

THE  
DINING  
ROOM

MATRIARCA

A HOME FOR WINE LOVERS





## BEM-VINDO AO THE DINING ROOM

Inspirado nos jantares que a Beatriz costumava organizar, o The Dining Room reúne o melhor da gastronomia Britânica e Portuguesa.

Com boa comida e bom vinho, nasce aquele sentimento único de estar em casa.

## WELCOME TO THE DINING ROOM

*Inspired by the dinners that Beatriz would host,  
The Dining Room brings together the very best  
of British & Portuguese cuisine.*

*With truly great food and wine  
comes the inimitable sense of home.*

Caro cliente, na nossa cozinha utilizamos produtos frescos, de origem controlada e manuseados com o máximo de cuidados e higiene. No caso de ter alguma alergia ou intolerância alimentar, pedimos que informe a nossa equipa para que possamos sugerir e adaptar o menu a qualquer exigência.

*Dear guest, we prepare our dishes using fresh, carefully sourced ingredients, handled with the highest standards of hygiene. If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff – we'll be glad to recommend suitable options or adjust the menu to accommodate your needs.*



**SYMINGTON**  
*Family Estates*

## OPÇÕES DE MENUS

### MENU OPTIONS

Entrada & Prato Principal  
*Starter & Main Course*

50 €

Entrada, Prato Principal & Sobremesa  
*Starter, Main Course & Dessert*

60 €

Entrada, Prato de Peixe, Prato de Carne & Sobremesa  
*Starter, Fish Course, Meat Course & Dessert*

80 €

## HARMONIZAÇÕES VÍNICAS

### WINE PARINGS

#### Symington Family Estates

Uma seleção de vinhos da Família Symington, que explora a riqueza e diversidade dos vinhos portugueses através de diferentes regiões e estilos.

*A selection of Symington Family Estates wines, exploring the richness and diversity of Portuguese wine across regions and styles.*

3 Momentos / Moments · 35 €

4 Momentos / Moments · 45 €

#### Primum Familiae Vini

Uma seleção de vinhos da Primum Familiae Vini, que representa históricas famílias produtoras e algumas das grandes regiões vinícolas do mundo.

*A selection of wines from Primum Familiae Vini, representing historic family-owned estates and some of the world's great wine regions.*

3 Momentos / Moments · 50 €

4 Momentos / Moments · 60 €

Couvert, bem como água filtrada, com e sem gás, estão incluídos em todos os menus. Não inclui água engarrafada. IVA incluído.  
*Couvert, as well as house still and sparkling water, are included with every menu. Branded bottled water is not included. VAT included.*



# ENTRADAS

## STARTERS

Sopa de Cebola,  
com Chantilly de Alho e Cebolinhas  
*Onion Soup,  
With Garlic Chantilly and Spring Onions*

Lula dos Açores,  
Favinhas e Presunto  
*Azores Squid  
Broad Beans and Cured Ham*

Terrina de Pato,  
Saladina Fresca e Molho de Citrinos  
*Duck Terrine,  
Fresh Herb Salad and Citrus Sauce*

Espetadinha de Bísaro,  
Com Sabores de Feijoada  
*Bísaro Pork Skewer,  
and "Feijoada" Flavours*



## PRINCIPAIS MAINS

Ravioli de Gema,  
Espargos Verdes e Requeijão Caseiro  
*Egg Yolk Ravioli,  
Green Asparagus & Homemade Cream Chesse*

Raia,  
Pavé de Batata, Salsa e Alcaparras  
*Skate,  
Potato Pavé, Parsley & Capers*

Açorda de Pescada,  
Coentros e Alho  
*Hake "Açorda",  
Coriander & Garlic*

Frango do Campo  
com Arroz de Cabidela e Cebolas Assadas  
*Free-Range Chicken  
with "Cabidela" Rice and Roasted Onions*

Bife Wellington  
com Esparregado de Primavera  
*Beef Wellington  
with Spring greens puré*



# **SOBREMESAS**

## DESSERTS

Tiramisù,  
Éclair e Gelado de Galão

*Tiramisù,  
Éclair and Coffee & Milk Ice Cream*

Maça Verde e Manjericão,  
Com Curd de Limão e Chocolate Branco

*Green Apple and Basil,  
With Lemon Curd and White Chocolate*

Tarte Tatin,  
Gelado de Cardamomo e Canela

*Tarte Tatin,  
Cardamom and Cinnamon Ice Cream*

Seleção de Queijos  
Cheese Selection

,



