

# MENUS ALMOÇO





Couvert, água, prato principal,  
sobremesa e café

18€

# SEGUNDA

Vitelão estufado, legumes e batata-doce <sup>1</sup>

Bacalhau lascado com espinafres, puré de grão, broa de milho e ovo escalfado

À Brás de cogumelos e espinafre [V]

Risotto de camarão e lima <sup>2</sup>

## SOBREMESA

Crumble de maçã com gelado de baunilha

Fruta fresca

# TERÇA

Peito de peru crocante com risotto de açafrão

Arroz de polvo com feijão encarnado e coentros

Tofu fumado com quinoa e abacate com legumes crocantes e amendoim [V] <sup>1</sup>

Risotto de camarão e lima <sup>2</sup>

## SOBREMESA

Brownie de chocolate com gelado de caramelo

Fruta fresca

IVA incluído. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.

<sup>1</sup> opção saudável

<sup>2</sup> especialidade do Chef

[V] vegetariano

# QUARTA

Bochecha de porco, grelos salteados e batata rosti

Salmão Teriyaki com quinoa, legumes e sementes de sésamo <sup>1</sup>

Gnocchi com espinafres, molho de tomate e parmesão [V]

Risotto de camarão e lima <sup>2</sup>

## SOBREMESA

Rabanada crocante com gelado de pistacho

Fruta fresca

# QUINTA

Vazia de novilho com chunky chips e ovo estrelado

Massada de robalinho com molho de camarão e gengibre

Wrap de tofu fumado, abacate e legumes assados [V] <sup>1</sup>

Risotto de camarão e lima <sup>2</sup>

## SOBREMESA

Banana crocante e gelado de baunilha

Fruta fresca

IVA incluído. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.

<sup>1</sup> opção saudável

<sup>2</sup> especialidade do Chef

[V] vegetariano

# SEXTA

Almôndegas de borrego, puré de batata e molho de iogurte e ervas

Hambúrguer de atum fresco, espinafre, maionese de alho assado e chunky chips

Conchiglionni, molho de coco e abóbora assada, cogumelos e sementes [V]<sup>1</sup>

Risotto de camarão e lima<sup>2</sup>

## SOBREMESA

Mousse de chocolate quente com crumble de speculoos

Fruta fresca

IVA incluído. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.

<sup>1</sup> opção saudável

<sup>2</sup> especialidade do Chef

[V] vegetariano

# BLUE

## BISTROT

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD®

R. Barata Salgueiro 55, 1250-189 Lisboa [lisbon@blue.bistrot.com](mailto:lisbon@blue.bistrot.com)