

# *the sin of gluttony*

## **Horário | Time**

Carta disponível de quarta a sábado das **19:30 às 22:30\***

*Menu available from Wednesday to Saturday from **7:30pm to 10:30pm\****

*\* Excepto em dias de espetáculo ou evento privado | Except on show days or private events*

## **Fee Artístico | Artistic Fee**

Para sustentabilidade do projeto cultural, nos dias de jantar à carta com espetáculo, o Maxime Restaurante-Bar aplica um fee artístico obrigatório no valor de 5€ por pessoa, que inclui um welcome drink da seleção Maxime.

*For the sustainability of the cultural project, on à la carte dinner days with a show, Maxime Restaurante-Bar applies a mandatory artistic fee of €5 per person, which includes a welcome drink from the Maxime selection.*

### **Restaurante | Restaurant**

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

*No dish, food product or drink, including the cover, can be charged if it is not requested by the customer or is not used by the customer.*

Decreto-Lei 10/2015 | Decree-Law 10/2015

### **Alergêneos | Allergens**

Substâncias ou produtos suscetíveis de causar alergias ou intolerâncias.

Se sofre de alergias ou intolerâncias alimentares, nomeadamente a produtos à base de: aipo, amendoim, crustáceos, dióxido de enxofre e sulfitos, frutos de casca rija, glúten, lactose, moluscos, mostarda, ovo, peixe, sementes de sésamo, soja, tremço ou outros, agradecemos que antes de efetuar o seu pedido se informe junto dos nossos colaboradores.

*Substances or products likely to cause allergies or intolerances.*

*If you suffer from food allergies or intolerances, namely to products based on: celery, peanuts, crustaceans, sulfur dioxide and sulphites, nuts, gluten, lactose, molluscs, mustard, egg, fish, sesame seeds, soy, lupine or others, we appreciate you informing our collaborators before placing your order.*

Regulamento UE nº 1169/2011, de 25 de outubro | *EU Regulation No. 1169/2011, of October 25*

Decreto-Lei 26/2016, de 9 de junho | *Decree-Law 26/2016, of June 9*

## Fee Artístico | Artistic Fee

Para sustentabilidade do projeto cultural, nos dias de jantar à carta com espetáculo, o Maxime Restaurante-Bar aplica um fee artístico obrigatório no valor de 5€ por pessoa, que inclui um welcome drink da seleção Maxime.

*For the sustainability of the cultural project, on à la carte dinner days with a show, Maxime Restaurante-Bar applies a mandatory artistic fee of €5 per person, which includes a welcome drink from the Maxime selection.*

## FOREPLAY

### YOU'VE GOT TO START SOMEWHERE

---

#### COUVERT

Pão e manteigas artesanais aromatizadas 3.50€  
*Hot buns and homemade flavoured butter*

#### LA CRÈME DE LA CRÈME

Creme de alho francês trufado, espuma de queijo da ilha e crumble de ervas 5€  
*Truffled leek cream, Azores 'ilha' cheese foam and herb crumble*

#### BEYOND THE SEA

Creme de crustáceos, citronela, gengibre e coentros 6.50€  
*Bisque, lemon grass, ginger and coriander*

#### PRETTY BOYS EAT THEIR VEGETABLES

Legumes baby assados, babaganoush, romã e folhas da época 10€  
*Roasted baby vegetables, babaganoush, pomegranate and fresh sprouts*

#### CHEESE FOREST

Chèvre, agrião, damascos assados, frutos secos caramelizados e mel de alfazema em brioche 13€  
*Chèvre, watercress, roasted apricots, caramelized nuts, lavender honey on brioche*

#### NASTY SEXY SALMON

Tártaro de salmão, ovo BT e abacate 11€  
*Salmon tartare, soft boiled egg and avocado*

#### MARTINI BOMBSHELL (4 uni.)

Croquete de novilho e geleia Martini 7.50€  
*Homemade croquette and Martini gel*

#### FOR THE STRONG OF HEART

Terrina de foie gras, rabanada de brioche e texturas de vinho do Porto 15€  
*Foie gras terrine, brioche french toast and Port wine textures*

## UNDER THE SEA

### DIVE INTO THEIR SECRETS

---

#### GOT A BLACK MAGIC RISOTTO

Risoto de choco, tempura e coentros 18€

*Cuttlefish risotto, tempura and coriander*

#### LAVISH LOBSTER

Lagosta, ravioli fresco de ricota e pesto, 27€  
espinafres salteados

*Lobster, homemade ricotta and pesto ravioli,  
sautéed spinach*

#### GONE FISHING

Pregado corado, xerém de berbigão, kale e 24€  
textura de coentros

*Turbot, cockle grits, kale and coriander texture*

## SINK YOUR TEETH INTO THIS

### YOU'LL ENJOY FOR SURE

---

#### I DON'T GIVE A DUCK

Magret de pato, laranja, puré de chervil, 22€  
tempura enoki, molho madeira e rebentos da época

*Duck breast, orange, parsnip puree, enoki tempura,  
madeira sauce and seasonal sprouts*

#### ENJOY, BUT DON'T PIG OUT

Porco preto, kale, marmelo e arroz de forno 19€

*Iberian pork, kale, quince and oven baked rice*

#### PEPPERCORN LUST

Bife da vazia Angus, molho de mostarda e pimenta 24€  
verde, salada fresca de espargos e batata  
gratinada

*Angus steak, mustard and green pepper sauce, fresh  
asparagus salad and potato gratin*

## LET'S GET DOWN TO EARTH

GET YOUR FEET GROUNDED

---

### ITALIAN FLIRT

Gnocchi artesanal, pêra, molho cremoso de gorgonzola, rúcula e nozes caramelizadas 15€

*Homemade gnocchi, pear, creamy gorgonzola sauce, arugula and caramelized walnuts*

### FUNKY FUNGHI

Risoto de cogumelos silvestres, sementes de abóbora, azeite trufado e folhas da época 15€

*Wild mushrooms risotto, pumpkin seeds, truffle oil and seasonal sprouts*

## THE LAST SIN

DON'T DENY YOURSELF

---

### MELTING PLEASURE (por bola | per scoop)

Gelado e topping artesanal 3€

*Homemade ice cream and topping*

### GO HAZELNUTS

Mousse de avelã, fudge, ginja, crumble de cookie e marshmallow 7.50€

*Hazelnuts mousse, fudge, sour cherry, cookie crumble and marshmallow*

### THAT CLASSIC

Paris brest, mascarpone, framboesa e crumble de café 8.50€

*Paris brest, mascarpone, raspberry and coffee crumble*

### WICKED QUEEN APPLE (our version)

Maçã, parfait de caramelo salgado e crumble de aveia 6.50€

*Apple, salted caramel parfait and oat crumble*