

MENU

FOOD MENU

LOBBY

BUSINESS RESTAURANT

AVEIRO



## ENTRADAS STARTERS

<b>Couvert</b>	<b>2,50€</b>
<i>Seleção de pães, manteiga, azeite e patê do dia</i>	
<i>Bread selection, butter, olive oil and pate</i>	
<b>Camarões ao alho e gengibre</b>	<b>10,00€</b>
<i>Camarões salteados com alho, malagueta, gengibre, lima e coentros</i>	
<i>Sauteed shrimps with garlic, chillies, ginger, lime and coriander</i>	
<b>Bolinhos de bacalhau negro</b>	<b>6,00€</b>
<i>Bolinhos de bacalhau com tinta de choco e maionese de alho frito</i>	
<i>Cod dumplings with cuttlefish ink and fried garlic mayonnaise</i>	
<b>Croquetes de cozido à portuguesa</b>	<b>8,00€</b>
<i>Croquetes de carnes do cozido à portuguesa, com molho de mostarda</i>	
<i>Portuguese beef stew croquettes with mustard sauce</i>	
<b>Sopa do dia</b>	<b>2,50€</b>
<i>Sopa do menu executivo</i>	
<i>Executive menu soup</i>	

## PEIXE & MARISCO

### FISH & SEAFOOD

<b>Caril de gambas</b>	<b>16,00€</b>
<i>Gambas, pasta de caril caseira e arroz basmati</i>	
<i>Prawns, basmati rice and curry sauce</i>	
<b>Polvo confitado em azeite e alho</b>	<b>20,00€</b>
<i>Polvo confitado em azeite e alho, com puré de cherovia</i>	
<i>Confit octopus with garlic olive oil, orange sweet potato puree and spinach spread</i>	
<b>Linguini de lingueirão à Bolhão Pato</b>	<b>13,50€</b>
<i>Linguini com lingueirão salteado em azeite, alho e coentros</i>	
<i>Tuna marinated in tahini and ponzu, cassava, sunomono, avocado and coriander</i>	

## CARNE MEAT

**Bife da Vazia com molho 3 pimentas** **15,00€**

*Bife da vazia +-300 grs, batatas rústicas e molho 3 pimentas*

*Ribeye selected +-300 grs, rustic potatoes and 3 peppers sauce*

**Hambúrguer de frango crocante** **12,50€**

*Hambúrguer caseiro de frango panado em panko  
com legumes grelhados e batatas bravas*

*Homemade crispy chicken burger with vegetables roasts  
and wild potatoes*

## VEGETARIANO VEGETARIAN

**Risotto de cogumelos e espargos** **12,50€**

*Risotto, cogumelos, espargos e parmesão*

*Risotto, mushrooms, asparagus and parmesan*

**SOBREMESA**  
DESSERT

<b>Petit gateau de caramelo</b>	<b>5,00€</b>
<i>Bolo de caramelo cremoso</i>	
<i>Creamy caramel "petit gateau"</i>	
<b>Sobremesa do dia</b>	<b>3,00€</b>
<i>Sobremesa do menu executivo</i>	
<i>Executive menu dessert</i>	