as Descobertas

restaurante

COUVERT

Seleção de manteigas aromatizadas,
azeite Bio e pão .....6,00 €

ENTRADAS

Sopa do chef .....4,50 €

Creme de alho francês e coentros
com *croûtons* de ervas .....5,00 €

Sopa de tomate com ovo BT e ervas .....5,50 €

Caçarola de cogumelos frescos salteados
com alho e cebola frita .....9,50 €

Ovos rotos com presunto e maionese
aromatizada com pimentão fumando .....12,00 €

Salada César com *croûtons* de ervas e
bacon crocante .....12,00 €

Risotto de abóbora assada, tomilho
e parmesão crocante .....14,00 €

PEIXES

Lombo bacalhau assado com esmagada de
batata e crumble de broa e coentros .....21,00 €

Garoupa braseada com batata doce assada,
crosta de frutos secos e balsâmico .....21,00 €

Peixe da Lota , batata ao sal, espinafres
salteados e piso de coentros .....20,00 €

Dourada com *risotto* de ervas, chouriço
crocante e kale salteada .....20,50 €

AMUSE-BOUCHE

by Chef Bruno Neves

Porque é sempre um prazer recebê-lo...

CARNES

Ragoût de bochecha em vinho tinto
com *risotto* de raízes .....18,00 €

Lombinho de porco preto com alcachofras
barigoule e puré de maçã reineta .....18,00 €

Naco de vazia, *jus* de trufa de inverno
e batata *vitelotte* .....20,00 €

Supremo de frango com cogumelos frescos
e mostarda antiga .....16,50 €

SOBREMESAS

Crème brûlée de fava tonka .....4,00 €

Fondant de chocolate .....5,50 €

Mousse de castanha com
chocolate branco .....5,00 €

Tarte de maçã com suspiro .....4,00 €

Tábua de queijos e compotas .....12,00 €

Seleção de gelados e *sorbets* .....4,50 €
(2 Bolas)
(1 bola ..... 2,50 €)

Vegetariano

Em caso de alergia ou intolerância,
por favor solicite-nos qualquer informação adicional

IVA incluído à taxa legal em vigor

Olissippo
HOTELS

as Descobertas

restaurante

COUVERT

Selection of flavoured butters, organic olive oil and bread .....6,00 €

STARTERS

Soup of the chef .....4,50 €

Leek and coriander cream soup with herbs *croûtons* .....5,00 €

Tomato soup with L.T. egg and herbs .....5,50 €

Fresh mushroom casserole with garlic and fried onions .....9,50 €

Huevos rotos with smoked ham and paprika flavoured mayonnaise .....12,00 €

Caesar salad with herbs *croûtons* and crispy bacon .....12,00 €

Roasted pumpkin *risotto* with thyme and crispy parmesan cheese .....14,00 €

FISH

Roasted codfish with mashed potatoes, cornbread and coriander crumble .....21,00 €

Braised grouper with roasted sweet potato, dry fruits and balsamic crust .....21,00 €

Fish of the market with roasted potatoes, sautéed spinach and fresh coriander .....20,00 €

Sea bream fillet with herbs *risotto,* crispy chorizo and sautéed kale cabbage .....20,50 €

AMUSE-BOUCHE

by Chef Bruno Neves

Because it is always a pleasure to welcome you...

MEAT

Veal cheek *ragoût Sous Vide* L.T. with roots *risotto* .....18,00 €

Black pork loin with artichoke *barigoule* and royal apple purée .....18,00 €

Beef steak with winter truffle *jus* and *vitelotte* potato .....20,00 €

Chicken supreme with fresh mushrooms and old mustard .....16,50€

DESSERT

Crème brûlée flavoured with tonka bean .....4,00 €

Chocolate *fondant* .....5,50 €

Chestnut mousse with white chocolate .....5,00 €

Apple tart with salty caramel and crispy meringue .....4,00 €

Cheese selection with jam .....12,00 €

Ice cream and *sorbets* selection .....4,50 €
(2 scoops)
(1 scoop ..... 2,50 €)

Vegetarian

In case of food allergy or any intolerance, please ask us for additional information

VAT included at the current tax

Olissippo
HOTELS