



Estoril Vintage
— HOTEL —

Vintage Menu

12h00 - 15h00 e 19h00 - 22h30

12:00 pm - 03:00 pm and 07:00 pm - 10:30 pm

Couvert 4 -

Presunto Ibérico Pata Negra 18 -
"Pata Negra" cured ham

Queijo amanteigado 8 -
Traditional buttery cheese

Entradas | Starters

Creme de legumes 9 -
Vegetable soup

Sopa de peixe, bivalves e algas 18 -
Portuguese fish soup

Terrina de foie gras, salada de citrinos e chicória, azeite de manjeriço 22 -
Foie gras terrine, citrus and chicory salad, basil oil

Vieiras, brandade de couve flor, frutos secos e alcaparras 22 -
Scallops, cauliflower brandade, nuts and capers

Ceviche de peixe branco, abacate e algas 18 -
Avocado and whitefish ceviche



Prato Principal | *Main Course*

Peixe | Fish

- Lombo de robalo grelhado, puré de batata, espargos brancos e beurre-blanc de açafão 36 -
Grilled seabass, mashed potatoes, white asparagus and saffron beurre-blanc
- Lombo de bacalhau e brandade, cebolada, coulis de salsa e chips 30 -
Cod and brandade, onions, parsley coulis and chips
- Polvo assado no forno com creme de pimentos, arroz de tomate, chouriço e coentros 34 -
Oven-roasted octopus with peppers sauce, tomato, chorizo and coriander rice
- Caril de gambas com arroz basmati, chutney de manga e papadums 36 -
Shrimp curry with basmati rice, mango chutney and papadums
- Risotto de Lavagante ao champanhe, telha de parmesão e espuma de malagueta 44 -
Blue Lobster risotto with champagne, parmesan toast and chilli foam

Carne | Meat

- Bife do lombo com legumes da estação 'À café' | 3 Pimentas | Bernaise 36 -
Tenderloin steak with seasonal vegetables Coffee cream | 3 Peppers | Bernaise
- Bochechas de porco preto com puré de batata, cogumelos ostra e molho do assado 30 -
Black pork cheeks with mashed potatoes, oyster mushrooms and roast gravy
- Magret de pato com puré de aipo e feijão verde redondo salteado e molho de cereja 32 -
Duck magret with celery purée, sautéed green beans and cherry sauce
- Sela de borrego assada com molho de hortelã, batata confitada e espinafres creme 34 -
Rack of lamb with mint sauce, confit potato and creamy spinach

Vegetariano | Vegetarian

- Risotto de cogumelos e espargos com azeite trufado e telha de parmesão 28 -
Mushroom and asparagus risotto with truffle olive oil and parmesan toast
- Caril de vegetais com arroz basmati, chutney de manga e papadums 28 -
Vegetable curry with basmati rice, mango chutney and papadums



Acompanhamentos | *Side Dishes*

Arroz basmati <i>Basmati rice</i>	6 -
Batatas fritas <i>French fries</i>	6 -
Espinafres creme <i>Creamy spinach</i>	6 -
Salada mista <i>Mixed salad</i>	6 -
Legumes salteados <i>Sautéed vegetables</i>	6 -

Sobremesa | *Desserts*

Tarte de maçã com gelado de baunilha (20 min) <i>Apple pie with vanilla ice cream (20 min)</i>	9 -
Pudim de ovos, gelado de amêndoa e 'grãos' de laranja' <i>Egg pudding, almond ice cream and orange "grains"</i>	9 -
Tarte de limão com gelado "Crème Fraiche" <i>Lemon tart with "Crème Fraiche" ice cream</i>	9 -
Cre moso de chocolate com texturas de avelã <i>Chocolate and hazelnut dessert</i>	12 -
Seleção de gelados <i>2 Scoops of ice cream</i>	8 -
Seleção de queijos (4 variedades) <i>Cheese plate (4 varieties)</i>	12 -
Fruta da época <i>Seasonal fruit</i>	6 -

Iva incluído.

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

Tax included.

If you need any info about allergies, please ask one of our staff members before placing your order. No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the customer.

