

# Bom Proveito

## A GOURMET EXPERIENCE

*Este estabelecimento disponibiliza aos seus clientes informações relacionadas com alergias e intolerâncias alimentares. Questione a nossa equipa em caso de dúvida ou esclarecimento adicional.*

*Horário de segunda a quinta das 20h00 às 22h30.  
Fechado às sextas-feiras, fins de semana e feriados.*

*IVA Incluído à taxa legal em vigor.*

### DEVOLUÇÃO NOS SERVIÇOS À MESA

*Os produtos alimentares só poderão ser colocados nas mesas deste estabelecimento depois de devidamente escolhidas todas as unidades desejadas pelos nossos estimados clientes. A partir do momento em que os produtos alimentares não embalados são entregues ou servidos não se permitem trocas nem devoluções, sendo obrigatório o pagamento, pelo consumidor, de todos os artigos que haja encomendado.*

*Decreto - Lei nº10/2015, 16 Janeiro.*

**Português 1**

Español 5

English 9

Française 13

## COUVERT

---

---

**Manteigas aromatizadas, tapenade, ..... 3,50 €**  
variedade de pães fatiados

## ENTRADAS

---

---

**Creme de legumes ..... 6 €**

**Tártaro de atum, abacate e maionese ..... 10 €**

Lombo de atum aos cubos, abacate laminado, maionese de abacate,  
molho tártaro, mix salada, perolas de limão e crocante de choco

**Sardinha com broa e pimento ..... 7 €**

Fatia de broa, filete de sardinha fumado, saladinha de pimento,  
gel de pimento assado e azeite de coentros

**Cozido a portuguesa ..... 7 €**

Terrina de cozido, batata frita ponte nova, couve lombarda,  
pó de enchidos e redução molho do cozido

**Tabua de queijos nacionais ..... 14 €**

Cinco variedades de queijo, mel, pólen e frutos secos

**Tabua de enchidos nacionais ..... 16 €**

Morcele de arroz, chouriço e alheira, azeitona verde e gressino

## DA HORTA

---

---

### Prato principal

**Migas com feijao frade ..... 10 €**

Broa, couve lombarda e feijao frade

**Risoto com porcini e salsa ..... 14 €**

Risoto, porcini salteados com salsa e lascas de parmesão

**Ravioli com cogumelos e molho de queijo ..... 13 €**

Ravioli de cogumelos, espinafre fresco e molho de queijo

---

## DO MAR

---

---

### Prato principal

- Bacalhau com migas bairas** ..... 22 €  
Lombo de bacalhau confitado com alho e tomilho, gel de pimento assado, migas beiras, pó de azeitona e crocante de choco
- Salmão com ervilha e courgette baby** ..... 18 €  
Salmão com azeite e limão, puré de ervilha, gel de pimento assado, courgette baby glaciada, ovas de truta e espuma de creme fraiche
- Robalo, tagliatelle com ameijoa a bulhão pato** ..... 20 €  
Lombo de robalo com azeite e tomilho limão, esferas de limão, tagliatelle, ameijoa a bulhão pato, beurre blanc e azeite de coentros

## DO PRADO

---

---

### Prato principal

- Porco preto com couve-flor e trufa** ..... 17 €  
Cachaço de porco preto a baixa temperatura, puré de couve-flor e trufa, favas baby salteadas, demi glace com pimenta rosa e trufa laminada
- Magret com risoto açafreão e laranja** ..... 20 €  
Magret com laranja, risoto de açafreão e baunilha, neve de parmesão e demi glace de laranja
- Vazia com foie gras e trufa** ..... 27 €  
Naco da vazia, foie gras corado, cogumelos salteados, espargos corados, puré de pastinaca e molho de vinho do Porto

## MENU INFANTIL

---

---

- Pescada com brócolos e arroz** ..... 7 €  
Medalhões de pescada, brócolos a vapor e arroz branco
- Nuggets com batata frita e arroz** ..... 6 €  
Nuggets de frango, batata frita e arroz branco
- Prego no prato com puré de batata e macedónia** ..... 9 €  
Prego com manteiga de alho, puré de batata e macedónia

## SOBREMESA

---

---

- Fruta da época** ..... 6 €  
Três frutas da época com infusão de verão
- Seleção de gelados** ..... 7 €  
Três bolas de gelado, crumble e coli
- Quindim com tapioca e piña colada** ..... 10 €  
Quindim, tapioca crocante, crumble, lemon curd, esferas de maracujá, sorvete de pina colada e caramelo salgado
- Abade Priscos com yuzo e lemon curd** ..... 12 €  
Pudim Abade Priscos, calda de yuzu, lemon curd, crumble e gelado de lemon curd
- Ruibarbo com maçã verde e limão** ..... 13 €  
Tarte limão merengada, ruibarbo caramelizado, gelado de maçã verde, caramelo de ruibarbo e crumble
- Pão-de-ló com chocolate, baunilha** ..... 9 €  
Pão-de-ló de chocolate, coli de frutos vermelhos, gelado de baunilha e crumble

# Buen Provecho

## A GOURMET EXPERIENCE

*Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.*

*Horario de lunes a jueves de 20 a 22:30 horas.  
Cerrado los viernes, fines de semana y festivos.*

*Precios con IVA incluido.*

### DEVOLUCIÓN DE LOS SERVICIOS DE MESA

*Solo podrán servirse en las mesas de este establecimiento los pedidos solicitados por nuestros clientes. Desde el momento en que los productos alimenticios no envasados hayan sido servidos en la mesa no se aceptarán cambios ni devoluciones, siendo obligatorio el pago de la totalidad del pedido por parte del cliente.*

*Decreto-ley nº10/2015, 16 enero.*

Português 1

**Español 5**

English 9

Française 13

## COUVERT

---

---

**Mantequillas aromatizadas, tapenada, ..... 3,50 €**  
**surtido de panes saborizados**

## ENTRANTES

---

---

**Crema de verduras ..... 6 €**

**Tartar de atún con aguacate y mayonesa ..... 10 €**

Lomo de atún en cubos, aguacate laminado, mayonesa de aguacate,  
salsa tártara, mix de brotes, perlas de limón, crujiente de sepia

**Sardina con pan de maíz y pimiento ..... 7 €**

Rebanada de pan de maíz, filete de sardina ahumada, ensalada  
de pimientos, gel de pimiento asado, aceite de cilantro

**Cocido a la portuguesa ..... 7 €**

Tarrina de cocido, patatas fritas «ponte nova», col rizada, salchicha  
en polvo y reducción de salsa de cocido

**Tabla de quesos portugueses ..... 14 €**

Cinco variedades de queso, miel, polen y frutos secos

**Tabla de embutidos portugueses ..... 16 €**

Morcilla de arroz, chorizo, alheira, aceitunas verdes y grisines

## DEL HUERTO

---

---

### Plato principal

**Migas con frijol caupí ..... 10 €**

Pan de maíz, col rizada y frijol caupí

**Risotto con boletus y salsa ..... 14 €**

Risotto con boletus salteados con salsa y virutas de parmesano

**Ravioles de champiñones con salsa de queso ..... 13 €**

Ravioles de champiñones y espinacas frescas, con salsa de queso

---

## DEL MAR

---

---

### Plato principal

- Bacalao con migas** ..... 22 €  
Lomo de bacalao confitado con ajos y tomillo, gel de pimiento asado, migas, polvo de aceituna, crujiente de sepia
- Salmón con guisantes y calabacín baby** ..... 18 €  
Salmón con AOVE y limón, puré de guisantes, gel de pimiento asado, calabacín tierno frío, huevas de trucha, espuma de crème fraîche
- Lubina con tallarines con almejas al Bulhão Pato** ..... 20 €  
Lomo de lubina con AOVE, tomillo y limón; esferas de limón, tallarines, almejas al Bulhão Pato, beurre blanc, aceite de cilantro

## DEL CAMPO

---

---

### Plato principal

- Cerdo negro con coliflor y trufa** ..... 17 €  
Filete de cogote de cerdo negro a b.t., puré de coliflor y trufa, habitas baby salteadas, demi-glace con pimienta rosa y trufa laminada
- Magret con risotto de azafrán y naranja** ..... 20 €  
Magret con naranja, risotto de azafrán y vainilla, nieve de parmesano y demi-glace de naranja
- Solomillo con foie gras y trufa** ..... 27 €  
Solomillo de ternera, foie gras, champiñones salteados, espárragos rojos, puré de chirivía y salsa de vino de Oporto

## MENÚ INFANTIL

---

---

- Merluza con brócoli y arroz** ..... 7 €  
Medallones de merluza con brócoli al vapor y arroz blanco
- Nuggets con patatas fritas y arroz** ..... 6 €  
Nuggets de pollo con patatas fritas y arroz blanco
- «Prego no prato» con puré de patatas y macedonia** ..... 9 €  
Filete de ternera con mantequilla de ajo, puré de patatas y macedonia

## POSTRES

---

---

- Fruta de temporada** ..... 6 €  
Tres frutas de temporada con infusión de verano
- Selección de helados** ..... 7 €  
Tres bolas de helado, crumble y coulis
- Quindim con tapioca y piña colada** ..... 10 €  
Quindim, tapioca crujiente, crumble, lemon curd, esferas de maracuyá, helado de piña colada y caramelo salado
- «Abade de Priscos» con yuzu y lemon curd** ..... 12 €  
Pudín «Abade de Priscos», sirope de yuzu, lemon curd, crumble y helado de lemon curd
- Ruibarbo con manzana verde y limón** ..... 13 €  
Tarta de merengue de limón, ruibarbo caramelizado, helado de manzana verde, caramelo de ruibarbo y crumble
- «Pão de Lo» de chocolate y vainilla** ..... 9 €  
«Pão de Lo» de chocolate, coulis de frutos rojos, helado de vainilla y crumble



*Bon Appétit*

## A GOURMET EXPERIENCE

*This establishment has information on food allergies and intolerances available for guests. Please ask our staff to consult it.*

*Restaurant hours: Monday to Thursday from 8 p.m. to 10:30 p.m. Closed on Fridays, weekends and holidays.*

*All prices include VAT.*

### RETURNS ON THE TABLE SERVICE

*Food products can only be placed on the tables of this hotel after all the units are carefully chosen desired by the Customer. From the moment when unpacked food products are delivered or served, no exchanges or returns are accepted, and the Customer must pay for all items that have been ordered.*

*Decree - Law n°10/2015*

Português 1

Español 5

**English 9**

Française 13

## COUVERT

---

---

**Flavoured butters, tapenade, ..... € 3.50**  
**assorted flavoured breads**

## STARTERS

---

---

**Cream of vegetable soup ..... € 6**

**Tuna tartare with avocado and mayonnaise ..... € 10**

Cubed tuna loin, sliced avocado, avocado mayonnaise, tartar sauce,  
mixed shoots, lemon pearls, crispy cuttlefish

**Sardine with corn bread and pepper ..... € 7**

Corn bread slice, smoked sardine fillet, pepper salad,  
roasted pepper gel, coriander oil

**Portuguese stew ..... € 7**

Stew, "ponte nova" fried potatoes, powdered sausage,  
kale, stew sauce reduction

**Portuguese cheese platter ..... € 14**

Five varieties of cheese, honey, pollen and nuts

**Portuguese cold meat platter ..... € 16**

Rice blood sausage, chorizo, alheira, green olives and breadsticks

## FROM THE GARDEN

---

---

### Main course

**Migas with black-eyed peas ..... € 10**

Corn bread, kale and black-eyed peas

**Risotto with porcini mushrooms and sauce ..... € 14**

Risotto with sautéed porcini mushrooms, sauce, Parmesan shavings

**Mushroom ravioli with cheese sauce ..... € 13**

Mushroom and fresh spinach ravioli, cheese sauce

---

---

---

## FROM THE SEA

---

---

### Main course

- Cod with breadcrumbs** ..... € 22  
Confit cod loin with garlic and thyme, roasted pepper gel,  
breadcrumbs, olive powder, crispy cuttlefish
- Salmon with peas and baby courgette** ..... € 18  
Salmon with EVOO and lemon, pea purée, roasted pepper gel,  
chilled baby courgette, trout roe, crème fraîche foam
- Sea bass with clam linguine “à Bulhão Pato”** ..... € 20  
Sea bass loin with EVOO, thyme and lemon; lemon spheres,  
linguine, clams “à Bulhão Pato”, beurre blanc, coriander oil

---

---

## FROM THE FIELD

---

---

### Main course

- Black pork, cauliflower and truffle** ..... € 17  
Slow-cooked black pork neck fillet, cauliflower and truffle purée, sautéed  
baby broad beans, pink peppercorn and sliced truffle demi-glace
- Duck breast with saffron risotto and orange** ..... € 20  
Duck breast with orange, saffron and vanilla risotto,  
Parmesan snow, orange demi-glace
- Beef tenderloin with foie gras and truffle** ..... € 27  
Beef tenderloin, foie gras, sautéed mushrooms,  
red asparagus, parsnip purée, port wine sauce

---

---

## CHILDREN’S MENU

---

---

- Hake with broccoli and rice** ..... € 7  
Hake medallions with steamed broccoli and white rice
- Nuggets with chips and rice** ..... € 6  
Chicken nuggets with chips and white rice
- “Prego no prato” with mashed potatoes and fruit salad** ..... € 9  
Beef steak with garlic butter, mashed potatoes, fruit salad
-

## DESSERTS

---

---

- Seasonal fruit** ..... € 6  
Three seasonal fruits with summer infusion
- Selection of ice creams** ..... € 7  
Three scoops of ice cream, crumble, coulis
- Quindim with tapioca and piña colada** ..... € 10  
Quindim, crispy tapioca, crumble, lemon curd, passion fruit  
spheres, piña colada ice cream, salted caramel
- “Abade de Priscos” pudding with yuzu and lemon curd** ..... € 12  
“Abade de Priscos”, pudding, yuzu syrup, lemon curd,  
crumble, lemon curd ice cream
- Rhubarb with green apple and lemon** ..... € 13  
Lemon meringue tart, caramelised rhubarb, green apple  
ice cream, rhubarb caramel, crumble
- Chocolate and vanilla “Pão de Lo”** ..... € 9  
Chocolate “Pão de Lo”, red berry coulis,  
vanilla ice cream, crumble

# Buen Provecho

## A GOURMET EXPERIENCE

*Cet établissement a des informations relatives aux allergies et intolérances alimentaires. Demandez à notre personnel pour plus d'informations.*

*Horaires du lundi au jeudi de 20h00 à 22h30  
Fermé les vendredis, week-ends et jours fériés.*

*Prix avec la TVA.*

### DÉVOLUTION DES SERVICES DE TABLE

*Seules les commandes demandées par nos clients seront disponibles dans cet établissement. À partir du moment où les produits alimentaires non emballés ont été servis à table, aucun changement ni remboursement ne sera accepté, et le paiement de la totalité de la commande par le client est obligatoire.*

*Décret - loi n°10/2015 du 16 janvier.*

Português 1

Español 5

English 9

**Française 13**

## COUVERT

---

---

**Beurres aromatisés, tapenade, assortiment  
de pains aromatiques** ..... 3,50 €

## ENTRÉES

---

---

**Velouté de légumes** ..... 6 €

**Tartare de thon, avocat et mayonnaise** ..... 10 €  
Filet de thon en dés, avocat en tranches, mayonnaise à l'avocat, sauce tartare,  
pousses mélangées, perles de citron, croquant de seiche

**Sardine, pain de maïs et poivron** ..... 7 €  
Tranche de pain de maïs, filet de sardine fumée, salade de poivrons,  
gelée de poivrons grillés, huile de coriandre

**Pot-au-feu à la portugaise** ..... 7 €  
Pot-au-feu, frites « ponte nova », chou frisé, poudre  
à saucisse et réduction de sauce de pot-au-feu

**Assiette de fromages portugais** ..... 14 €  
Cinq sortes de fromages, miel, pollen et fruits secs

**Assiette de charcuterie portugaise** ..... 16 €  
Boudin au riz, chorizo, alheira, olives vertes et gressins

## DU POTAGER

---

---

### Plat principal

**Migas avec haricots à œil noir** ..... 10 €  
Pain de maïs, chou frisé et haricots à œil noir

**Risotto aux bolets et sauce** ..... 14 €  
Risotto aux bolets sautés avec sauce et copeaux de parmesan

**Ravioles aux champignons avec sauce au fromage** ..... 13 €  
Ravioles aux champignons et épinards frais, avec sauce au fromage

---

## DE LA MER

---

---

### Plat principal

- Morue avec migas** ..... 22 €  
Filet de morue confite à l'ail et au thym, gelée de poivrons grillés,  
migas, poudre d'olives, croquant de seiche
- Saumon, petits pois et courgette nouvelle** ..... 18 €  
Saumon à l'huile d'olive et citron, purée de petits pois, gelée de poivrons grillés,  
courgette tendre froide, œufs de truite, mousse de crème fraîche
- Bar, tagliatelles avec palourdes à Bulhão Pato** ..... 20 €  
Filet de bar à l'huile d'olive, thym et citron, sphères de citron, tagliatelles,  
palourdes à Bulhão Pato, beurre blanc, huile de coriandre

## DE LA CAMPAGNE

---

---

### Plat principal

- Porc noir, chou-fleur et truffe** ..... 17 €  
Filet de cou de porc noir cuit à basse température, purée de chou-fleur et truffe,  
fèves nouvelles sautées, demi-glace au poivre rose et truffe émincée
- Magret avec risotto au safran et à l'orange** ..... 20 €  
Magret à l'orange, risotto au safran et à la vanille saupoudré  
de parmesan et demi-glace à l'orange
- Filet de bœuf, foie gras et truffe** ..... 27 €  
Filet de bœuf, foie gras, champignons sautés, asperges rouges,  
purée de panais et sauce au Porto

## POUR LES ENFANTS

---

---

- Merlu au brocoli et riz** ..... 7 €  
Médallions de merlu avec brocoli à la vapeur et riz blanc
- Nuggets avec frites et riz** ..... 6 €  
Nuggets de poulet avec frites et riz blanc
- « Prego no prato » avec purée et macédoine** ..... 9 €  
Filet de bœuf au beurre d'ail, purée de pommes de terre et macédoine

## DESSERTS

---

---

- Fruits de saison** ..... 6 €  
Trois fruits de saison avec infusion d'été
- Sélection de glaces** ..... 7 €  
Trois boules de glace, crumble et coulis
- Quindim, tapioca et piña colada** ..... 10 €  
Quindim, tapioca croustillant, crumble, lemon curd, sphères de fruit de la passion, glace à la piña colada et caramel salé
- « Abade de Priscos » avec yuzu et lemon curd** ..... 12 €  
Pudding « Abade de Priscos », sirop de yuzu, lemon curd, crumble et glace de lemon curd
- Rhubarbe, pomme verte et citron** ..... 13 €  
Tarte au citron meringué, rhubarbe caramélisée, glace à la pomme verte, caramel à la rhubarbe et crumble
- « Pão de Lo » au chocolat et à la vanille** ..... 9 €  
Gâteau « Pão de Lo » au chocolat, coulis de fruits rouges, glace à la vanille et crumble