
BEM VINDO AO PEDRO LEMOS!

A realidade chega-nos pelos sentidos.

Tudo o que experienciamos — cada textura, cada aroma, cada sabor — é decodificado por esta única ponte entre nós e o mundo. No Pedro Lemos, honramos essa verdade primordial. Celebramos a natureza na sua forma mais pura, respeitamos os seus ciclos, abraçamos a sazonalidade. Não por dogma, mas por uma convicção simples: é assim que encontramos o sabor na sua expressão mais honesta.

Duas jornadas, uma escolha.

Sugerimos o Menu de Degustação — a expressão mais íntima do chef Pedro Lemos, uma jornada completa pelos territórios da nossa cozinha. Em alternativa, o Menu À la Carte — onde a liberdade de compor a sua viagem gastronómica se torna parte da própria experiência.

Cada convidado deve escolher o seu caminho: Degustação ou À la Carte. Esta decisão não se partilha — cada menu é único, pessoal e intransmissível entre duas ou mais pessoas. Em mesas de mais de quatro pessoas, o ritual exige harmonia: todos devem seguir a mesma direção seja na opção de menu ou na escolha dos pratos.

O vinho como linguagem.

Acreditamos que uma experiência gastronómica só está completa quando acompanhada de bom vinho. A nossa garrafeira é um reflexo das nossas paixões e percurso, dos ícones consagrados aos pequenos produtores que guardam segredos únicos. De norte a sul do país, e além-fronteiras — cada garrafa conta uma história, cada escolha revela um mundo a descobrir.



MENU DEGUSTAÇÃO

Um novo começo. A expressão mais íntima do chef Pedro Lemos

ENGUIA FUMADA
rabanetes * maçã

MENU | €180 p.P

VINHOS | €120 p.P

BIVALVES
espargo branco * beurre blanc

FOIE GRAS DE PATO
nêspira * brioche

EXTRA CAVIAR IMPERIAL

10grs | €25 p.P

MASSADA
salmonete * ouriço do mar

POMBO
nabo * agrião

QUEIJOS | €20 p.P

MORANGO
ruibarbo * shiso

AIPO
avelã * cevada



À la Carte

A liberdade de compor a sua viagem gastronómica

A troca silenciosa entre quem cria e quem saboreia. Uma jornada pessoal, afinada pelo nosso olhar mas moldada ao seu gosto. Um menu sem imposições, onde a escolha livre de duas entradas, um prato principal e uma sobremesa, é também parte da experiência.

duas entradas * um principal * uma sobremesa | €150 p.P

vinhos | € 85 p.P



ENTRADAS

EXTRA CAVIAR IMPERIAL

10grs | 25€ p.P

FOIE GRAS
nêspersa * brioche

ENGUIA FUMADA
rabanetes * maçã

BIVALVES
espargo branco * beurre blanc

COUVES
lentilhas * rutabaga

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE DO DIA
bivalves * aipo

MASSADA
salmonete * ouriço do mar

POMBO
nabo * agrião

VACA
grão de bico * molho do "rancho"



SOBREMESAS

MORANGO

ruibarbo * shiso

PÉRA

arroz Jasmim * moscatel

CHOCOLATE

café * rum

QUEIJOS

Seleção de queijos Portugueses