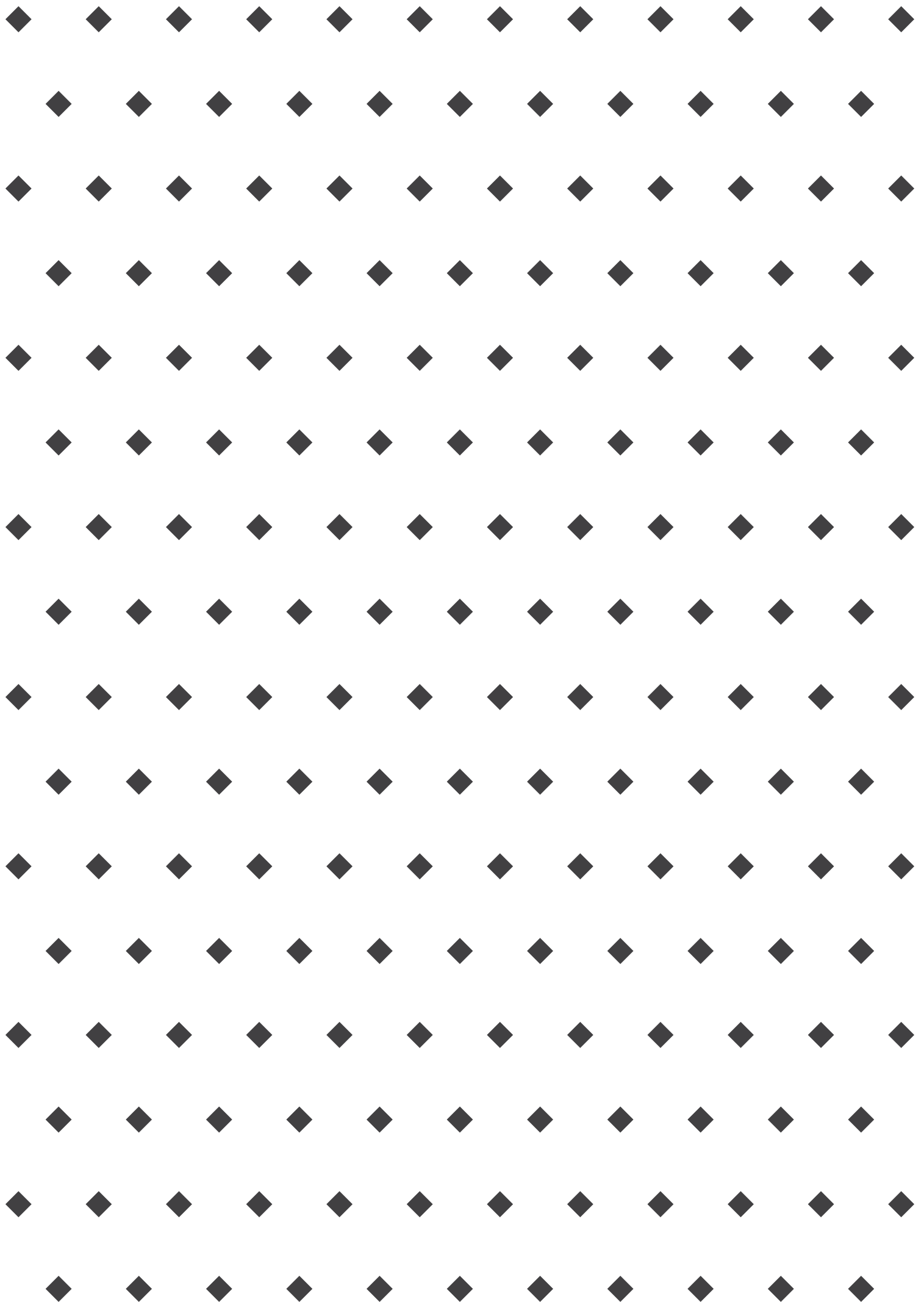




GRANDE
ESCOLHA





MENU

COUVERT — TABLE SETTING

Bolinha de trigo caseira, pão flat de especiarias,
bolinha de cereais, azeite e balsâmico,
manteiga de ervas, manteiga de cabra
Home made wheat bread, flat bread with spices,
cereal brad, olive oil and balsamic vinegar,
herb butter, goat butter

3.50 € por pessoa / per person



ENTRADAS — STARTERS

Aveludado de santola com algas
Creamy soup of spider crab with algae

Estupeta de atum com manga e abacate
Tuna with mango and avocado

Corneto de queijo chèvre, ginjinha e frutos secos
Chèvre cone with bitter cherry liqueur and nuts

8.00 € cada/each

Brullé de foie gras com queijo de figo
Foie gras brullé with fig cheese

Caipirinha de ostras
Oysters caipirinha

Tártaro fumado de novilho
Smoked beef tartare

10.00 € cada/each

Se precisar de informações sobre alergénios por favor fale com o empregado de mesa antes de efectuar o seu pedido.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por ele inutilizado.
If you need any information about the allergens please ask our staff before ordering. No dish, food product or drink,
including the cover, can be billed if it was not requested by the customer, or if the customer does not use it.

IVA Incluído — VAT included

19h00 às 22h00 — From 7.00 pm to 10.00 pm

— By chef Rui Fernandes —



PRATOS PRINCIPAIS - MAIN DISHES

Sushi flavor: robalo com lulinhas e algas

Sushi flavor: bass with squid and algae

Pato & fruta tropical

Duck and tropical fruit

Garam masala de borrego

Lamb *garam masala*

Risotto de algas (V)

Algae risotto (V)

Horta e fruta no prato (V)

Garden and fruit on the plate (V)

20.00 € cada/each

Pregado com xerém de bivalves e pata negra

Turbot with mollusk creamy *polenta* and Iberian “pata negra” cured ham

Risotto de camarão com coco e chili

Prawn risotto with coconut and chili

Wellington de vitela branca e pêra Rocha

Wellington of veal with Rocha pear

Leitão da Bairrada “a nossa versão”

Roasted Bairrada suckling pig “our version”

25.00 € cada/each

Se precisar de informações sobre alergénios por favor fale com o empregado de mesa antes de efectuar o seu pedido.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por ele inutilizado.
If you need any information about the allergens please ask our staff before ordering. No dish, food product or drink, including the cover, can be billed if it was not requested by the customer, or if the customer does not use it.

IVA Incluído – VAT included

19h00 às 22h00 – From 7.00 pm to 10.00 pm

– By chef Rui Fernandes –



SOBREMESA – DESSERT

Fruta e amêndoa às peças
Fruit and almond pieces

Chocolate e caramelo vs flor de sal e azeite
Chocolate and toffee vs salt flower with olive oil

A campestre pêra Rocha do Oeste
The west *Rocha* pear

Uma sobremesa cítrica de Verão
A citric summer dessert

Receita do convento dos Congregados
Congregados convent recipe

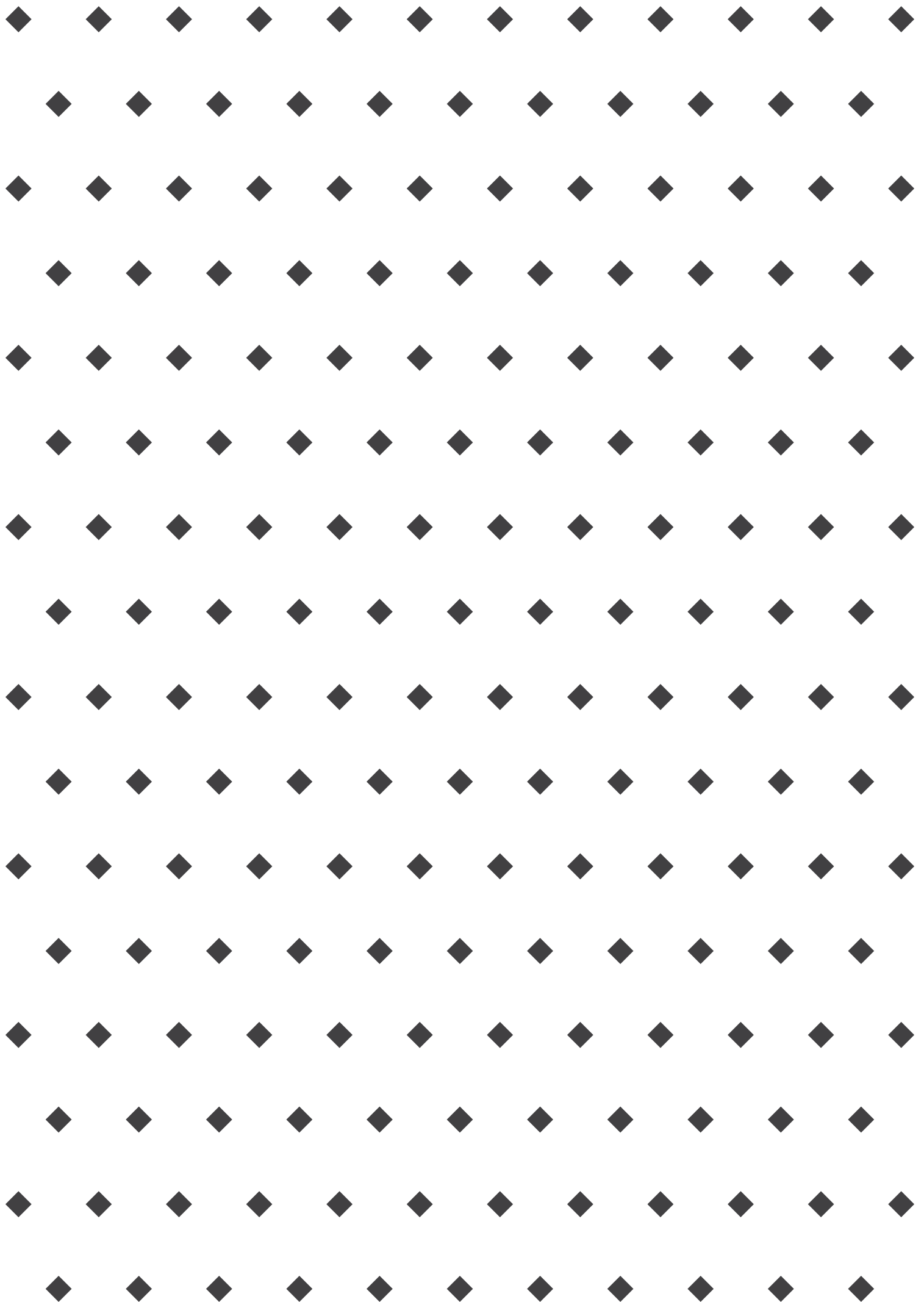
8.00 € cada / each

Se precisar de informações sobre alergénios por favor fale com o empregado de mesa antes de efectuar o seu pedido.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por ele inutilizado.
If you need any information about the allergens please ask our staff before ordering. No dish, food product or drink,
including the cover, can be billed if it was not requested by the customer, or if the customer does not use it.

IVA Incluído – VAT included

19h00 às 22h00 – From 7.00 pm to 10.00 pm

– By chef Rui Fernandes –





WWW.DOLCECAMPOREAL.PT