RESTAURANTE LISBONENSE

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
No dish , food or drink, including couvert may be charged if it is not requested by the customer or unusable

Couvert € 4,00
Selecção de pães sortidos / Manteigas e mousses/ Degustação de azeites DOP, azeitonas e amouse bouche (por pessoa).
Assorted breads / Butter / Daily Chef dip suggestion / Degustation of olive oils, amouse bouche and olives (per person

À ENTRADA DO PALÁCIO
AT THE ENTRANCE OF THE PALACE

O Mar e o crocante € 10,00
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 foam coriander

Duo de espargos e o pato fumado € 10,00
Asparagus and smoked duck duet
Espargos brancos com mousse de ervilhas, toques de lima e lascas de pato fumado
White asparagus with pea mousse, lime and sliced smoked duck

Açafrão e camarão € 7,00
Saffron and prawns
Aveludado de açafrão e mariscos com camarão salteado em cebolinho e seu caviar
Saffron and sea food soup with prawns, chives and caviar

A seleção de cogumelos e seu consomê € 6,00
Mushrooms selection and mushrooms broth
Mistura de cogumelos salteados em seu consomê com salsa e chalota em balsâmico
Sautéed mushrooms in its broth, parsley, shallot and balsamic

O polvo violeta e a salicórnia € 8,00
Violet octopus with samphire
Polvo em infusão de azuleta sobre salada refrescante, toques de ananás dos Açores e salicórnia
Azuleta infused octopus with refreshing salad, pineapple from Azores and samphire

Sabores da lagoa ao natural € 9,00
Natural flavours of the lagoon
Lingueirões da Lagoa de Óbidos à Bolhão Pato com ar de coentros
Razor clams from Óbidos Lagoon with "Bolhão Pato" sauce and coriander air

A Sopa do dia € 4,50
Soup of the day
Creme ou Sopa confeccionado diariamente com produtos da época locais
Soup made daily with seasonal local produce

PEIXE
FISH

O atum e o lavagante € 22,00
Tuna fish and European Lobster
Atum braseado com molho de lavagante e citrinos sobre arroz cremoso de espumante e poejo
Braised tuna, lobster and citrus sauce with creamy rice flavored with sparkling wine and pennyroyal

O Bacalhau e as feijocas da Serra da Estrela € 16,00
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
Codfish low temperature cooked with Portuguese bean, codfish cheeks & tong and pak choi

Conjugação de sabores da Lagoa com Moçambique € 16,00
Combination of the 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

O Risotto e o Lavagante € 19,00
European Lobster with Risotto
Risotto de Lavagante com espuma de coentros
European Lobster risotto with coriander air

A corvina em Sous-Vide € 16,00
Sous-Vide corvine
Corvina em Sous-Vide com toques de alho e limão finalizada na chapa sobre uma mousse morna de batata e trufas com couve romanesca e gema a baixa temperatura
Corvine low temperature cooked with garlic, lemon, potatoes mousse, romanesca and egg yolk

PARA DOIS COM SABORES DO ATLÂNTICO
ATLANTIC FLAVORS FOR TWO
(Confecção 20 min / Cook 20 min)

Linguini Nero de Bacalhau em lascas, camarão e bivalves, aromatizado com coentros € 34,00
Linguini Nero, cod, shrimp and bivalves pasta flavored with coriander

A CARNE
MEAT

A vazia de novilho
Veal sirloin
Bife da Vazia de Novilho (Sous-Vide) na chapa com toques de flor de sal, molho barbecue artesanal e sua espetada de batatas e ervas — € 18,00
Grilled sirloin with salt flower, barbecue sauce and potatoes with herbs

Supremo de frango assado com especiarias e o alperce — € 14,00
Roasted chicken with apricot
Supremo de frango assado com especiarias, suas batatas ligeiramente fritas com mistura de pimentas sobre mousse de ervilhas com toques de alperce
Roasted chicken with spices, fried potatoes, peppers, pea mousse and apricot

Perna de pato confitada e a laranja
Duck Leg confit with orange
Perna de pato confitada sobre algas com espuma de laranja e caril, legumes salteados e sementes de papoila — € 16,00
Duck leg confit over wakame with orange and curry air, sautéed vegetables and poppy seeds

O Lombo de Novilho
Beef Fillet
Lombo de novilho marcado na chapa com manteiga de amendoim sobre cremoso de polenta de abóbora e salteado de legumes babe — € 22,00
Beef tenderloin with peanut butter over pumpkin polenta and baby vegetables

Se pretender uma sugestão vegetariana peça à nossa cozinha
Should you prefer a vegetarian option, kindly ask our staff for a suggestion

MENU HERDEIROS — € 12,00
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

***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

OS MIMOS DA RAINHA D. LEONOR
QUEEN LEONOR'S PAMPERING

O caramelo, a noz e o amendoim € 7,00
Caramel, walnut and peanut
Mousse de noz e queijo creme em harmonia com crumble de amendoim e aveludado de caramelo
Walnut and cheese mousse with peanut crumble and caramel sauce

Triologia Regional € 7,00
Regional triology
Doces regionais com sorbet de tangerina
Regional sweets with Tangerine sorbet

A manga, o maracujá e o coco € 7,00
Mango, passion fruit and coconut
Maracujá e manga em textura gelatinosa, sorbet de maracujá e coco fresco
Passion fruit and mango in a jelly texture, passion fruit sorbet and fresh coconut

A Invenção € 7,00
The Invention
Sobremesa do dia preparada pelo Chef
The Chef's dessert of the day

Saudável & Puro € 5,00
Healthy&Pure
Fruta da época laminada
Sliced fruit

A Tábua de Queijos € 11,00
The Cheese Board
Selecção de queijos nacionais e internacionais com compota de abóbora e tostinhas
National and international selection of cheese with pumpkin jam and toasts

Selecção Refrescante € 5,00
RefreshingSelection
Gelados e *Sorbets*
Ice cream and sorbets