oil, Pak Choi, Mushrooms and Jus.

Iberian Pork Tenderloin - 26€

Sweet Potato Mash, Clams, Baby Carrot, Pak Choi and Jus.



Lamb Rack - 32€

Mashed Potatoes, Mushrooms, Baby Carrot, Romanesco and Mint Sauce.

Chicken Thigh - 19€

Risotto, Mushrooms and Chives.

Ribeye Steak - 27€

Potato Gratin, Carrot, Corn, Broccoli and Pepper Sauce.

Risottos

Shrimp Risotto - 24€

Shrimp, Cilantro and Lemon.

Osso Buco Risotto - 22€

Osso Buco, Chives.

Truffled Mushroom Risotto - 19€

Mushrooms, Truffle Oil and Chives.



Vegetarian

Chickpea Curry - 19€

Chickpeas, Curry, Broccoli, Red Cabbage, Pak Choi, Baby Carrot, Baby Corn, Rice, Raisins and Almonds.

Napolitana Sauce with Vegetables - 19€

Broccoli, Baby Carrots, Baby Corn, Red Cabbage, Pak Choi, Romanesco, Sweet Potato, and Tomato.



Chef's recommendation





Restaurante Eden

Menu de jantar disponível a partir das
18:00



Deixe-nos uma avaliação no Tripadvisor.



Entradas

Couvert - 4.90€

Manteiga, Pasta de Azeitona, Azeite Aromatizado e Pão.

Creme de Legumes - 5€

Salmão Gravlax - 13€

Cebola Frita, Queijo Creme, Beterraba, Ovas.

Camarão Frito - 14€

Camarão, Alhos, Coentros, Malaqueta, Aletria.



Tártaro de Novilho - 14€

Novilho, Alcaparras, Cebola Roxa, Pepino Cornichon, Cebolinho, Mostarda, Ovo, Maionese, Ostra e Batata-Doce.

Tártaro de Beterraba - 10€ (Vegan)

Cebola Roxa, Maçã, Manga, Cebolinho, Beterraba, Abacate, Vinagrete e Maionese.

Bolinhas de Alheira - 9€

com Maionese de Aioli.



Pratos Principais

Peixe



Polvo - 23€

Batata-Doce, Couve Romanesca, Milho baby, Ovas.

Bacalhau - 27€

Risotto Clorofila, Cenoura Baby, Couve-Flor Roxa e Ovas.

Robalo - 25€

Esmagada de Grão, Pak Choi, Cenoura Baby e Molho de Caril.

Salmão - 23€

Batata, Brócolos, Cenoura Baby, Ovas e Espuma de Espumante.



Recomendação do chefe



Carne

Lombo de Novilho – 29€

Batata, Azeite Trufado, Pak Choi, Cogumelos e Jus.

Lombinho de Porco Preto – 26€

Batata-Doce, Amêijoas, Cenoura Baby, Pak Choi e Jus.



Carré de Borrego – 32€

Batata, Cogumelos, Cenoura Baby, Couve Romanesca e Molho de Menta.

Coxa de Frango – 19€

com Risotto, Cogumelos e Cebolinho.

Bife da Vazia – 27€

Batata Gratinada, Cenoura, Milho, Brócolos e Molho de Pimenta.

Risottos

Risotto de Camarão – 24€

Camarão, Coentros e Limão.

Risotto de Osso Buco – 22€

Osso Buco, Cebolinho.

Risotto de Cogumelos Trufado – 19€

Cogumelos, Azeite Trufado e Cebolinho.

Vegetariano

Caril de Grão – 19€

Grão, Caril, Brócolos, Couve-Roxa, Pak Choi, Cenoura Baby, Milho Baby, Arroz, Passas e Amêndoas.

Molho Napolitana Com Legumes – 19€

Brócolos, Cenoura Baby, Milho Baby, Couve Roxa, Pak Choi, Couve Romanesca, Batata-Doce e Tomate.



Recomendação do chefe

