

MENUS ALMOÇO





Couvert, água, prato principal,
sobremesa e café

19,5 €

SEGUNDA

Bife à Portuguesa com presunto e ovo escalfado

Bacalhau à Brás com espargos verdes

Tartelete de legumes assados e queijo feta com salada aromática [V] ¹

Risotto de Camarão e Lima ²

SOBREMESA

Torta de laranja caramelizada [V]

Fruta [V]

TERÇA

Peito de peru crocante com risotto de tomate e manjeriço

Filete de robalinho com *ratatouille* ¹

Bruschetta de tomate, mozzarella e espinafre [V]

Risotto de Camarão e Lima ²

SOBREMESA

Mousse de chocolate e framboesa [V]

Fruta [V]

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, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.

¹ opção saudável

² especialidade do Chef

[V] vegetariano

QUARTA

Lombinho de porco à portuguesa

Salmão Teriyaki com quinoa, legumes e sementes de sésamo ¹

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

Risotto de Camarão e Lima ²

SOBREMESA

Panna cotta de morango [V]

Fruta [V]

QUINTA

Magret de pato com arroz de enchidos e maçã caramelizada

Massa de peixe da lota com molho de camarão e gengibre

Lasanha de legumes assados, tomate e parmesão [V] ¹

Risotto de Camarão e Lima ²

SOBREMESA

Pudim de pão com gelado de baunilha e caramelo [V]

Fruta [V]

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, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.

¹ opção saudável

² especialidade do Chef

[V] vegetariano

SEXTA

Kofta de borrego com couscous de legumes assados e molho de iogurte ¹

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

Risotto de abóbora manteiga com espinafre e amêndoa laminada [V]

Risotto de Camarão e Lima ²

SOBREMESA

Tarte de queijo basco [V]

Fruta [V]

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, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.

¹ opção saudável

² especialidade do Chef

[V] vegetariano

BLUE

BISTROT



R. Barata Salgueiro 55, 1250-189 Lisboa @blue.bistrot.lisbon