

Zimbral: (zim·bral); Mata ou bosque de zimbros.

Muito comum na Serra da Arrábida, conhecida pela espantosa biodiversidade e vegetação variada, o Zimbro (*Juniperus communis*) é uma das espécies autóctones da região.

As bagas têm um aroma característico e são utilizadas na culinária e produção de bebidas alcoólicas, como o gin. São colhidas e usadas para dar sabor a pratos e bebidas, além de serem aproveitadas como condimento em algumas receitas regionais.

No restaurante Zimbral, pretende-se oferecer uma experiência gastronómica que possa ser recordada.

Na cozinha criam-se sabores e texturas com ingredientes frescos e locais, na sala e na esplanada vive-se um ambiente agradavelmente descontraído, com um serviço atento aos detalhes e preparado para atender os mais exigentes pedidos.

Da própria horta e fornecedores locais, recolhemos hortaliças e aromáticas que que dão a frescura e qualidade sustentável aos pratos confeccionados.

Bon appetit!

Zimbral: (zim·bral); Juniper woodland or juniper grove.

*Very common in Serra da Arrábida, known for its amazing biodiversity and varied vegetation, Juniper (*Juniperus communis*) is one of the native species of the region.*

The berries have a characteristic aroma and are used in cooking and in the production of alcoholic beverages such as gin. They are harvested and used to flavour dishes and drinks, in addition to being used as a condiment in some regional recipes.

At the Zimbral restaurant, we aim to offer a gastronomic experience that can be remembered.

In the kitchen, flavors and textures are created with fresh and local ingredients, in the living room and on the terrace there is a pleasantly relaxed atmosphere, with service attentive to detail and prepared to meet the most demanding requests.

From our vegetable garden and local suppliers, we collect greens and aromatics that give the freshness and sustainable quality to the prepared dishes.

Bon appetit!

Couvert

ENTRADA | *STARTER*

Creme de legumes 

Vegetable cream soup

Caldo verde

(Creme de batata, couve salteada, chouriço crocante e azeite de chouriço assado)

(Cream of potato, sautéed kale, crispy chorizo, and roasted chorizo olive oil)

Sopa de peixe

(Caldo de garoupa e peixe desfiado)

Fish soup

(Broth of grouper and shredded fish)

Foie Gras

(Fígado de pato com maça caramelizada em moscatel de Setúbal, pão de brioche e confit de cebola roxa)

(Duck liver with caramelized apple in Setúbal muscatel, brioche bread and red onion confit)

Cogumelos à Bulhão Pato

(Variedade de cogumelos salteados com azeite e alho)

Mushrooms à Bulhão Pato

(Variety of sautéed mushrooms with garlic and olive oil)

Salada mista de verduras da horta 

(Alfaces, tomate cherry, pepino em conserva japonesa e pickles de cebola roxa)

Mixed garden salad

(Lettuces, cherry tomato, sunomono cucumber and pickled red onion)

Carpaccio de novilho

(Novilho fatiado, rúcula, parmesão, pinhões e alcaparras fritas)

Veal carpaccio

(Sliced veal, arugula, Parmesan cheese, pine nuts, and fried capers)

Tártaro de salmão

(Salmão marinado em molho teriyaki, gengibre e limão, servido com guacamole)

Salmon tartare

(Salmon marinated in teriyaki sauce, ginger and lemon, served with guacamole)

Bife tartaro de novilho

(Carne de novilho crua, picada e temperada com chalota, cornichons, alcaparras, salsa, mostarda Dijon, molho inglês, tabasco e gema de ovo crua)

Beef tartare

(Minced raw beef seasoned with shallot, cornichons, capers, parsley, Dijon mustard, Worcestershire sauce, tabasco and raw egg yolk)

Croquetes de Cozido à Portuguesa

(Croquetes de vaca, porco e couve)

Stew croquettes

(Beef, pork and cabbage croquettes)

Tábua de enchidos regionais

Regional cured meats platter

Tábua de queijos

Regional cheeseboard

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

DO MAR | FROM SEA

Robalo de anzol

(Robalo corado com verduras da horta)

Line-caught sea bass

(Seared sea bass with garden greens)

Lombo de bacalhau com broa

(Lombo de bacalhau, esmagada de batata, grelos, cebolada e crosta de broa e coentros)

Cod loin with cornbread crust

(Cod loin, mashed potatoes, turnip greens, onions, cornbread crust and cilantro)

Arroz de lagosta

(Arroz caldoso com lagosta e camarões)

Lobster rice

(Lobster and prawns creamy rice)

Bitoque de atum fresco

(Bife de atum fresco com ovo estrelado e batata frita)

Fresh tuna steak

(Fresh tuna steak with fried egg and French fries)

Risotto negro com vieiras

(Arroz cremoso com tinta de choco, vieiras coradas e crocante de pepperoni)

Black risotto with scallops and pepperoni

(Risotto with cuttlefish ink, seared scallops and crispy pepperoni)

DA TERRA | FROM LAND

Bife do lombo com molho de mostarda

(Bife de lombo grelhado, molho de mostarda, batata gratinada e bimis salteados)

Tenderloin steak with mustard sauce

(Grilled tenderloin steak, mustard sauce, potato gratin and sautéed bimis)

Bochechas de porco preto

(Bochechas estufadas, com puré de grão-de-bico e legumes do dia)

Iberian pork cheeks

(Pork cheeks stew with chickpea purée and daily vegetables)

Coxa de pato confitada

(coxa de pato confitada com risotto de cogumelos trufado)

Confit duck leg

(duck leg confit with truffled mushroom risotto)

Escabeche de perdiz

(Perdiz estufada com batata frita e esparregado)

Escabeche de Perdiz

(Partridge stew with French fries and creamed spinach)

Carré de borrego

(Costeletas de borrego com crosta de pistachio, polenta e legumes assados)

Carré de borrego

(Lamb chops with pistachio crust, polenta and roasted vegetables)

Tornedó com molho de pimenta

(Bife de lombo grelhado, molho de pimenta preta, batata frita e esparregado)

Tenderloin steak with pepper sauce

(Grilled tenderloin steak, black pepper sauce, French fries, and creamed spinach)

VEGANO E VEGETARIANO | VEGAN AND VEGETARIAN

Gnocchi com pesto Genovese

(Gnocchi com molho pesto tradicional, pinhões e tomate seco)

Gnocchi with Genovese pesto

(Potato pasta with traditional pesto sauce, pine nuts and sundried tomato)

Tagliatelle com molho de tomate da horta

Tagliatelle with garden tomato sauce

Caril de abacaxi e côco com legumes da horta

(Legumes da horta em molho de caril com arroz)

Pineapple and coconut curry with garden vegetables

(Garden vegetables in coconut curry sauce with rice)

Brás de alho francês

(Alho francês salteado com batata palha frita, cebola, ovo, azeitona e coentros)

Leek Branch

(Sautéed leeks with fried potato sticks, onion, egg, olives, and cilantro)

Risotto de abóbora e tofu

(Risotto de abóbora assada, tofu fumado e tomate seco)

Pumpkin and tofu risotto

(Roasted pumpkin risotto, smoked tofu and sundried tomatoes)

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Fruta da época 

Seasonal fruit

Sorbet de manga/lima 

Mango/lime sorbet

Gelado de limão/baunilha/chocolate/morango

Lemon/vanilla/chocolate/strawberry ice cream

Mousse de chocolate 75% cacau

Chocolate mousse 75% cocoa

Torta de laranja com gelado de lima

Orange roulade with lime ice cream

Arroz doce

Portuguese rice pudding

Tarte Tatin

Pudim moscatel roxo com gelado de limão

Purple Muscat pudding with lemon ice cream

Brownie de batata doce com sorbet de Manga 

Sweet Potato Brownie with mango sorbet

SIMBOLOGIA | SYMBOLOGY

Pratos veganos | *Plant-based dishes* 

HORÁRIO | SCHEDULE

12:30 - 15:00 | 12:30 PM - 03:00 PM
19:00 - 22:30 | 07:00 PM - 10:30 PM

INFORMAÇÃO ADICIONAL | FURTHER INFORMATION

Informação sobre intolerâncias e alergias alimentares

- Antes do pedido, por favor informe se pretende esclarecimentos sobre os ingredientes;
- Os pratos podem conter vestígios de ingredientes aos quais seja intolerante;
- Solicitamos que nos informe, caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar.

Information regarding food intolerances and allergies

- *Before ordering, please advise if you would like any clarification on ingredients;*
- *Dishes may contain traces of ingredients to which you are intolerant;*
- *Please let us know if you have any food intolerances or allergies.*