

MENU

FOOD MENU

LOBBY

BUSINESS RESTAURANT

AVEIRO

Abril 2022

ENTRADAS STARTERS

Couvert (pax)	2,25€
<i>Seleção de pães, manteiga, azeite e patê do dia</i>	
<i>Bread selection, butter, olive oil and pate</i>	
Polvo à galega	10,00€
<i>Polvo laminado, batata, paprika, pimento e coentros</i>	
<i>Sliced octopus, potato, paprika, pepper and coriander</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>	
O foie gras, a pera e as especiarias	10,00€
<i>Foie gras com brioche de curcuma e noz-moscada, chutney de funcho, pickle de pera fumada e compota de figo</i>	
<i>Foie gras with turmeric and nutmeg brioche, fennel chutney, Smoked Pear Pickle and fig jam</i>	
Tábua de queijos e enchidos (2 pax)	18,00€
<i>Queijos D.O.P nacionais, presunto Ibérico, salpicão Lamego, frutos secos, uvas e compota caseira</i>	
<i>Portuguese D.O.P cheeses, Ibérico ham, Lamego sausage, dried fruits, grapes and homemade jam</i>	
Gaspacho do mar (2 pax)	12,50€
<i>O clássico gaspacho, mexilhão e gambas marinados, pimento em conserva, azeite de algas e pão</i>	
<i>The classic gazpacho, marinated mussels and prawns, peppers preserved, seaweed oil and bread</i>	

PEIXE & MARISCO

FISH & SEAFOOD

Peixe do mercado	18,50€
<i>Tranche de peixe fresco do dia, açorda de tomate desidratado e coentros e cenouras baby</i>	
<i>Tranche of fresh fish of the day, tomato dehydrated and coriander "açorda" and baby carrots</i>	
Polvo confitado em azeite de alho	22,50€
<i>Polvo confitado em azeite de alho, puré de batata-doce laranja e espargado</i>	
<i>Confit octopus with garlic olive oil, orange sweet potato puree and spinach spread</i>	
Tataki de atum	16,00€
<i>Atum marinado em tahini e ponzu, mandioca, sunomono, abacate e coentros</i>	
<i>Tuna marinated in tahini and ponzu, cassava, sunomono, avocado and coriander</i>	
"La bonna pasta"	14,00€
<i>Massa fresca caseira, ricotta, dueto de gambas, gema de ovo e manjeriço</i>	
<i>Homemade fresh pasta, ricotta, prawn duet, egg yolk and basil</i>	
Arroz caldoso de bacalhau e gambas (2 pax)	36,00€
<i>Bacalhau da Islândia, camarão selvagem, arroz, espargos e coentros</i>	
<i>Iceland codfish, wild shrimp, rice, asparagus and coriander</i>	

CARNE MEAT

Entrecôte Selecionado	24,50€
<i>Ribeye selecionado +-350 grs, batatas rústicas, salada fresca e maionese de alho assado</i>	
<i>Ribeye selected +-350 grs, rustic potatoes, fresh salad and roasted garlic mayonnaise</i>	
Fillet Mignon	18,00€
<i>Bife do lombo +-200 gr, batatas rústicas, molho shimeji e coleslaw</i>	
<i>Sirloin steak, rustic potatoes, shimeji mushroom sauce, and coleslaw</i>	
Magret de pato com maçã e especiarias	16,50€
<i>Magret de pato, maçã bêbeda e pistácio, moscatel, bulgour e açafreão</i>	
<i>Duck magret, drunk apple and pistachio, muscat, bulgour and saffron</i>	
Lombinho de porco preto	13,50€
<i>Lombinho de porco preto, laranja, puré de ervilhas, espargos e hummus</i>	
<i>Black pork tenderloin, orange, pea puree, asparagus and hummus</i>	

VEGETARIANO VEGETARIAN

Noodles com vegetais da horta 12,00€

Massa de arroz salteada, legumes do dia e molho soja
Sauteed noodles, vegetables of the day and soy sauce

Risotto de cogumelos e espargos 12,50€

Risotto, cogumelos, espargos e parmesão
Risotto, mushrooms, asparagus and parmesan

SOBREMESA DESSERT

Lobby	6,00€
<i>Macaron de amêndoa, chocolate negro, mel e ovos moles</i> <i>Almond macaron, dark chocolate, honey and "ovos moles"</i>	
"Everything ic'scream"	6,00€
<i>Gelado de cheesecake, chocolate de leite, chocolate branco, caramelo salgado e amendoim crocante</i> <i>White chocolate demi-cuit filled with coffee, chestnut cream, chocolate and coffee crumble and pecan nut ice cream</i>	
Tartelete de maçã	6,00€
<i>Texturas de maçã numa deliciosa tarte</i> <i>Apple textures in a delicious pie</i>	
Bomba do quintal	6,00€
<i>Bolo de cenoura e noz, sultanas, nozes, maracujá e laranja</i> <i>Carrot and walnut cake, sultanas, nuts, passion fruit and orange</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>	