

Restaurant Lapa

O Chef Hélder Santos oferece-lhe uma tentação para os sentidos,
através de pratos autênticos e provocadores...
...deixando permanecer uma memória gastronómica inesquecível...

*Chef Hélder Santos offers a temptation for the senses...
through authentic and provoking dishes...
...leaving behind an unforgettable gastronomic memory...*

Entradas & Sopas

STARTERS & SOUPS

- Ovo biológico panado** *N* € 18,00
com gel de beterraba, cogumelos shimeji, microleafs
e molho de alho doce
Bread crumbed biologic egg
with beetroot gel, shimeji mushrooms, microleafs and sweet garlic sauce
- Carpaccio de bacalhau** € 20,00
com azeite de trufa branca e crocante de azeitona preta
Codfish Carpaccio
with white truffle scented olive oil and black olive crispy
- Vichyssoise** € 17,50
com nata aromatizada com cebolinho
Vichyssoise
with chive scented cream
- Bisque de mariscos, vieiras e tomate confitado** € 17,50
com croutons aromatizados em azeite de alho
Seafood, scallops and confit tomato bisque
with garlic olive oil scented croutons

Pastas & Arroz

PASTA & RICE

- Tagliolini verde com tomate e manjeriço** *N* € 18,50
Tagliolini verdi with tomato and basil sauce
- Tagliolini verde gratinado com presunto e fiambre** € 25,00
Tagliolini Verdi with ham and smoked ham au gratin
- Arroz malandrinho de tamboril** € 35,00
com mexilhão e camarão, aromatizado com salsa picada
Monkfish runny rice
with mussels and shrimp, scented with diced parsley

Peixes & Carnes

FISH & MEAT

Cataplana de bacalhau, acompanhada de misto de broa e pão de centeio tostado Codfish Cataplana stew, <i>accompanied with toasted corn and rye bread</i>	€ 32,00
Parrilhada de peixes e polvo com puré de batata doce roxa e salada mista Fish and octopus parrillada <i>with purple sweet potato purée and mixed salad</i>	€ 32,00
Robalo grelhado com legumes da época ao vapor, molho de manteiga, alcaparras e tomate concassé Grilled sea bass <i>with seasonal steamed vegetables, butter, capers and concassé tomato sauce</i>	€ 44,00
Tornedó de novilho com batata rústica caseira, legumes salteados e molho Béarnaise Beef tournedo with homemade potato wedges, sautéed vegetables and Béarnaise sauce	€ 33,00
Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura com endívia braseada, rosti de batata e ameixa, gel de clementina Low temperature confit black pork suckling pig, <i>braised endive, potato and plum rosti, clementine gel</i>	€ 34,00

Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar,
queira por favor informar o Chefe de Sala no ato do pedido

*Should any dietary restriction or intolerance apply,
please inform the Head Waiter while placing the order*

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

*No dish, food product or beverage, including couvert,
may be charged if not requested by the guest or if rendered useless by the same.*

V – Prato Vegetariano / *Vegetarian Dish*

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 13 %
Comida, bebidas não alcoólicas e bebidas não gaseificadas
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 23 %
Bebidas alcoólicas e bebidas gaseificadas

*13 % VAT RATE APPLIED
Food, non-alcoholic beverages and gas free beverages
23 % VAT RATE APPLIED
Alcoholic beverages and gasified beverages*