



Valle - Flôr



Valle - Flôr



*É um Privilégio e estou muito Feliz...  
...aqui sinto-me em casa e quero dedicar  
toda esta minha Paixão a quem  
muito ajudou a tornar-me num cozinheiro de  
Corpo, Alma e Coração...  
...Vocês...  
...gente Humilde, Ternurenta e Vencedora...  
...Obrigado Gente Boa!!!*

*Aimé Barroyer  
Chefe Executivo*



*It's a Privilege and I feel happy...  
...I feel at home and dedicate all my passion  
to those who made me become a Body, Soul and Hearted Chef...  
...You...  
...Humble, Tender and Victorious People...  
...I thank you!!!*

*Aimé Barroyer  
Executive Chef*





## Cinco pratos...

*Five dishes...*

**Abóbora no forno, requeijão de Seia,  
mel de Urze e crocante de pevides**

*Baked Squash, fresh ewe milk curd cheese from "Seia",  
Heather honey and crispy seeds*



**Bacalhau em crosta de amendoim e piripiri,  
banana e espuma de coco**

*Codfish with peanuts and chili crust,  
banana and coconut foam*



**Pato desfiado em lombo enguitado, ovinho,  
rúcula e cevadinha de tortulhos**

*Shredded Duck wrapped in dry cured Black pork loin,  
egg, arugula, Porcinni and barley risotto*



**Cenoura, maçã e gengibre**

*Carrots, apple and ginger*



**Madalena de nozes, mousse de vinho quente,  
parfait de pêra e Caramelia**

*Walnuts sponge cake, hot wine mousse,  
pear parfait and Caramelia*



**Café e petits fours**

*Coffee and petits fours*

### **Menu Cinco Pratos**

Menu servido à totalidade de convidados à mesa

### *Five Course Meal*

*Menu to be served to all guests sharing a table*

Outono ~ Inverno 2009/2010  Autumn ~ Winter 2009/2010

---





## Oito pratos...

*Eight dishes...*

### Sopa de alcachofras da terra, ostras e lascas de foie gras

*Topinambour soup, oysters and foie gras*



### Espada preto, lavagante azul, manteiga de ovelha e borras

*Black Scabbard fish, Blue lobster, ewe milk butter and Vintage dregs*



### Cherne num abafo de água-pé, milho, tortulhos e secretos

*Wreck fish stifled in Young wine, crushed corn, Porcinni and Black pork sticks*



### Bacalhau assado, morcela de Arroz, abóbora e espuma de grelos

*Baked Codfish, Black Rice sausage, pumpkin and turnip tops spume*



### Cocochas de pescada em polme e canja das caras

*Hake "Cocochas" tempura and its broth*



### Codorniz no forno, alheira, ovinho e pêra Rocha avinagrada

*Roasted Quail, "Alheira" sausage, egg and vinegary "Rocha" pear*



### Ginja, chocolate e natas

*Sour cherry, chocolate and cream*



### Arroz doce num crêpe, maçã roti e gelado de ameixa com alcaçuz

*Sweet rice, roasted apple, prune and liquorice ice cream*



### Café e mignardises

*Coffee and mignardises*

### Menu Oito Pratos

Menu servido à totalidade de convidados à mesa

### *Eight Course Meal*

*Menu to be served to all guests sharing a table*

Outono ~ Inverno 2009/2010  Autumn ~ Winter 2009/2010





**A Pensar em Si...**  
**Thinking on You...**

**...com Respeito e Carinho...**  
*...with Respect and Kindness...*



**...vamos transpôr para os Tachos...**  
*...we are going to put on a Plate...*



**...com Emoção e Atrevimento...**  
*...our Emotions and "Madness"...*



**...a nossa Inspiração do momento...**  
*...at the moment...*



**...obrigado pela Confiança!!!**

*...Thank You for Your trust!!!*

Menu servido à totalidade de convidados à mesa

*Menu to be served to all guests sharing a table*





## **As Entradas...**

*The Starters...*

**Sopa de castanha pilada, naco de abóbora, tortulho,  
lascas de queijo Ilha e caviar de Jeropiga**  
*Chestnuts soup, pumpkin, porcini mushrooms,  
shaved Azores cheese and Portuguese fortified wine "caviar"*

**Sopa e pastel de rabo boi com maça brava e Lúcia lima,  
grão-de-bico, óleo de trufa e trinca de verde tinto**  
*Oxtail soup and its filo purse with Wild apple and verbena,  
Chick peas, truffle oil and red wine jelly*

**Abóbora "Butternut", requeijão de Seia  
e mel de Urze...um clássico**  
*Butternut squash, fresh ewe milk curd cheese from "Seia"  
and Heather honey...our Classic*

**Salmão fumado da Escócia... "a nossa receita original desde 2001®" ...  
...endívias, geleia de marmelo, nata de rábano**  
*Smoked Scottish salmon... "our original recipe since 2001®" ...  
...endives, quince jam and Horseradish cream*

**Amêijoia Boa, linguado e lavagante Azul,  
abafadas, assado e suado**  
*Lagoon clams, Sand sole and Blue lobster,  
stifled, baked and stewed*

**Queijo Niza e presunto no forno, ovo em vinho quente  
chicória, nozes e pêra assada com mel**  
*Niza cheese and prosciutto in the oven, hot wine egg,  
chicory, walnuts and roasted pear with honey*

**Foie gras de pato em borras de Porto Vintage e especiarias,  
o seu macaron, erva-benta e chips de beterraba**  
*Duck foie gras marinated in a Porto Vintage wine dregs and spices,  
its macaron, lamb lettuce and beetroot chips*





**O Mar...**  
*The Sea...*

**Cherne Legítimo abafado sobre engaço de morangueiro,  
chícharada de abóbora e couve Penca**

*Atlantic Wreck fish stifled on red wine stalk,  
stewed chick vets peas, pumpkin and Portuguese cabbage*

**Tamboril e polvo no forno com presunto de Chaves,  
óleo de pimentão, alho-porro e castanhas esmagadas**

*Monkfish and Octopus in the oven with "Chaves" smoked ham,  
sweet Bell pepper oil, leek and mashed chestnuts*

**Espada Preto assado com manteiga de alho e tomilho,  
banana, queijo, batata-doce e maracujá**

*Baked Black Scabbard fish with garlic and thyme butter,  
banana, cheese, sweet potato and passion fruit*

**Raia pregada de azeite com marinheira de mexilhões e lulas  
num torricado, batatinhas, salsa e agrião**

*Shagreen Ray in olive oil with mussels and squid "Marinheira"  
on a bruschetta, baby potatoes, parsley and watercress*

**Bacalhau assado e albardado numa cebolada,  
couve a murro, trigo, milho e travo de vinagre**

*Roasted and wrapped Codfish with marinated onions,  
mashed cabbage, wheat, corn and vinegar*





## **A Terra...** *The Land...*

**Fraca assada de peito cheio duma dobradinha,  
maçã, fidalgos e panadinhos da "Favo de mel"**

*Roasted Guinea Fowl, calf's tripe  
filing a breast and breaded, apple and White beans*

**Porco preto do Alentejo D.O. ... "diversão em 4 texturas" ...**

**...plumas, secretos, abanicos e pézinhos**

*Alentejo Black Pork... "from head to toes" ...*

*...in 4 different ways...*

**Bife do beijinho... "a nossa receita original desde 2001®" ...**

**...com borras, batatas, ameixas, raízes e rebentos**

*Young Upper Chuck Beef... "our original recipe since 2001®" ...*

*...Vintage dregs, potatoes, pruns, roots and sprouts of vegetables*

**Coelho manso a "tornar-se num bravo e de comer a colher" ...**

**...foie gras, carqueja, zimbro e abóbora numa fatia dourada**

*Farm raised young Rabbit in the oven... "like the Wild one" ...*

*...with foie gras, shrub, juniper berries and pumpkin fritter*

**Perdiz Vermelha moldada na argila e cozida no "forno do Padeiro",**

**lardeada de toucinho, azeitonas verdes e pé azul**

*Red- legged Partridge molded in clay and roasted in the "Bakery oven",*

*lard, Green olives and "Pied bleu" mushroom*





Outono ~ Inverno 2009/2010  Autumn ~ Winter 2009 / 2010

---



«Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações»

«*A complaints book is available*»

Decreto - Lei nº 156/2005, de 15 de Setembro

Publicado no D.R. n.º178 (Série I-A)

De acordo com a nova lei, as suas reclamações serão endereçadas para:

**ASAE** – Autoridade de Segurança Alimentar Económica

Av. Conde de Valbom, 98 1069-185 Lisboa

Tel. 21 798 3600 Fax 21 798 3654 E-mail [correio.asae@asae.pt](mailto:correio.asae@asae.pt)



*Encanto, magia, deleite...  
...cores, doces da minha Terra...  
...sinto-me atraído por  
esta riqueza de tradições...  
...e vou viajando entre muitas emoções...  
Revivo e vou conhecendo  
diferentes sabores, formas e paladares  
Saboreio, maravilho-me  
e talvez até levite...  
...venha comigo...  
Obrigado*

*Pedro Campas  
Chef de Pastelaria*

*Charm, Magic, Joy....  
...colours, sweets of my Homeland...  
...I'm attracted by the richness of our traditions....  
...and I go on travelling on many emotions...  
Trying and enjoying a variety of tastes,  
shapes and flavours.  
It's so amazing that I could  
even reach the heavens...  
Join me in this journey...  
I thank you*

*Pedro Campas  
Pastry Chef*





## *Os mais Doces...*

### *Os "inseparáveis"...*

*...pudim de abóbora, espuma de requeijão, biscoit de canela e compota de laranja*

*Bebida sugerida : Moscatel de Setúbal*

### *"Black and White"...*

*...macaron, mousse de baunilha "Tahiti" e castanhas num "espelho" de jeropiga*

*Bebida sugerida : Porto L.B.V.*

### *Regresso das "Índias"...*

*...tapioca em leite de coco e caril, ananás roti com gelado de manga e coentros*

*Bebida sugerida : Madeira Doce*

### *Uns Quentes ...outros Frios...*

*...ginjinhãs, café, natas e chocolate*

*Bebida sugerida : Madeira Seco*

### *Das Ilhas...*

*...Manjari e maracujá em mousse, banana, gengibre e espuma de aguardente*

*Bebida sugerida : Vinho Colheita Tardia*

### *Choco (L) (A) titude...*

*...brownie de avelã, leite-creme de Jivara e bergamota, sorbet de Grand Caraque*

*Bebida sugerida : Licor de Avelã*





## *The Sweetest...*

### *The "inseparables"...*

*...pumpkin pudding, fresh ewe milk curd cheese, cinnamon biscuit and orange jam*

*Drink suggestion : Setúbal Muscatel wine*

### *Black and White...*

*...macaron, "Tahiti" vanilla mousse and chestnuts in a "mirror" of fortified wine "Jeropiga"*

*Drink suggestion : L.B.V. Porto wine*

### *The return of "Indias"...*

*...cassava in coconuts milk and curry, roti pineapple with mango and coriander ice cream*

*Drink suggestion : Sweet Madeira wine*

### *Some Hot...other Cold...*

*...sour cherries, coffee, cream and chocolate*

*Drink suggestion : Madeira Seco*

### *From Islands...*

*...Manjari chocolate and passion fruit mousse, banana, ginger and Old brandy spume*

*Drink suggestion : Late Harvest wine*

### *Choco (L) (A) (TT) itude...*

*...hazelnut brownie, Jivara and bergamot brulée, Grand Caraque sorbet*

*Drink suggestion : Hazelnut Liqueur*





Valle - Flôr