

MENU

FOOD MENU

LOBBY

BUSINESS RESTAURANT

AVEIRO

SETEMBRO 2021

ENTRADAS STARTERS

Couvert (pax)	2,50€
<i>Seleção de pães, manteiga, azeite e patê do dia</i> <i>Bread selection, butter, olive oil and pate</i>	
Camarões ao alho e gengibre	9,00€
<i>Camarões salteados com alho, malagueta, gengibre, lima e coentros</i> <i>Sauteed shrimps with garlic, chillies, ginger, lime and coriander</i>	
Croquetes de francesinha	4,50€
<i>Carne vitela, salsicha fresca, batata soufflé e maionese de molho de francesinha</i> <i>Veal, fresh sausage, potato soufflé and “francesinha” sauce mayonnaise</i>	
Vieiras em molho de ostra	10,50€
<i>Vieiras coradas em azeite, Pack Choi braseada, pickle de rabanete negro, alho francês frito e molho de ostra</i> <i>Seared Scallops in olive oil, brased pack choi, black radish pickle, Fried leek and oyster sauce</i>	
Fumados do mar	10,00€
<i>Salmão fumado, bacalhau fumado, muxama de atum e salsa crioula</i> <i>Smoked salmon, smoked cod, tuna “muxama” and creole sauce</i>	
Tábua de queijos e enchidos (2 pax)	18,00€
<i>Queijos D.O.P de cabra e de ovelha, presunto ibérico, salpicão Lamego, chutney de pimentos e gelado de meloa</i> <i>Goat and sheep D.O.P cheeses, Iberian presunto, Lamego sausage, pepper chutney and melon ice cream</i>	
Sopa do mar (2 pax)	12,50€
<i>Sopa de peixe fresco, camarão, croutons e coentros</i> <i>Fresh fish soup, shrimp, croutons and coriander</i>	

PEIXE & MARISCO

FISH & SEAFOOD

Peixe do Mercado	18,50€
<i>Tranche de peixe fresco do dia, risotto de tomate seco e cenouras baby glaciadas</i>	
<i>Fresh fish fillet, dry tomato risotto and glazed baby carrots</i>	
Polvo confitado em azeite de alho	22,50€
<i>Polvo confitado em azeite de alho, puré de batata-doce laranja e esparregado</i>	
<i>Confit octopus with garlic olive oil, orange sweet potato puree and spinach spread</i>	
Tiborna de bacalhau	16,00€
<i>Trilogia de bacalhau, batata ao alho, migas de broa, tomate cherry, alho e azeite</i>	
<i>Codfish trilogy, garlic potato, bread migas, cherry tomatoes, garlic and olive oil</i>	
Gambas em molho de caril	17,00€
<i>Gambas, pasta de caril caseira, arroz pilão de açafraão, raita e pão naan</i>	
<i>Prawns, saffron rice, curry sauce and Indian naan bread</i>	
Ravioli de salmão	13,00€
<i>Ravioli caseiro recheado com salmão, puré de beterraba e molho branco com limão</i>	
<i>Homemade ravioli stuffed with salmon, beetroot puree and white sauce with lemon</i>	
Arroz de lavagante (2 pax)	45,00€
<i>Lavagante, camarão selvagem, peixe fresco do dia, arroz e coentros</i>	
<i>Lobster, shrimp, fresh fish, rice and coriander</i>	

CARNE MEAT

T-Bone +- 1000 gr (2 pax) 46,00€

Esmagada de batata em tempura, legumes do dia salteados e molho demi glace, molho Madeira e molho mostarda

Mashed potato tempura, sautéed vegetables and demi-glace sauce, Madeira sauce and mustard sauce

Tomahawk +- 1200 gr (2 pax) 52,00€

Esmagada de batata em tempura, legumes do dia salteados e molho demi glace, molho Madeira e molho mostarda

Mashed potato tempura, sautéed vegetables and demi-glace sauce, Madeira sauce and mustard sauce

Entrecote Maturado +- 350 gr (21 dias) 24,50€

Esmagada de batata em tempura, legumes do dia salteados e molho demi glace, molho Madeira e molho mostarda

Mashed potato tempura, sautéed vegetables and demi-glace sauce, Madeira sauce and mustard sauce

Fillet Mignon +- 200 gr 18,00€

Batata rosti, molho shimeji e legumes do dia

Rosti potato, shimeji mushroom sauce, fresh vegetables

Risotto de rabo de boi 14,00€

Rabo de boi a baixa temperatura, risoto, lascas de parmesão, agriões e tomate cherry

Low temperature oxtail, risotto, chips of parmesan, watercress and cherry tomatoes

Stinco de porco 12,50€

Estufado a baixa temperatura, puré de couve flor e aboborinha assada

Low temperature stew, cauliflower puree and roasted pumpkin

Arroz de forno com pato 13,50€

Arroz de forno, pato salteado, chouriço crocante e ovo escalfado

Oven rice, sautéed duck, crispy chorizo and poached egg

VEGETARIANO VEGETARIAN

Noodles com vegetais da horta	12,00€
<i>Massa de arroz salteada, legumes do dia e molho soja</i> <i>Sauteed noodles, vegetables of the day and soy sauce</i>	
Risotto de cogumelos e espargos	12,50€
<i>Risotto, cogumelos, espargos e parmesão</i> <i>Risotto, mushrooms, asparagus and parmesan</i>	
Caril vegetariano	13,00€
<i>Legumes do dia, pasta de caril caseira, arroz pilão de açafrão, raita e pão naan</i> <i>Vegetables of the day, homemade curry paste, saffron rice, raita and naan bread</i>	

SOBREMESA DESSERT

Lobby	6,00€
<i>Pão-de-ló de amêndoa, ganache de chocolate negro, honey comb, crumble e creme de ovos moles</i>	
<i>Almond sponge cake, dark chocolate ganache, honey comb, crumble and soft egg cream</i>	
Pavlova de frutos do bosque	5,00€
<i>Pavlova, curd de limão, cóli de mirtilo, crumble e frutos vermelhos frescos</i>	
<i>Pavlova, lemon curd, blueberry coli, crumble and fresh red fruits</i>	
Mil-folhas de maçã	6,00€
<i>Biscoito de manteiga, maçã caramelizada, compota de maçã, gelatina de vinho do Porto, crumble de frutos secos e gelado de noz pecan</i>	
<i>Butter biscuit, caramelized apple, apple compote, port wine gelatin, dried fruit crumble and pecan nuts ice cream</i>	
Bomba de lima	5,50€
<i>Mousse de lima, caramelo salgado, chocolate branco, crumble e gelado de canela</i>	
<i>Lime mousse, salted caramel, white chocolate, crumble and cinnamon ice cream</i>	
Assiette (2 pax)	12,50€
<i>Degustação de todas as sobremesas</i>	
<i>Tasting all sweet desserts</i>	
Tábua de queijos (2 pax)	15,00€
<i>Queijos portugueses DOP, frutos secos e compota</i>	
<i>Portuguese DOP cheeses, dry fruits and jam</i>	