

Bistrot "Le Café"

Segunda-Feira | Sabores da Gastronomia Portuguesa
Monday | Flavours of Portuguese Cuisine

SOPA E ENTRADA SOUP AND STARTER

Sopa de tomate com croutons de queijo
Tomato soup with cheese croutons

Camarão panado com guacamole
Crispy breaded shrimp with guacamole

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Lombo de bacalhau dourado com presunto
Batata sauté/grelos salteados
Golden cod loin with ham
Sautéed potatoes/sautéed turnip greens

Magret de Pato corado com figos grelhados e balsâmico
Arroz de cogumelos/legumes salteados
Seared duck magret with grilled figs and balsamic reduction. Served with
mushroom rice or sautéed vegetables

Caril de grão estufado com cogumelos
Stewed chickpea curry with mushrooms



SOBREMESAS DESSERTS

Pastelaria tradicional do dia
Traditional pastry

Seleção de frutas laminadas
Sliced fruit selection



PREÇO BUFFET | BUFFET PRICE

27€ por pessoa | per person

Inclui: copo de vinho da casa ou cerveja ou refrigerante, água, café ou chá.
Includes: a glass of house wine or beer or soft drink, water, coffee or tea.

Em caso de alergias ou intolerâncias, por favor informe o responsável.
Preços em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor. O restaurante dispõe de livro de reclamações.
In case of allergies or intolerances, please inform the person in charge.
Prices in euros with VAT included at the current rate. The restaurant has a complaints book available.

Bistrot "Le Café"

Terça-Feira | Sabores da Gastronomia Portuguesa
Tuesday | Flavours of Portuguese Cuisine

SOPA E ENTRADA SOUP AND STARTER

Creme de agrião
Watercress cream soup

Cubinhos de atum com creme de batata-doce
Tuna cubes with sweet potato cream

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Caldeirada de peixes e mariscos e poejos
Fish and seafood stew with pennyroyal

Estaladiço de galinha, toucinho fumado e cogumelos
Arroz de cenoura/juliana de legumes
Crispy chicken with smoked bacon and mushrooms
Carrot-infused rice and julienne vegetables

Gratinado de beringela
Eggplant gratin



SOBREMESAS DESSERTS

Pastelaria tradicional do dia
Traditional pastry

Seleção de frutas laminadas
Sliced fruit selection



PREÇO BUFFET | BUFFET PRICE

27€ por pessoa | per person

Inclui: copo de vinho da casa ou cerveja ou refrigerante, água, café ou chá.
Includes: a glass of house wine or beer or soft drink, water, coffee or tea.

Em caso de alergias ou intolerâncias, por favor informe o responsável.
Preços em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor. O restaurante dispõe de livro de reclamações.
In case of allergies or intolerances, please inform the person in charge.
Prices in euros with VAT included at the current rate. The restaurant has a complaints book available.

Bistrot "Le Café"

Quarta-Feira | Sabores da Gastronomia Portuguesa
Wednesday | Flavours of Portuguese Cuisine

SOPA E ENTRADA SOUP AND STARTER

Sopa de feijão verde
Green bean soup

Shot de sopa de morango e lima
Strawberry and lime soup shot

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Jardineira de lula com ervilha e batata-doce
Arroz de coentros/brócolos ao vapor
Squid stew with peãs and sweet potato served with cilantro rice
or steamed broccoli.

Posta mirandesa na grelha
Feijão verde salteado/batata gratinada
Grilled Mirandesa beef steak served with sautéed green beans
or creamy potato gratin

Estufado de abóbora com lentilhas 
Pumpkin and lentil stew

SOBREMESAS DESSERTS

Pastelaria tradicional do dia
Traditional pastry

Seleção de frutas laminadas 
Sliced fruit selection

PREÇO BUFFET | BUFFET PRICE

27€ por pessoa | per person

Inclui: copo de vinho da casa ou cerveja ou refrigerante, água, café ou chá.
Includes: a glass of house wine or beer or soft drink, water, coffee or tea.

Em caso de alergias ou intolerâncias, por favor informe o responsável.
Preços em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor. O restaurante dispõe de livro de reclamações.
In case of allergies or intolerances, please inform the person in charge.
Prices in euros with VAT included at the current rate. The restaurant has a complaints book available.

Bistrot "Le Café"

Quinta-Feira | Sabores da Gastronomia Portuguesa
Thursday | Flavours of Portuguese Cuisine

SOPA E ENTRADA SOUP AND STARTER

Creme de cenoura com gengibre e côco
Creamy carrot soup with ginger and coconut

Mousse de requeijão e pimentas com salmão fumado
Ricotta and Pepper mousse served with smoked salmon

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Lombo de atum corado com sésamo, creme balsâmico
Couve-flor gratinada/puré de cenoura
Seared tuna loin with sesame and balsamic cream served with gratinated
cauliflower and carrot purée

Leitão assado à moda da bairrada
Arroz de miúdos/batata chips
Traditional Bairrada-style roast sucking pig served with giblet rice
and potato chips

Brás de legumes 
Shredded vegetable scramble with
crispy potatoes and egg

SOBREMESAS DESSERTS

Pastelaria tradicional do dia
Traditional pastry

Seleção de frutas laminadas 
Sliced fruit selection

PREÇO BUFFET | BUFFET PRICE

27€ por pessoa | per person

Inclui: copo de vinho da casa ou cerveja ou refrigerante, água, café ou chá.
Includes: a glass of house wine or beer or soft drink, water, coffee or tea.

Em caso de alergias ou intolerâncias, por favor informe o responsável.
Preços em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor. O restaurante dispõe de livro de reclamações.
In case of allergies or intolerances, please inform the person in charge.
Prices in euros with VAT included at the current rate. The restaurant has a complaints book available.

Bistrot "Le Café"

Sexta-Feira | Sabores da Gastronomia Portuguesa
Friday | Flavours of Portuguese Cuisine

SOPA E ENTRADA SOUP AND STARTER

Creme de meloa com porto
Cantaloupe cream with Porto wine

Bruschetta de tomate e manjerição
Tomato and basil bruschetta

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Filete de espada dourado, creme maracujá e mel
Migas de feijão frade/milho frito
Golden scabbardfish fillet with passion fruit and honey cream served with black-eyed pea migas or fried cornmeal

Peito de borrego assado a baixa temperatura com alecrim
Gomos de batata assados/arroz de hortelã
Slow-roasted lamb breast with rosemary served with roasted potato wedges and mint rice

Estufado de seitan com soja e gengibre 
Seitan stew with soy and ginger

SOBREMESAS DESSERTS

Pastelaria tradicional do dia
Traditional pastry

Seleção de frutas laminadas 
Sliced fruit selection

PREÇO BUFFET | BUFFET PRICE

27€ por pessoa | per person

Inclui: copo de vinho da casa ou cerveja ou refrigerante, água, café ou chá.
Includes: a glass of house wine or beer or soft drink, water, coffee or tea.

Em caso de alergias ou intolerâncias, por favor informe o responsável.
Preços em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor. O restaurante dispõe de livro de reclamações.
In case of allergies or intolerances, please inform the person in charge.
Prices in euros with VAT included at the current rate. The restaurant has a complaints book available.