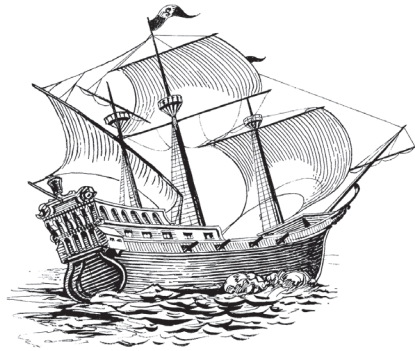


Dom Duarte

RESTAURANT & GRILL

MENU



D. Duarte, Rei de Portugal e, seu irmão, D. Henrique foram grandes impulsionadores da exploração portuguesa. Ambos estiveram envolvidos nas grandes expedições dos séculos XIV e XV, fundaram a primeira escola náutica e trouxeram uma variedades de especiarias, ingredientes e riquezas do Novo Mundo.

Por forma a honrar a sua imensa contribuição para Portugal, o nosso menu é inspirado por várias influências trazidas das viagens épicas a Malaca, Goa, Timor, Moçambique e Brasil.

Os nossos pratos de toque contemporâneo foram criados para inspirar e deliciar, combinando as origens mediterrânicas, sabores tradicionais e as diferentes culturas que visitámos e abraçámos... e toda a história que fomos traçando ao longo dos tempos.

King D. Duarte of Portugal, and his brother, D. Henrique were keen champions of Portuguese exploration. Between them they oversaw the huge expeditions of the 14th and 15th centuries, started the country's first nautical school and helped bring back a wide range of spices, exotic ingredients and treasure from the new world.

In honour of their great contribution to Portugal, the menu at the Dom Duarte Restaurant is inspired by many of the exciting influences brought back from a host of epic voyages to places such as Malacca, Goa, Timor, Mozambique and Brazil.

Our menu of contemporary creations is designed to delight, inspire and deliver a delicate fusion cuisine that is based on traditional Mediterranean flavours, the cultures we visited and embraced... and the rich Portuguese history we built along the way.

Couvert

Variedades de pão selecionado, azeite & manteiga

Couvert

Selection of bread, olive oil & butter

3,50 €

Sopa - Soup

Sopa de tomate e coentros com ovo escalfado

Tomato and coriander soup with poached egg

9,50 €

Sopa de moqueca com tártaro de camarão

Coconut and tomato soup with prawn tartar

12,00 €

Creme frio de batata com gelado de caril

Cold cream of potato soup with curry ice-cream

10,50 €

Entradas - Entrées

Presunto pata negra, gaspacho de amêndoa e sésamo
com pickle de melão e gengibre

*“Pata negra” smoked ham, almond and sesame gazpacho
with melon and ginger pickle*

18,00 €

Carabineiro, manga e coentros, puré de couve-flor e limão

Sautéed red prawn, mango and coriander, cauliflower and lemon puree

21,00 €

Salada de lagosta, melancia fumada,
vinagrete de coentro e baunilha, gelado de pastinaca

*Lobster salad, smoked watermelon,
vanilla and coriander vinaigrette, parsnip ice-cream*

21,00 €

Peixe - Fish

Filete de dourada na grelha, polenta cremosa de camarão
e coentros e legumes salteados

*Grilled golden bream fillet, prawn and cilantro polenta
and sautéed vegetables*

23,00 €

Polvo à algarvia, molho de salsa verde, puré de cenoura
com cominhos e batata-doce assada

*Octopus Algarve style, "salsa verde" sauce, carrot and cumin puree
and roasted sweet potato*

24,00 €

Lombo de cherne assado, molho a portuguesa,
ovo escalfado, legumes e batata salteada com confit de limão

*Stone bass fillet, Portuguese style sauce,
poached egg, vegetables, sautéed potatoes and lemon confit ragout*

26,00 €

Carne - Meat

Peito de pato assado, ragoût de maça e beterraba
e legumes salteados

*Pan roasted duck breast, beetroot and apple ragout
and sautéed vegetables*

24,00 €

Lombo de novilho angus, espargos verdes, alcachofra
e batata gratinada com boletos

*Angus beef fillet, green asparagus, artichoke
and potato au gratin with ceps*

28,00 €

Carre de borrego em crosta de amêndoa e figo,
canelone de legumes e tomate

*Roasted rack of lamb in an almond and fig crust,
vegetable and tomato cannelloni*

28.00 €

Sobremesas - Desserts

Fruta da época laminada

Laminated fruit of the season

8,00 €

Pavlova de frutos vermelhos

Red berry pavlova

9,50 €

Panacota de baunilha com dueto de framboesa

Vanillia panna cotta with a raspberry duet

10,50 €

Variação de iogurte e beterraba

Yoghurt and beetroot variation

11,00 €

Trilogia algarvia

Algarvian trilogy

11,00 €

Tarte de chocolate e limão

Chocolate and lemon tart

11,00 €

Prato de queijos

Cheese platter

15,00 €

Os Clássicos - The Classics

Entradas - Entrées

Queijo chèvre com redução de vinho do porto

Chèvre cheese with a reduction of port wine

13,00 €

Camarão frito ao alho e coentros

Fried shrimp with garlic and coriander

14,00 €

Especialidades - Specialities

Cataplana de peixe e camarão

Fish and shrimp cataplana

28,00 €

Grelhada mista de peixes do dia, arroz branco e legumes

Grilled fish platter, white rice and vegetables

25,00 €

Entrecôte de novilho grelhado com molho pimenta, batata salteada e legumes
(200gr lombo de novilho Black Angus)

*Grilled veal loin with pepper sauce, sautéed potatoes and vegetables
(200g Black Angus loin of veal)*

28,00 €

Costeletas de borrego na grelha, gnocchi de batata e legumes salteados

Lamb chops on the grill, potato gnocchi and sautéed vegetables

23,00 €

Os pratos descritos neste menu podem conter frutos secos, o que pode provocar reações alérgicas. Se for alérgico a frutos secos ou qualquer outro alimento, por favor informe o empregado ao registar o seu pedido.

IVA Incluído nos preços.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

DL 10/2015 de 16-1

Capacidade máxima do Restaurante Dom Duarte – 80 Pessoas sentadas

Dishes described within this menu may contain nuts or derivatives, which may lead to allergic reactions in some people. If you are allergic to nuts, or any other food type, please inform the waiter when placing your order.

VAT Included.

No dish, food or drink, including couvert may be charged if it is not requested by the client or is deemed unacceptable.

DL 10/2015 de 16-1

Dom Duarte Restaurant maximum capacity – 80 persons seated.

