

Couvert  
Chef's Appetizer  
4€

**ENTRADAS PARA PARTILHAR**  
STARTERS TO SHARE

**Amêijoas à Bulhão Pato**

Clams Bulhão Pato Style (in white wine with garlic and coriander)  
22,50€

**Vieiras Coradas com Emulsão de Manga, Gengibre e Limão**

Sautéed Scallops with Mango, Ginger and Lemon Emulsion  
19,50€

**Salada de Polvo com Batata Doce e Hortelã**

Octopus Salad with Sweet Potato and Mint  
16€

**Camarão Salteado em Alho e Limão com Beringela**

Sautéed Shrimp with Garlic, Lemon and Aubergine  
18,50€

**Atum de Escabeche com Laranja, Manga e Oregãos**

Pickled Tuna with Orange, Mango and Oregano  
15,50€

**Salada de Camarão com Rúcula, Manga e Emulsão de Maracujá**

Shrimp Salad with Rocket, Mango and Passion Fruit Vinaigrette  
16€

**Queijo de Cabra Tépido com Salada de Couve Roxa, Passas e Pinhões**

Lukewarm Goat Cheese with Red Cabbage, Raisins and Pine Nuts  
10,50€

**Cogumelos em Salada Tépida, Linguiça de Porco Preto, Pimentos e Hortelã**

Mushrooms Warm Salad with Iberian Pork Sausage, Peppers and Mint  
10,50€

**Salada de Coelho Assado com Avelãs, Maçã e Tomate Seco**

Roasted Rabbit Salad with Hazelnuts, Apple and Sun-dried Tomato  
13,50€

**IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included at the current legal rate**

Se é alérgico a algum alimento/ingrediente, por favor informe-se junto da nossa equipa

If you are allergic to any food/ingredient, please consider that we need to be previously informed. Regulamento (EU) nº1169/2011.

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

\*No dish or beverage, including appetizers, may be charged if not requested by the client or rendered useless thereby

Art. 135, nº3 do Decreto-Lei nº10/20158, 16 de Janeiro



**SOPAS**  
SOUPS

**Creme de Legumes, Hortelã e Amêndoas**

Vegetables Cream Soup with Mint and Almonds

7€

**PEIXE**  
FISH

**Garoupa Confitada com Citrinos, Pimenta da Jamaica, Puré de Batata e Espinafres**

Confit Grouper with Citrus Fruit, Jamaican Pepper, Mashed Potato and Spinach

31€

**Lombo de Bacalhau Confitado à Casa**

Codfish Loin Confit Mundial's Style

25€

**Polvo no Forno com Amêndoas, Damasco e Alecrim**

Baked Octopus with Almonds, Apricot and Rosemary

27,50€

**Caril de Camarão com Manga, Malagueta Verde e Arroz de Sementes de Coentros**

Shrimp Curry with Mango, Green Hot Chilli Peppers and Coriander Seeds Rice

25€

**Peixe do Dia Grelhado**

Daily Selection of Grilled Fresh Fish

Preço sob consulta | Price under consultation

## CARNE

MEAT

### **Bife do Lombo com Cogumelos Silvestres, Alecrim e Especiarias**

Tenderloin Steak with Wild Mushrooms, Rosemary and Spices

31,50€

### **Bochechas de Novilho com Espargos, Cogumelos e Hortelã**

Veal Cheeks with Green Asparagus, Mushrooms and Mint

24€

### **Lombinho de Porco Preto com Molho de Mel e Coentros**

Iberian Pork Tenderloin with Honey and Coriander Sauce

23€

### **Bife da Vazia Angus à Cortador**

Angus Sirloin Steak Butcher's Style

29,50€

## MASSA

PASTA

### **Penne de Amêijoas à Bulhão Pato**

Penne with Clams Bulhão Pato Style

29,50€

### **Lasanha de Legumes com Emulsão de Tomate, Azeitonas e Manjeriço**

Vegetables Lasagna with Tomato Sauce, Olives and Basil

19,50€

## ARROZ

RICE

### **Arroz de Camarão e Vieiras com Creme Tomate e Hortelã**

Shrimp and Scallops Rice with Tomato Creamy Sauce and Mint

29,50€

### **Arroz de Bochecha de Porco, Cogumelos, Lombardo e Tomate**

Pork Cheeks Rice with Mushrooms, Savoy Cabbage and Tomato

19,50€

### **Arroz de Galo com Farinheira e Alecrim**

Rooster Rice with Farinheira (Smoked Flour Sausage) and Rosemary

19€

**VARANDA**

*de Lisboa*

PANORAMIC RESTAURANT

## SOBREMESAS

### DESSERTS

#### Mousse de Chocolate com Compota de Pêra Rocha

Chocolate Mousse with Portuguese Pear Jam

8€

#### Pudim de Ovos com Salada de Frutos Vermelhos, Redução de Vinho do Porto e Pimenta da Jamaica

Custard Flan with Red Fruits Salad, Port Wine Syrup and Jamaica Pepper

9€

#### Encharcada do Convento de Santa Clara com Creme de Gengibre, Limão e Pistácios

Santa Clara's Monastery "Encharcada" with Ginger and Lemon Cream and Pistache

10€

#### Creme Queimado de Porto Seco

Porto Sec Crème Brulée

7€

#### Seleção de Sorvetes e Gelados (2 Bolas)

Ice Cream Selection (2 flavors)

7€

#### Sobremesa do Dia

Dessert of the day

6,50€

#### Fruta da Época

In Season Fruit

6,50€

#### Tábua de Queijos Nacionais

Portuguese Cheese Assortment

14,50€

## SOBREMESAS SERVIDAS NA SALA

### DESSERT SHOW COOKING

#### Crepe Suzette

Crepe Suzette

17€

#### Banana Flambé

Banana Flambé

14€

VARANDA

de Lisboa

PANORAMIC RESTAURANT