



RESTAURANTE LISBONENSE  
LISBONENSE RESTAURANT

**Couvert**

Seleção de pães sortidos / Manteigas compostas e pastas / Azeite Divai aromatizado e, azeitonas.

*Assorted breads / Infused butters and pastes / Aromatized Divai olive oil and seasoned olives*

€ 4,00

**À ENTRADA DO PALÁCIO**

**AT THE ENTRANCE OF THE PALACE**

**Pastéis de Bacalhau de batata-doce**

*Codfish and sweet potato pastry*

€ 7,00

**Crocante de legumes com agri-doce de pêra rocha do oeste (vegetariano)**

*Vegetable strudel with sweet and sour "pêra rocha" pear sauce and leaves from our park (Vegetarian)*

€ 7,00

**A Sopa do dia**

*Soup made daily with seasonal local produce*

€ 5,00

**Creme de peixe, tortellini recheado com coentros**

*Cream of fish with stuffed tortellini and coriander*

€9,00

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.*

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

## PEIXE

FISH

### Risoto de Camarão com toques de chouriça

*Prawn risotto with a touch of smoke flavor*

€ 19,00

### Tranche de Robalo com esparguete nero e molho camarão

*Seabass tranche with Nero spaghetti and prawns sauce*

€ 18,00

### Polvo com puré de aipo e maçã, ameijoas e legumes em azeite e ovas

*Octopus with celery and apple mousse, marinade clams and vegetables with olive oil*

€ 19,00

### Moqueca de tofu e legumes com arroz basmati

*Vegetables and tofu "Moqueca" with basmati rice*

€ 16,00

## A CARNE

MEAT

### Bochecha de Porco preto, em 3 confecções, com puré de cenoura, funcho e curgete baby salteada com bacon

*Black pork cheeks, in 3 preparations, with carrots and fennel purée, baby courgette sautéed with smoked ham*

€ 18,00

### Supremo de Frango confi com batata fondant, ragoût de cogumelos e quiabo

*Confit Chicken supreme with fondant potatoes, mushroom ragout and okra*

€ 17,00

### Magret de pato, mix de quinoas, alho francês e couve flor confitados, perfumados com laranja

*Duck magret, quinoa mixtures, confit leek and cauliflower with orange perfumed*

€ 19,00

## MENU HERDEIROS

CHILDREN'S MENU

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

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

€ 12,00

### Esparguete À bolonhesa

*Spaghetti Bolognese*

## OS MIMOS DA RAINHA D. LEONOR

QUEEN LEONOR'S PAMPERING

### Cheesecake três chocolates com gel de malagueta e sorbet de limão

*Three chocolate cheesecake with chilli gel and lemon sorbet*

€ 7,00

### Creme brulée de laranja e cardamomo

*Orange creme Brulée with cardamom*

€ 7,00

### Fruta da época laminada

*Seasonal sliced fruits selection*

€ 5,00

### Tábua de Queijos nacionais e internacionais com doce de abóbora e tostinhas

*Cheese board with national and international selection of cheeses with pumpkin jam and toasts*

€ 11,00