**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

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.

# Alergénios
## Allergens

**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

## 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, picles 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, bavaroise, figo, mel
Almond, bavaroise, 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