



Estoril Vintage
— HOTEL —

Vintage Menu

12h00 - 15h00 e 19h00 - 22h30

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

Couvert Presunto Ibérico Pata Negra

"Pata Negra" cured ham

Queijo amanteigado

Traditional buttery cheese

Entradas | *Starters*

Creme de legumes

Vegetable soup

**Sopa de cebola gratinada, pão alentejano
e crosta de queijo parmesão**

Onion soup au gratin, Alentejo bread and parmesan cheese crust

Sopa de peixe, bivalves e algas

Portuguese fish soup

**Terrina de foie gras, salada de citrinos e chicória,
azeite de manjeriço**

Foie gras terrine, citrus and chicory salad, basil oil

Vieiras, alho francês, frutos secos e alcaparras

Scallops, leek, nuts and capers

Ceviche de peixe branco, abacate e algas

Avocado and whitefish ceviche

Prato Principal | Main Course Peixe | Fish

Lombo de robalo grelhado, puré de batata, espargos brancos e beurre-blanc de açafreão

Grilled seabass, mashed potatoes, white asparagus and saffron beurre-blanc

Confit de bacalhau em azeite virgem extra com grelos salteados e batata torneada

Cod confit in extra virgin olive oil with turnip greens and potato

Tempura de polvo com maionese de pimentos fumados, arroz de tomate, chouriço e coentros

Octopus tempura with smoked peppers mayonnaise, tomato, chorizo and coriander rice

Caril de gambas com arroz basmati, chutney de manga e papadums

Shrimp curry with basmati rice, mango chutney and papadums

Risotto de Lavagante ao champanhe, telha de parmesão e espuma de malagueta

Blue Lobster risotto with champagne, parmesan toast and chilli foam

Carne | Meat

Bife do lombo com legumes da estação 'À café' | 3 Pimentas | Bearnaise

*Tenderloin steak with seasonal vegetables
Coffee cream | 3 Peppers | Bearnaise*

Lombinhos de porco preto BT com redução de vinho do porto, batata gratin e trilha de cenouras baby

Black pork tenderloins with port wine reduction, potato gratin and baby carrots

Supremo de frango à Kiev com risotto em harmonia cítrica

Kiev chicken supreme with citrus risotto

Sela de borrego assada com molho de hortelã, batata confitada e espinafres creme

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

Mushroom and asparagus risotto with truffle olive oil and parmesan toast

Caril de vegetais com arroz basmati, chutney de manga e papadums

Vegetable curry with basmati rice, mango chutney and papadums

Acompanhamentos | *Side Dishes*

Arroz basmati

Basmati rice

Batatas fritas

French fries

Espinafres creme

Creamy spinach

Salada mista

Mixed salad

Legumes salteados

Sautéed vegetables

Sobremesa | *Desserts*

Tarte finíssima de maçã caramelizada à francesa com gelado de baunilha

Extra thin apple pie French style with vanilla ice cream

Pudim de ovos, gelado de amêndoa e 'grãos' de laranja'

Egg pudding, almond ice cream and orange "grains"

Tarte de limão com gelado "Crème Fraiche"

Lemon tart with "Crème Fraiche" ice cream

Cremoso de chocolate com texturas de avelã

Chocolate and hazelnut dessert

Sopa de Morango com vinho do Porto/Espumante - sazonal

Strawberry soup with Port wine/Sparkling wine - seasonal

Seleção de gelados

2 Scoops of ice cream

Seleção de queijos

Cheese plate

Fruta da época

Seasonal fruit

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.