

---

# RESTAURANTE LISBONENSE

## LISBONENSE RESTAURANT

Aberto de Segunda a Sexta para almoço das 12h30 às 15h00 e jantar diariamente das 19h30 às 22h30.  
Sábados, Domingos e Feriados, almoços das 13h00 às 15h00.

*Open Monday to Friday for lunch from 12:30pm to 03:00pm and dinner every day from 7:30pm to 10:30pm.*

*Saturday's, Sunday's and bank holidays, lunch from 01:00pm to 03:00pm.*

---

SE NECESSITAR DE INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS CONSULTE POR FAVOR OS NOSSOS COLABORADORES ANTES DE EFETUAR O SEU PEDIDO.  
*IF YOU NEED ANY INFORMATION ABOUT ALLERGENS PLEASE ASK OUR STAFF BEFORE ORDERING.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

*No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. If you need any information about allergens please ask our waitstaff before ordering.*  
Existe livro de reclamações. *There is a complaint book.*

## Couvert

Seleção de pães sortidos / Manteigas e mousses / Degustação de azeite DOP, azeitonas e amouse bouche (por pessoa)

*Assorted breads / Butter / Daily Chef dip suggestion / Olive oil degustation, amouse bouche and olives (per person)*

€ 4,0

## À ENTRADA DO PALÁCIO AT THE ENTRANCE OF THE PALACE

### O Mar e o crocante

*The Sea and the crispy*

Caranguejo de casca mole em tempura sobre algas salteadas em sésamo com espuma de coentros

*Soft shell crab in tempura on sautéed seaweed in sesame with coriander air*

€ 12,0

### O figo, queijo de cabra e o presunto de pato

*The fig, goat cheese and the smoked duck*

Figo caramelizado com espuma de queijo de cabra e citrinos com presunto de pato crocante

*Caramelized fig with air of goat cheese and citrus with crispy smoked duck*

€ 10,0

### Tentáculos de polvo crocantes com aromas cubanos

*Crispy octopus tentacles with Cubans flavours*

Tentáculos de polvo em tempura de caril, maionese cubana e legumes

*Octopus tentacles in curry tempura, Cuban mayonnaise and vegetables*

€ 8,0

### A seleção de cogumelos e seu aveludado

*Mushrooms selection and mushrooms velvety soup*

Aveludado de cogumelos com chalotas e cogumelos salteados com salsa e balsâmico

*Mushrooms and shallots velvety soup and sautéed mushrooms with parsley and balsamic*

€ 7,0

### Crocante de legumes (vegetariano)

*Crunchy vegetables (vegetarian)*

Strudel de legumes com agridoce de pêra Rocha do Oeste e folhas do nosso parque

*Vegetables Strudel with sweet and sour pear and leaves of our park*

€ 7,0

### A Sopa do dia

*Soup of the day*

Creme ou Sopa confeccionado diariamente com produtos da época locais

*Daily made soup with seasonal local products*

€ 5,0

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

*No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. If you need any information about allergens please ask our waitstaff before ordering.*

IVA incluído à taxa legal em vigor. / VAT included.

# PEIXE

## FISH

### O atum, o lavagante e a horta

*Tuna fish, European Lobster and the garden*

Atum braseado com molho de lavagante e risotto com caldo de ervilhas

*Braised tuna, lobster sauce and risotto with pea broth*

€ 22,0

### O Bacalhau e as feijocas da Serra da Estrela

*Codfish and "Feijoca" from Serra da Estrela*

Lombo de bacalhau a baixa temperatura com feijoada de feijocas da Serra da Estrela em harmonia com caras e línguas de bacalhau e pack choi salteada

*Low temperature codfish cooked with Portuguese bean, codfish cheeks & tong and pak choi*

€ 16,0

### Conjugação de sabores da Lagoa com Moçambique

*Combination of Lagoon and Mozambique flavours*

Polvo na chapa com camarões ao vapor sobre batata-doce assada e salteado de couve romanesca e cenouras bebe, finalizado com azeite de alho e ovas

*Octopus with steamed shrimp over roasted sweet potatoes, sautéed Romanesque, baby carrots, garlic and roe*

€ 16,0

### O Risotto e o Lavagante

*European Lobster with Risotto*

Risotto de Lavagante com espuma de coentros

*European Lobster risotto with coriander air*

€ 19,0

### A corvina, trufa e aromas do nosso mar

*Brown meagre, truffle and flavours of our sea*

Corvina braseada com flor de sal de Rio Maior sobre esmagada de batata trufada, molho camarão e algas wakamé

*Braised brown meagre with "Rio Maior" salt flower over mashed potato and truffle, shrimps sauce and wakame seaweed*

€ 17,0

### O seitan a mandioca e o feijão miso (Vegetariano)

*The seitan the cassava and miso (Vegetarian)*

Seitan em sous vide com esferas de mandioca cremosa e pasta de feijão miso

*Sous vide seitan with smooth spheres of cassava and miso*

€ 14,0

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Se necessitar de informação sobre alérgenos, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

*No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. If you need any information about allergens please ask our waitstaff before ordering.*

IVA incluído à taxa legal em vigor. / VAT included.

# A CARNE

## MEAT

### **A vazia de novilho maturada a 25 dias**

*25 Days matured veal sirloin*

Naco de vazia maturada na chapa com toques de flor de sal, molho barbecue artesanal e sua espetada de batatas e ervas

*Grilled sirloin with salt flower, barbecue sauce and potatoes with herbs*

€ 18,0

### **Supremo de frango assado a batata e a ervilha**

*Roasted chicken, potato and pea*

Supremo de frango assado com especiarias, mousse de ervilha, batatas fritas e ervilha torta

*Roasted chicken with spices, pea mousse, fried potatoes and peapod*

€ 15,0

### **Perna de pato confitada a laranja e o caril**

*Duck Leg confit with orange and curry*

Perna de pato confitada com cevadinha aromatizada com algas wakame e legumes salteados com sementes de papoila

*Duck leg confit with pearl barley, flavoured with wakame seaweed and sautéed vegetables with poppy seeds*

€ 17,0

### **O Lombo de Novilho**

*Beef Fillet*

Lombo de novilho marcado na chapa com manteiga de amendoim sobre polenta de tomate concassé, ervas e os nossos legumes babe

*Beef tenderloin with peanut butter over tomato polenta and baby vegetables*

€ 22,0

## MENU HERDEIROS

### CHILDREN'S MENU

Inclui: Sopa do dia, prato principal\*, bola de gelado, água ou refrigerante

*Soup of the day, main course\*, ice cream, water or soft drink*

€ 12,0

### **\*Peito de frango grelhado com gomos de limão e molho caesar**

*Chicken breast with lemon and caesar sauce*

Ou / Or

### **\*O Esparguete À bolonhesa**

*Spaghetti Bolognese*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Se necessitar de informação sobre alérgenos, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

*No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. If you need any information about allergens please ask our waitstaff before ordering.*

IVA incluído à taxa legal em vigor. / VAT included.

# OS MIMOS DA RAINHA D. LEONOR

## QUEEN LEONOR'S PAMPERING

### Trilogia de frutos vermelhos

*Red fruit trilogy*

Gelatina, flan e sorbet de frutos vermelhos

*Red fruits jelly, flan and sorbet*

€ 7,0

### O chocolate

*The chocolate*

Marquise de chocolate panada em chocolate amargo e sorbet de hortelã

*Chocolate marquise involved with dark chocolate and mint sorbet*

€ 7,0

### Trilogia Regional

*Regional trilogy*

Doces regionais com sorbet de tangerina

*Regional sweets with mandarin sorbet*

€ 7,0

### A Invenção

*The Invention*

Sobremesa do dia preparada pelo Chef

*The Chef's dessert of the day*

€ 7,0

### Saudável & Puro

*Healthy&Pure*

Fruta da época laminada

*Sliced fruit*

€ 5,0

### Seleção Refrescante

*Refreshing Selection*

Gelados e Sorbets

*Ice cream and sorbets*

€ 5,0

### A Tábua de Queijos

*The Cheese Board*

Seleção de queijos nacionais e internacionais com compota de abóbora e tostinhas

*National and international selection of cheese with pumpkin jam and toasts*

€ 11,0

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Se necessitar de informação sobre alérgenos, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

*No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. If you need any information about allergens please ask our waitstaff before ordering.*

IVA incluído à taxa legal em vigor. / VAT included.