

Astrolábio

Restaurante | Restaurant

Aberto diariamente para almoço das 12:30 às 15:00 e jantar das 19h30 às 22:30

Open daily for lunch from 12:30 PM to 3:00 PM and for dinner from 7:30 PM to 10:30 PM

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. If you need any information about allergens please ask our waitstaff before ordering.

Couvert (Pão, manteiga, azeite com balsâmico, paté e salgadinho) € 2,50/pax
Couvert (Bread, butter, olive oil with balsamic vinegar, paté and snack)

ENTRADAS

STARTERS

Casquinha de bacalhau com espuma de coentros e óleo de trufa € 9,00
Codfish Shell with coriander foam and truffle oil

Pato com laranja caramelizada sobre noodles € 8,50
Slices of duck, caramelized orange over noodles

Tempura de camarão com legumes Asiáticos e molho agridoce € 11,00
Shrimps tempura with Asian vegetables and sweet&sour sauce

Terrina de coelho com velouté de marmelo € 9,50
Rabbit terrine with quince velouté

Vieiras sobre puré de abóbora, crocante de presunto e cerefólio € 11,50
Saint Jacques over mashed pumpkin, crispy bacon and tarragon

SOPAS

SOUPS

Creme de legumes (V) € 5,50
Vegetables cream soup (V)

Sopa do dia € 6,00
Today's soup

PEIXE

FISH

Camarão tigre grelhado e arancini <i>Grilled king prawn and arancini</i>	€ 25,00
Bacalhau à lagareiro <i>Grilled codfish in olive oil with garlic</i>	€ 22,00
Espetada de garoupa e salmão, batata fondant e puré de ervilhas <i>Bass and salmon kebab, fondant potatoes and pea purée</i>	€ 21,00
Filete de dourada grelhada sobre esmagada de batata e legumes baby <i>Grilled golden bream over mashed potatoes and vegetables</i>	€ 20,00
Salmão com puré de batata trufada <i>Salmon with potatoes purée and truffle oil</i>	€ 19,50

CARNE

MEAT

Barriga de porco barbecue, legumes salteados em soja e laranja <i>Pork belly BBQ, sautéed vegetables with soya and orange</i>	€ 19,00
Bife da vazia, mil-folhas de batata e cebola <i>Grilled beefsteak, potatoes and onion mille feuille</i>	€ 21,00
Coxa de pato confitada com trouxa de maçã e queijo Brie gratinado <i>Leg of duck confit with apple chutney and Brie cheese au gratin</i>	€ 20,00
Kebab de frango sobre couscous árabe e molho tzatziki <i>Chicken Kebab over Arabian couscous and tzatziki sauce</i>	€ 18,00
Tornedó sobre puré de abóbora e chips de chervia <i>Tornado over pumpkin purée and parsnip chips</i>	€ 23,00

OUTROS SABORES

OTHER FLAVOURS

100% Vegan (cogumelos, quinoa e legumes baby) <i>(mushrooms, quinoa and baby vegetables)</i>	€ 11,00
<i>Crocante de legumes com tofu frito e legumes baby (V)</i> <i>Crispy vegetables with fried tofu and baby vegetables (V)</i>	€ 11,00
Lasanha de legumes (V) <i>Vegetables Lasagna (V)</i>	€ 12,00
Linguini verde com salmão fumado, rúcula e queijo creme <i>Green linguini with smoked salmon, arugula and cream cheese</i>	€ 13,00
Raviolis com molho de tomate e mangericão (V) <i>Raviolis with tomato sauce and basil (V)</i>	€ 13,00
Salada tépida de batata, bacon e espargos com filete de frango grelhado <i>Patatoes, bacon and asparagus tepid salad with grilled chicken fillet</i>	€ 11,50
Salada Tropical – <i>Tropical Salad</i> Camarão, frango, ananás, manga e croutons temperada com molho César <i>Shrimps, chicken, pineapple, mango and croutons dressed with ceaser sauce</i>	€ 11,50

MENU DEGUSTAÇÃO

TASTING MENU

Menu degustação para 2 pessoas em 6 momentos diferentes <i>Tasting menu for 2 in 6 different moments</i>	€ 70,00
---	---------