

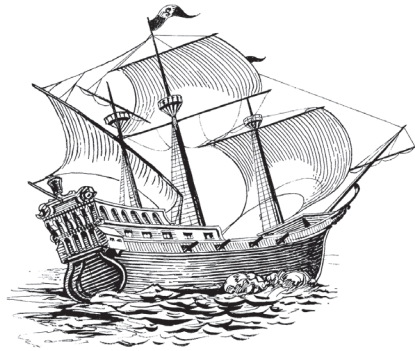
*Dom Duarte*  

---

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*

Creme de ervilhas

Creme de ervilha com queijo fresco fumado

*Peas cream*

*Peas cream with smoked fresh cheese*

**10,00 €**

*Consommé* de pato

*Consommé* de pato baunilhado com gnocchis de batata salteada

*Duck consommé*

*Duck consommé with vanilla and sautéed gnocchi potatoes*

**13,00 €**

Creme de amêijoas, tamboril e açafão com juliana de legumes salteados

*Clams cream, monkfish and saffron with sautéed vegetables*

**15,00 €**

*Cappuccino* de lagosta e coco

*Lobster & Coconut Cappuccino*

**15,00 €**

## *Entradas - Entrees*

*Praliné de queijo de cabra e coco, beterraba e maçã*

*Goat cheese & coconut praline, beetroot and apple*

**12,00 €**

Dueto de fígado de ganso e vieira, vinagrete de pera e sésamo

*Goose and scallop liver duet, pear vinaigrette and sesame*

**14,00 €**

Lavagante, ovo escalfado, creme de crustáceos e chá-príncipe

*Lobster, poached egg, shellfish cream and lemon grass*

**16,00 €**

Carabineiro em cama de manga e coentros, creme de amêndoa

*Prawn with mango and coriander, almond cream*

**17,00 €**

## *Peixe - Fish*

Filete de dourada na grelha, pimento vermelho assado, creme de funcho

*Grilled Golden Bream fillet, roasted red pepper, fennel cream*

**23,00 €**

Lombo de cherne em azeite negro de sépia,  
espinafres salteados, cogumelos e pinhão

*Stone Bass fillet in black sepia olive oil,  
sautéed spinach, mushrooms and pine nuts*

**24,00 €**

Filete de pregado assado, esparregado, legumes salteados e batata assada

*Roasted Turbot fillet, smashed spinach, sautéed vegetables and roasted potatoes*

**24,00 €**

Tranche de pargo escalfada em ar de mar,  
risoto de salicornios e brioche de chouriço

*Poached Couch Sea Bream, salicorne risotto and chorizo brioche*

**27,00 €**

## *Carne - Meat*

Lombo de novilho, gema crocante com  
puré de batata trufado e legumes salteados

*Veal loin, crispy yolks with mashed potato puree and sautéed vegetables*

**28.00 €**

Lombinho de borrego em fumeiro de alecrim, *focaccia* de coentro,  
húmus de fava, *chutney* de laranja e pera

*Lamb loin flavored with rosemary, coriander focaccia,  
broad bean humus, orange and pear chutney*

**26.00 €**

Barriga de leitão assada, puré de nabo e aipo, tempura de curgete

*Roasted belly piglet, mashed turnips and celery, zucchini tempura*

**24.00 €**

Naco de vitela grelhada, endívia assada, ravioli de ricota e legumes salteados

*Grilled veal hunk, roasted endive, ricotta ravioli and sautéed vegetables*

**28.00 €**

*Menu de sobremesas*  
*Dessert Menu*

Buffet de Doces & Queijos

Preparados diariamente pelo o nosso *Chef* Pasteleiro,  
uma imensa variedade de iguarias, que encerram  
de forma perfeita o seu jantar.

Convidamos os nossos clientes a deliciarem-se com as  
sugestões de doces e queijos que se encontram expostos.

*Sweets & Cheese Buffet*

*Freshly prepared every day by our pastry chef,  
this luscious buffet combines a superb selection  
of pastries, delicacies and desserts with a carefully  
thought out selection of premium cheeses.*

*The perfect way to round off an excellent dinner.*

**€ 7.50**



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 the waiter when placing your order.*

*VAT Included in the prices.*

*No dish, food or drink, including covert may be charged if it is not requested by the client or by this unusable.*

*DL 10/2015 de 16-1*

*Dom Duarte Restaurant Maximum capacity – 80 Persons seated*

