

Restaurante do Lago

ENTRADAS ENTREMÉS STARTERS

Morcela salteada com maçã, mel e tomilho 9,00€

Morcilla salteada con manzana, miel y tomillo
Black sausage with apple, honey and thyme

Wrap de salmão fumado, maionese de lima 10,00€

Wrap de salmón ahumado y mayonesa de lima
Smoked salmon wrap, lime mayo

Gambas ao alho e especiarias sobre pão tostado 12,00€

Camarones al ajillo y especias sobre pan tostado
Garlic and spices prawns over toasted bread

SOPAS SOUPS

Creme de legumes 4,50€

Crema de verduras
Vegetables cream soup

Creme de tomate, ovo de codorniz estrelado 5,00€

Crema de tomate, huevo de codorniz estrellado
Tomato cream soup, quail fried egg

Caldo Rico de Peixes, aroma de coentros 6,00€

Caldo Rico en Pescado con aroma de cilantro
Rich Fish Broth, coriander scent

OVOS E MASSAS HUEVOS Y PASTA PASTA AND EGGS

Penne à carbonara 9,00€

Penne a la carbonara
Penne carbonara

Omelete de presunto e queijo amanteigado 10,00€

Tortilla de jamón serrano y queso
Smoked Ham and cheese omelette

Macarrão gratinado com gambas e gorgonzola 14,00€

Macarrones gratinados con camarones y queso gorgonzola
Macaroni au gratin with prawns and gorgonzola

PEIXES PESCADO FISH

Bacalhau com camarão ao aroma de coentros 15,00€

Bacalao con camarones y aroma de cilantros
Codfish and shrimp with coriander scent

Robalo, presunto e ervas 17,00€

Lubina, jamón serrano y finas hierbas
Sea Bass, smoked ham and herbs

Tranche de garoupa grelhada, manteiga de tomate e manjeriço 18,00€

Mero a la parrilla, mantequilla de tomate y albahaca
Grilled Grouper, tomato and basil butter

CARNE MEAT

Cabrito assado com migas 15,00€

Lomito de cabra asado com "migas"
Roasted lamb with "migas"

Filet Mignon no forno com molho de abacaxi 18,00€

Filet Mignon al horno con salsa de piña
Roasted veal tenderloin with pineapple sauce

Bife três pimentas 19,00€

Bistec "tres pimientos"
Three pepper steak

GRELHADOS PARRILLA GRILL

Plumas de porco ibérico grelhadas 15,00€

Carne de cerdo ibérico a la parrilla
Grilled iberean pork thin escalopes

Naco da vazia grelhado, molho mirandês 18,00€

Naco da vazia grillado, salsa "mirandês"
Grilled sirloin, "mirandês" sauce

Peixe fresco da nossa praça (sob consulta) 19,00€

Pescado fresco de nuestro mercado (bajo consulta)
Grilled fresh fish from our local market (on request)

ESPECIALIDADES (2 Pessoas) Tempo de confeção aprox. 30 min

ESPECIALIDADES (2 Personas) Tiempo de preparación aprox. 30 min

SPECIALITIES (2 Persons) Cooking time aprox. 30 min

Arroz de tamboril e camarão 28,00€

Arroz de pescado rape y camarones
Monkfish and shrimp rice

Ensopado de Enguias 30,00€

Guiso de Anguilas
Eel stew

Cataplana de peixes e Mariscos 34,00€

"Cataplana" de pescados y mariscos
"Cataplana" of fish and seafood

SOBREMESAS POSTRES DESSERTS

Fruta da época 4,00€

Fruta de época
Fresh seasonal fruit

Gelado de ovos moles de aveiro (I.G.P) 4,50€

Helado de "ovos moles de aveiro" (I.G.P)
Ice cream of "Ovos-moles de Aveiro"

Frescura de limão merengada 4,50€

Frescura de limón merengada
Lemon and merengue tart

Pavlova de chocolate 5,00€

Pavlova de chocolate
Chocolate pavlova

Morgado do Buçaco 5,50€

Morgado de "Buçaco"
"Morgado do Buçaco" (traditional sweet)

ALERGÉNIOS: POR FAVOR CONSULTE A LISTA DE INGREDIENTES DE CADA PRATO DISPONÍVEL NO RESTAURANTE

ALLERGENS: PLEASE SEE THE LIST OF INGREDIENTS OF EACH DISH AVAILABLE IN THE RESTAURANT

Preço com IVA incluído Precios con IVA incluido Prices with VAT included
Neste Estabelecimento existe Livro de Reclamações
En este Establecimiento existe Libro de Reclamaciones Complaints Book available in this Establishment