GA



RESTAURANTE

ACQUA

RESTAURANTE

ACQUA

Bem-vindo a uma experiência única de sabores.

Este menu é o resultado de uma cuidadosa fusão entre a rica tradição culinária italiana
e os toques vibrantes da cozinha portuguesa, criado com paixão e criatividade.

Cada prato foi desenhado para oferecer uma experiência sensorial
que celebra a autenticidade de ambos os países,
com ingredientes selecionados da mais alta qualidade e uma técnica que honra suas raízes.

Convidamo-lo a desfrutar desta proposta gastronómica única, onde a tradição encontra
a inovação e os sabores da Itália e de Portugal se fundem de forma excecional.

Welcome to a unique experience of flavors.

*This menu is the result of a careful fusion between the rich culinary tradition of Italy
and the vibrant touches of Portuguese cuisine, created with passion and creativity.*

*Each dish has been designed to offer a sensory experience that celebrates the authenticity of both countries,
with ingredients selected for their highest quality and techniques that honor their roots.*

*We invite you to enjoy this unique gastronomic proposal,
where tradition meets innovation and the flavors of Italy and Portugal blend exceptionally.*

the GA *Experience*

7 MOMENTOS | COURSES

120 €

HARMONIZAÇÃO | WINE PAIRING

49 €

the ACQUA *Experience*

5 MOMENTOS | COURSES

75 €

HARMONIZAÇÃO | WINE PAIRING

35 €

the BLUE *Experience*

4 MOMENTOS | COURSES

65 €

HARMONIZAÇÃO | WINE PAIRING

29 €

Caso tenha alguma dúvida sobre os alérgenos nos pratos, consulte a nossa equipa.
If you have any questions about allergens in the dishes, please ask our team

RESTAURANTE

ACQUA

ENTRADAS | STARTERS

TÁRTARO DE CARNE BOVINA
BEEF TARTARE

com mostarda Dijon e gema de ovo crocante
with Dijon mustard, crispy egg yolk

24 €

SASHIMI DE SALMÃO
SALMON SASHIMI

salmão fresco cortado em sashimi, servido com laranja, pepino e molho teriyaki
fresh salmon sahimi served with orange, cucumber and teriyaki sauce

22 €

FRITADA DE PEIXE E MARISCO
DEEP FRIED SEAFOOD

mix de peixes e mariscos fritos com molho tártaro caseiro
mix of fried fish and seafood served with homemade tartar sauce

28 €

TÁRTARO DE ATUM
TUNA TARTARE

tártaro de atum temperado com azeite virgem extra, sal, pimenta e raspa de limão, acompanhado por lâminas de abacate
fresh tuna tartare seasoned with extra virgin olive oil, salt, black pepper and lemon zest, served with thinly sliced avocado

24 €

RESTAURANTE

ACQUA

CLÁSSICOS ITALIANOS | ITALIAN CLASSICS

PARMIGIANA DE BERINGELA
EGGPLANT PARMIGIANA
com tomate, manjericão, mozzarella e parmesão
with tomato, basil, mozzarella and parmesan

19 €

BURRATA & SAN DANIELE
queijo burrata fresco, prosciutto San Daniele, salada de rúcula com tomate cereja
fresh burrata cheese, San Daniele prosciutto, arugula salad with cherry tomatoes

24 €

VITELLO TONNATO
vitela cozinhada a baixa temperatura, servida com o tradicional molho de atum e demi-glace
slow-cooked veal served with traditional tuna sauce and demi-glace

22 €

CARPACCIO DE NOVILHO
BEEF CARPACCIO
citronete de limão, rúcula e lascas de queijo parmesão
lemon citronette, arugula and shaved parmesan cheese

22 €

RESTAURANTE

ACQUA

PASTAS & RISOTTO

RAVIOLI DE RICOTA & ESPINAFRES
RICOTTA & SPINACH RAVIOLI
raviolis recheados com ricota e espinafres, servidos com molho de tomate e creme de burrata
ricotta and spinach ravioli served with tomato sauce and burrata cream

26 €

SPAGHETTI CARBONARA
receita clássica romana com guanciale crocante, gema de ovo e queijo Pecorino Romano
classic roman recipe with crispy guanciale, egg yolk and Pecorino Romano

25 €

PACCHERI MANCINI COM GENOVESE
PACCHERI MANCINI WITH GENOVESE
massa curta artesanal, envolvida num estufado de carne rico e tradicional, cozinhado lentamente
artisanal short pasta served in a rich, traditional, slow-cooked meat stew

29 €

TORTELLI DE TRUFA NEGRA
BLACK TRUFFLE TORTELLI
ravioli de cogumelos e burrata, com manteiga e queijo parmesão
ravioli filled with mushrooms and burrata, served with butter and parmesan cheese

32 €

RESTAURANTE

ACQUA

PASTAS & RISOTTO

LINGUINE COM LAGOSTA AZUL

LINGUINE WITH BLUE LOBSTER

lagosta azul fresca delicadamente cozinhada com a sua própria bisque

fresh blue lobster gently cooked with its own bisque

65 €

RISOTTO AO AROMA DA COSTA AMALFITANA

RISOTTO WITH AMALFI COAST AROMAS

com limão, manjericão fresco e carpaccio de camarão vermelho

with lemon, fresh basil and red prawn carpaccio

34 €

ESPARGUETE COM BOTTARGA E CAVIAR

SPAGHETTI WITH BOTTARGA AND CAVIAR

esparguete amanteigado com bottarga de tainha e caviar

butter spaghetti with mullet bottarga and caviar

38 €

PACCHERO À MEDITERRÂNEA

MEDITERRANEAN PACCHERO

massa pacchero com molho de tomates selecionados e ricota fresca

pacchero pasta with selected tomato sauce and fresh ricotta

28 €

RESTAURANTE

ACQUA

PRATOS DE PEIXE | FISH DISHES

BACALHAU A BAIXA TEMPERATURA

SLOW-COOKED COD

com molho pizzaiola e esmagada de batata

with pizzaiola sauce and mashed potatoes

26 €

FILETE DE ROBALO

SEABASS FILLET

com crosta de curgete, flan de abóbora com menta e beurre blanc

with zucchini crust, pumpkin flan with mint, and beurre blanc

30 €

TATAKI DE ATUM

TUNA TATAKI

crosta de sésamo, molho teriyaki e arroz branco

sesame crust, teriyaki sauce and white rice

32 €

SALMÃO GRELHADO

GRILLED SALMON

legumes salteados, puré de batata e molho de vinho branco

stir-fried vegetables, mashed potatoes, and white wine sauce

29 €

RESTAURANTE

ACQUA

PRATOS DE CARNE | MEAT DISHES

COXA DE FRANGO MILANESE

CHICKEN THIGH MILANESE

recheado com Provolone del Monaco e tomates secos, servido com espinafres salteados e molho parmentier

stuffed with Provolone del Monaco and sun-dried tomatoes, served with sautéed spinach and parmentier sauce

29 €

FILÉ MIGNON

BEEF FILLET

com puré de batata trufado, radicchio cozido com vinho do Porto e molho de pimenta verde

with truffled mashed potatoes, cooked radicchio with red port wine, and green pepper sauce

38 €

CARRÉ DE BORREGO

LAMB RACK

carré de borrego acompanhado por espargos, creme de espargos e batatas novas

perfectly cooked rack of lamb served with asparagus, asparagus purée and baby potatoes

34 €

BOCHECHA DE NOVILHO BRASEADA

BRAISED BEEF CHEEK

bochecha de novilho, cozinhada lentamente na perfeição em molho de vinho do Porto ruby, acompanhadas de polenta cremosa e sálvia crocante

beef cheeks, slow-cooked to perfection in a ruby port gravy, served with creamy polenta and crispy sage

32 €

RESTAURANTE

ACQUA

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

BATATAS ASSADAS
ROASTED POTATOS
10 €

ARROZ BRANCO
WHITE RICE
10 €

SALADA MISTA
MIXED SALAD
10 €

BATATA FRITA
FRENCH FRIES
10 €

BATATA FRITA COM PARMESÃO E MAIONESE DE TRUFA
FRENCH FRIES WITH PARMESAN AND TRUFFLE MAYONNAISE
14 €

VEGETAIS SALTEADOS
STIR-FRIED VEGETABLES
12 €

RESTAURANTE

ACQUA

SOBREMESAS | DESSERTS

TIRAMISÙ
16 €

PETIT-GÂTEAU DE CHOCOLATE
CHOCOLATE PETIT-GÂTEAU
gelado de caramelo, crème anglaise
caramel ice-cream, crème anglaise
15 €

CHEESECAKE DE RICOTA
RICOTTA CHEESECAKE
base de massa frolla, creme de ricota doce e pêras marinadas em vinho do Porto
shortcrust pastry base, sweet ricotta cream and pears marinated in Port wine
15 €

MIL-FOLHAS NAPOLITANO
massa folhada caramelizada, creme diplomata e frutos vermelhos frescos
caramelized puff pastry with diplomat cream and fresh red berries
15 €

AFFOGATO
gelado de baunilha, café expresso
vanilla ice-cream, espresso
10 €

FRUTA LAMINADA
FRUIT PLATTER
12 €

IVA incluído à taxa legal em vigor desde 06/02/2026 | Legal tax included since 17/07/2026

RESTAURANTE

ACQUA

LISTA DE ALÉRGENIOS | LIST OF ALLERGENS

- Cereais contendo glúten e produtos derivados (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut)
  Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- Crustáceos e produtos com base de crustáceos
  Crustaceans and shellfish-based products
- Ovos e produtos com base de ovos
  Eggs and egg products
- Peixe e produtos com base de peixe
  Fish and fish products
- Amendoins e produtos com base de amendoins
  Peanuts and peanut products
- Soja e produtos com base de soja
  Soy and soy products
- Leite e produtos com base de leite (incluindo lactose)
  Milk and milk products (including lactose)
- Frutos secos e seus produtos (amêndoas, avelãs, nozes, pistaches)
  Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)
- Aipo e produtos com base de aipo
  Celery and celery-based products
- Mostarda e produtos m base de mostarda
  Mustard and mustard products
- Sementes de sésamo e produtos com base de sementes de sésamo
  Sesame seeds and sesame seed products
- Dióxido de enxofre e sulfitos
  Sulfur dioxide and sulphites
- Tremoços e produtos com base de tremoços
  Lupins and lupine-based products
- Moluscos e produtos com base de moluscos
  Molluscs and shellfish-based products

Caso tenha alguma dúvida sobre os alérgenos nos pratos, consulte a nossa equipa.
If you have any questions about allergens in the dishes, please ask our team.