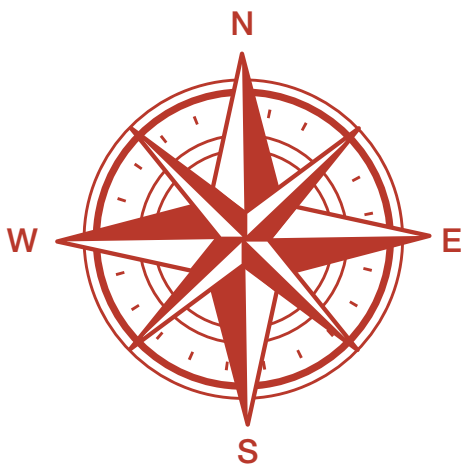


O Luzzi é uma celebração da herança e da gastronomia portuguesas. A nossa cozinha lusitana moderna presta homenagem à rica tapeçaria de influências culturais que moldaram a paisagem culinária de Portugal ao longo dos séculos. Desde as especiarias aromáticas trazidas pelos exploradores até ao marisco fresco do Atlântico, cada prato é um tributo à história diversificada de Portugal. No Luzzi, misturamos receitas tradicionais com técnicas contemporâneas, criando uma experiência gastronómica única que honra o passado enquanto abraça o futuro.



Luzzi is a celebration of Portuguese heritage and gastronomy. Our modern Lusitanian cuisine pays homage to the rich tapestry of cultural influences that have shaped Portugal's culinary landscape over centuries. From the aromatic spices brought by explorers to the fresh seafood from the Atlantic, each dish is a tribute to Portugal's diverse history. At Luzzi, we blend traditional recipes with contemporary techniques, creating a unique dining experience that honors the past while embracing the future.

LUZZI
MODERN
LUSITANIAN
CUISINE



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Glúten
Gluten



Nozes
Nuts



Amendoim
Peanuts



Soja
Soya



Ovos
Eggs



Leite
Laticínios
Milk & Dairy



Mostarda
Mustard



Porco
Pork



Moluscos
Molluscs



Peixe
Fish



Crustáceos
Crustaceans



Sésamo
Sesame



Cereais
Cereals



Aipo
Celery



Tremoços
Lupins



SO2 Dióxido de Enxofre
SO2 Sulphur Dioxide



Álcool
Alcohol

Todos os preços indicados encontram-se em euros (€) e incluem IVA à taxa legal em vigor, uma taxa opcional de serviço de 7,5% será adicionada à sua fatura. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares à nossa equipa com antecedência.

All indicated prices are in euros (€) and include VAT at the applicable legal rate, a discretionary 7,5% service charge will be added to your bill. No dish, food product or drink, including the couvert, shall be charged unless it is ordered or rendered unusable by the customer. Please state all allergies and food intolerances to our team in advance.



O Chef

“O Luzzi é um redescobrimto das raízes Portuguesas pelo mundo, transformando essas influências e histórias em uma experiência única e moderna.”

“Luzzi is a rediscovery of the Portuguese roots throughout the world, transforming those influences and stories into a unique and modern experience.”

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Bruno Alves'.

Bruno Alves, Chef Executivo

COUVERT

Couvert 7

Uma viagem pelos países Lusófonos, com sabores que mudam com as estações, servidos com pão de sementes Lusitanas ou pão de cacau e azeitona. Pergunte á nossa equipa sobre as opções do dia e desfrute da sua viagem.

A journey through the Lusophone countries, with flavors that change with the season, served with sourdough bread with Lusophone seeds or cacau bread with olives. Ask our team for the daily options and enjoy your journey.

PETISCOS

SMALL PLATES

Quibe cru 14

Bulgur, molho cítrico de tahini, pastel

Raw kibbeh

Bulgur, citrus tahini sauce, pastel

Coxinha de galinha Africana 13

Recheio de galinha piri-piri, amendoim, queijo Azeitão DOP

African chicken coxinha

Spicy chicken filling, peanuts, Azeitão cheese DOP

Chamuça de camarão e chouriço 9

Chutney de tamarindo

Prawn & chouriço samosa

Tamarind chutney

Salada de polvo à Lusitânia 17

Milho, amendoim, leite de coco, crocante de banana, manga verde

Lusitanian octopus salad

Corn, peanut, coconut milk, crispy banana, green mango

Tempura da horta 9

Vegetais da estação, molho balichão

Garden tempura

Seasonal baby vegetables, balichão sauce

Picanha fumada 15

Pão de queijo, rosbife de picanha, allium confitado, aioli de ervas

Smoked picanha

Pão de queijo, picanha roastbeef, allium confit, herbs aioli

ENTRADAS

APPETIZERS

-  **Atum de Cabo Verde** **14**
Tártaro de atum, creme de milho
Tuna Cape Verde style
Tuna tartare, corn cream
-  **Carabineiro piri-piri** **28**
Carabineiro grelhado, alho frito,
bisque de piri-piri
Piri-piri scarlet prawn
Grilled scarlet prawn, piri-piri bisque, fried garlic
-  **Lula de Macau, salada de ervas** **14**
Lula recheada, arroz de mariscos, funcho, ervas
frescas, pickles de couve branca
Macanese squid, herbs salad
Stuffed squid, seafood rice, fennel, fresh herbs, white
cabbage pickle
-  **Salada de palmito e citrinos** **12**
Palmito, citrinos do Algarve, alface romana
grelhada, vinagrete
Heart of palm & citrus salad
Heart of palm, Algarvian citrus, grilled romaine lettuce,
vinaigrette
-  **Dumpling de camarão, caldo de tucupi** **14**
Camarão, alho francês, tucupi
Shrimp dumpling, tucupi broth
Shrimp, leek, tucupi
-  **Dumpling vegetariano, tofu** **10**
Espinafre, alho, tofu marinado
Green dumpling, tofu
Spinach, garlic, marinated tofu
-  **Dumpling de frango cafreal** **10**
Frango, pasta cafreal, manteiga ghee
Chicken cafreal style dumpling
Chicken, Goan spices, ghee butter

PEIXES E MARISCO

SEAFOOD

Moqueca, camarão, mariscos **32**

Camarão grelhado, mariscos, creme de moqueca, farofa de caju, arroz de coentros

Prawn, seafood, moqueca

Grilled prawn, seasonal seafood, moqueca cream, cashew nut crumble, cilantro rice

Vieira, sapateira, batata doce **30**

Gnocchi de batata doce, ragú de conchas, sapateira, vieira grelhada, ervas fritas

Scallop, crab & sweet potato

Sweet potato gnocchi, clams ragout, brown crab, grilled scallop, fried herbs

Peixe do dia, folha de bananeira **30**

Peixe sazonal ao forno em folha de bananeira, beurre blanc de vinho verde, feijão verde, abóbora

Catch of the day, banana leaf

Baked seasonal fish in banana leaf, verde wine beurre blanc, green bean, pumpkin

Lavagante, açorda **98**

Lavagante grelhado em carvão, manteiga de gengibre-cúrcuma, açorda de lavagante

Lobster & açorda

Charcoal roasted lobster, ginger-turmeric butter, lobster açorda

CARNES E AVES

MEAT & POULTRY

-  **Pato à Augusta** **28**
Arroz de pato, pato laqueado em Porto, chouriço, laranja grelhada
Duck “à Augusta”
Duck rice, Porto glazed peking duck, chouriço, grilled orange
-  **Borrego, xacuti** **32**
Terrine de borrego, marinada de xacuti, poejo, ervilha, arroz de limão
Lamb & xacuti
Lamb terrine, xacuti marinade, pennyroyal, green pea, lime rice
-  **Pintada, cachupa** **28**
Púcara de pintada, cachupa, cebola caramelizada
Guinea fowl & cachupa
Guinea fowl in clay pot, cachupa, caramelized onion
-  **Churrasco do dia**
Cortes disponíveis do dia, farofa de ovo, vinagrete, salada de couve de Goa
Beef from the charcoal
Market cuts, egg farofa, vinaigrette, Goan cabbage salad

Preço sob consulta. Price upon request.

DA HORTA

VEGETARIAN

-  **Couve-flor vindaloo** **19**
Couve-flor inteira assada, molho vindaloo, puré da estação
Vindaloo cauliflower
Whole roasted cauliflower, vindaloo sauce, seasonal purée
-  **Feijoada Lusitana** **20**
Feijões Lusitanos, cogumelos, couve grelhada
Lusitanian feijoada
Vegan feijoada, Lusitanian beans, collards

ACOMPANHAMENTOS

SIDES

-  **Batata doce frita, aioli de orégãos** **8**
Sweet potato fries, oregano aioli
-  **Vegetais sazonais assados, creme azedo** **7**
Roasted seasonal veggies, sour cream
-  **Puré amanteigado do dia** **8**
Buttery purée of the day

SOBREMESAS

DESSERTS

-  **Bebinca** **11**
Doce conventual de Goa, gelado de coco queimado, redução de Porto
Goan layered conventual sweet, roasted coconut gelato, Porto glaze
-  **Serradura** **10**
Amêndoa, bavaoise, figo, mel
Almond, bavaoise, fig, honey
-  **Quindim** **10**
Sorvete de maracujá
Coconut custard pie, passion fruit sorbet
-  **Galão, chocolate** **11**
Torta de chocolate, café, creme de baunilha, sal do Algarve
Chocolate pie, coffee, vanilla cream, sea salt from Algarve