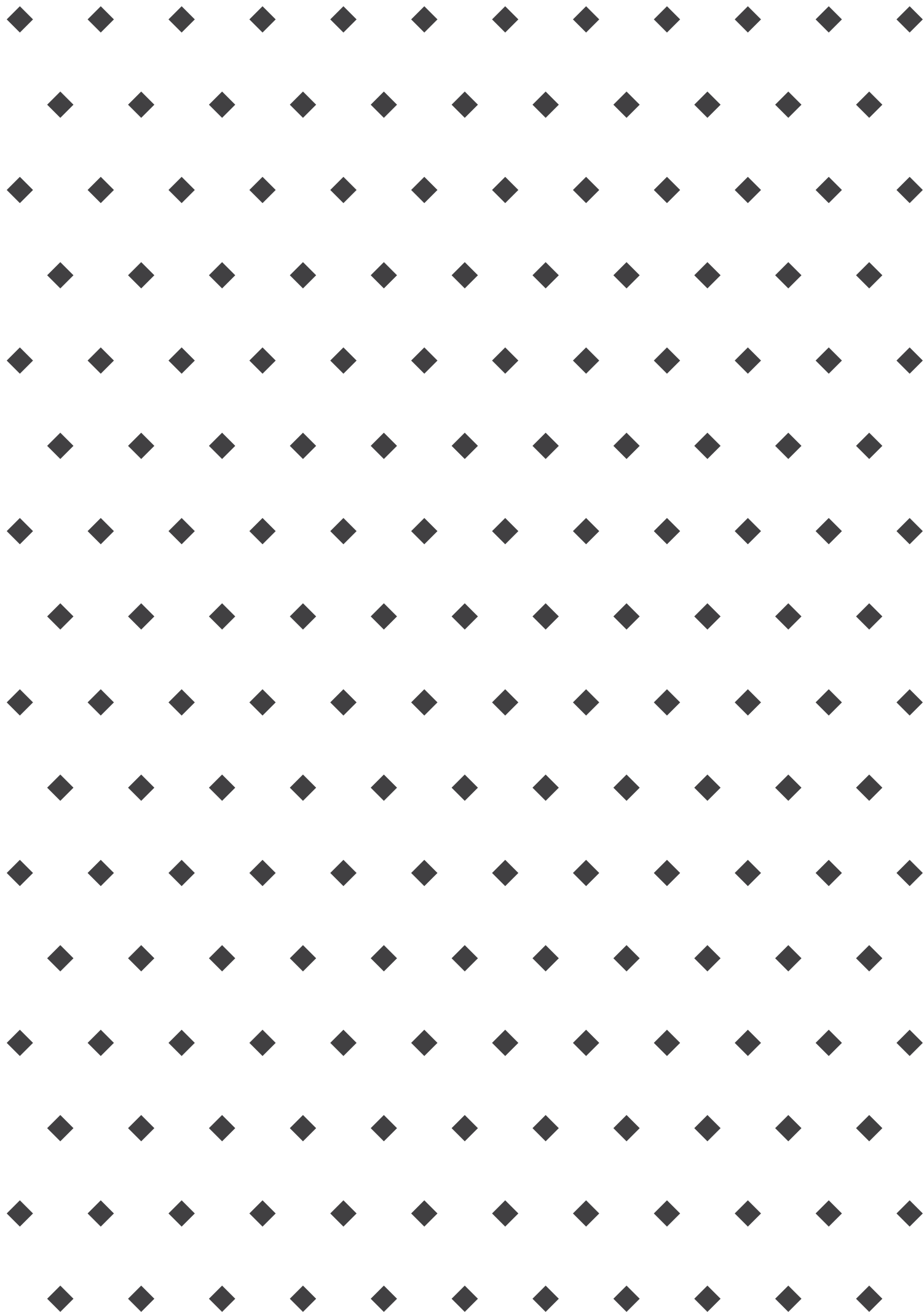




GRANDE
ESCOLHA





MENU

COUVERT – TABLE SETTING

Pão variado, azeite e balsâmico, manteiga de ervas,
manteiga de cabra

Assorted bread, olive oil and balsamic vinegar,
herb butter, goat butter

3.50 € por pessoa / *per person*



SOPAS & ENTRADAS – SOUPS & STARTERS

Aveludado de santola com algas
Crab cream soup with algae

Carpaccio de bacalhau com grão e beldroegas
Codfish carpaccio with chickpea and purslane

Corneto de queijo de cabra e ginja com elas
Goat cheese cone with bitter cherry liqueur and cherries

8.00 € cada / *each*

Empadinhas de rabo de boi
Oxtail small pies

Ostras com molho ponzu e wakame
Oysters with ponzu and wakame

Vieiras, ervilha e presunto de pata negra
Scallops, peas and smoked iberian ham

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,
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 –



PRATO PRINCIPAL - MAIN DISH

Gnocchi de camarão, lima e manga
Prawn gnocchi with lime and mango

Polvo braseado, caponata e batata-doce
Grilled octopus, caponata and sweet potato

Bife tártaro de atum, com algas e chips
Tuna steak tartar, algae and chips

Lombinho de borrego, tandoori e thai de frutos secos
Lamb tenderloin, tandoori and nuts thai

Arroz de algas (V)
Algae creamy rice (V)

Gnocchi com molho caponata (V)
Gnocchi with caponata sauce (V)

20.00 € cada / each

Pregado na chapa, algas e fideuà de caldeirada
Grilled turbot, algae and fideuà stew

Magret de pato, risotto de pera Rocha, rúcula e foie gras
Duck magret, risotto with Rocha pear, arugula and foie gras

Novilho do vão com maturação
de 40 dias, chips e legumes
40-day matured beef, chips and vegetables

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,
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 da época
Seasonal fruit

Torta de Azeitão & G'vine
Azeitão cake & G'vine

Quindim de amendoim, caipirinha e coco
Coconut, caipirinha and peanut quindim

Fraisier de morango
Strawberry fraisier

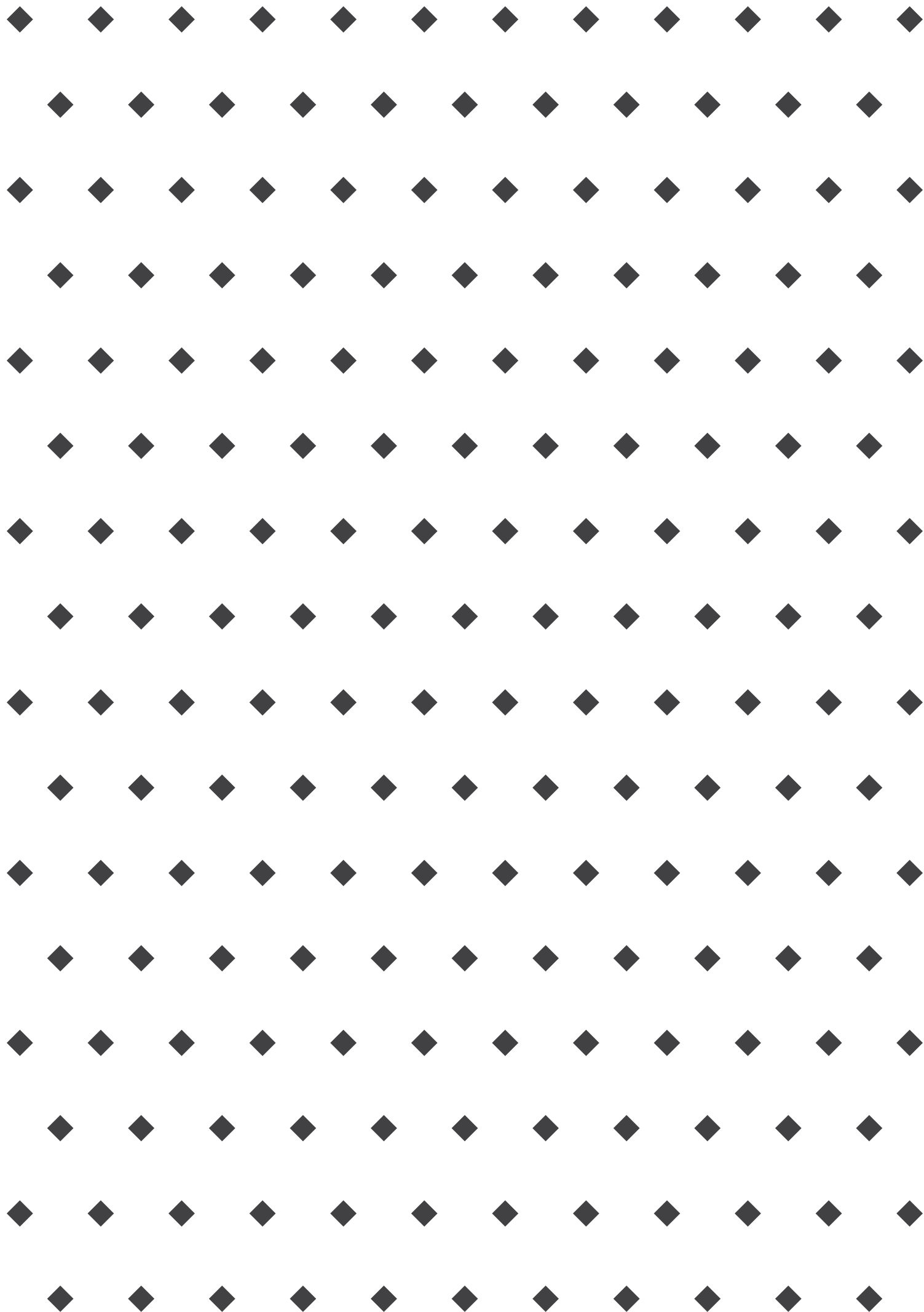
Chocolate Valrhona 70%
Valrhona Chocolate 70%

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