

Restaurant

COUVERT

Pão de fermentação natural, grissinis, manteiga ao natural, azeite virgem quinta do Romeu, patê, azeitona douroense marinada 3,00€
Sourdough bread, grissini, natural butter, Quinta do Romeu virgin olive oil, pâté, marinated douro olive

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

Prato principal com entrada ou sobremesa 16,00€
Two courses (Main course with starter or dessert)

Entrada, prato principal e sobremesa 20,50€
Three courses (Starter, main course and dessert)

.....
Disponível para almoço de segunda a sexta-feira das 12h30 - 15h00
Available for lunch only from Monday to Friday between 12h30 - 15h00

Burrata de búfala com tomate e pesto 9,00€
Buffala burrata with tomato and pesto

Carpaccio de novilho, beterraba e pistácio e tostas de focaccia 9,50€
Carpaccio of veal, beetroot and pistachio and focaccia toasts

Croquetes de rabo de boi com maionese de alho negro 5,00€
Oxtail croquettes with black garlic mayonnaise

ENTRADAS

STARTERS

Ceviche de robalo, batata-doce e laranja 10,50€
Sea bass, sweet potato and orange ceviche

Tentúgal de cogumelos com puré de tupinambor 9,50€
Mushroom "Tentúgal" with tupinambor purée

Gambas á la guiho 9,50€
Prawns a la guilho

Sopa de tomate com língua de bacalhau confitada 5,00€
Tomato soup with confit codfish tongue

Creme de legumes 3,50€
Creme of vegetable soup

Restaurant

Salada Caesar

(alface icebergue, peito de frango, bacon, croutons, queijo parmesão e molho Caesar)

Caesar Salad

(iceberg lettuce, chicken breast, bacon, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing)

10,50€

Salada Salmão

(alface, salmão fumado, tomate cherry, queijo feta, alcaparras e molho tártaro)

Salmon Salad

(lettuce, smoked salmon, cherry tomato, feta cheese, capers and tartar sauce)

12,50€

Rosbife

(alface, rúcula, rosbife, tomate cherry, azeitona verde, cebola frita com molho de mostarda)

Roast Beef

(lettuce, rocket, roast beef, cherry tomatoes, green olives, fried onion with mustard dressing)

11,50€

SALADAS

SALADS

Risoto de beterraba e queijo Stilton

Betroot risotto and Stilton cheese

12,00€

Spaghetti de cogumelos e trufa

Mushrooms and truffle spaghetti

13,00€

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Restaurant

PEIXE

FISH

Bacalhau a baixa temperatura, açorda de bivalves e gema curada <i>Low temperature codfish, bivalve açorda and cured egg yolk</i>	18,00€
Filete de dourada, arroz de gambas e coentros <i>Fillet of sea bream, prawns and coriander rice</i>	16,50€
Moqueca de camarão e arroz basmati com côco <i>Shrimp moqueca and basmati rice with coconut</i>	15,50€
Lombo de robalo com risoto de lima <i>Sea bass loin with lime risotto</i>	14,50€

CARNE

MEAT

Bochecha de vitela a baixa temperatura, batata "au gratin" e esparregado <i>Confit veal cheek at low temperature potato "au gratin" and puréed spinach</i>	15,00€
Torta de aves com esparregado <i>Poultry pie with mashed spinach</i>	16,00€
Entrecôte, batata frita e salada (2 pessoas) <i>Entrecôte, French fries and salad (serves 2)</i>	37,50€
Lombo de boi, batata frita e salada <i>Sirloin, French fries and salad</i>	18,50€
Rosbife (Lombo de boi, Yorkshire pudding, esparregado, batata palha e molho) <i>Roast beef</i> <i>(Yorkshire pudding, puréed spinach, potato sticks and gravy)</i>	18,00€

Restaurant

ACOMPANHAMENTOS

SIDES

Arroz de forno <i>Oven rice</i>	3,50€
Puré de batata-doce e cebolinho <i>Sweet potato and chive purée</i>	3,50€
Esparregado de espinafres e queijo da ilha <i>Mashed spinach and island cheese</i>	4,00€
Legumes grelhados <i>Grilled vegetables</i>	3,50€
Batata frita caseira <i>Home made French fries</i>	3,00€
Salada verde <i>Green salad</i>	3,00€

SOBREMESA

DESSERTS

Brownie, laranja e amêndoa <i>Brownie, orange and almond</i>	5,50€
Esfarelado de maçã com bola de gelado <i>Apple crumble with ice cream</i>	5,00€
Creme brulée, chocolate branco e morangos <i>Crème brulée, white chocolate and strawberries</i>	6,00€
Pudim de pão com bola de gelado <i>Bread pudding with ice cream scoop</i>	5,00€
Salada de fruta da época com crumble de amêndoa <i>Fruit salad (seasonal selection) with almond crumble</i>	4,00€
Tábua de queijo (Stilton, Serra ou São Jorge) com tostas <i>Selection of cheese (Stilton, Serra or São Jorge) with toasts</i>	6,00€
Fruta do dia <i>Daily fruit</i>	3,00€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Preços em euros com IVA incluído.

Em caso de sofrer de alguma alergia alimentar, informe a nossa Equipa.

None of the dishes, food or beverage, couvert included, will be charged if they are not ordered or used by the client.

Prices in euros include VAT.

In case of food allergies, please inform our Team