

Café PRÍNCIPE REAL

Taste the Journey

COUVERT

4€ por pessoa | *per person*

Pão de Mafra, Tostas Saloias, Manteiga Trufada, Patê de Beringela e Miso, Queijo Marinado
Regional Bread, Toasts, Truffled Butter, Roasted Eggplant & Miso Pâté, Marinated Cheese

ENTRADAS | **STARTERS**

Creme de Tomate, Ovo Escalfado e Presunto 100% Bolota <i>Tomato Cream Soup, Poached Egg and 100% Acorn Fed Smoked Ham</i>	8€
Seleção de Mini Croquetes (Pato com Chutney de Manga e Camarão com Maionese de Citrinos) - 4 Uni. <i>Mini Croquettes Selection (Duck with Mango Chutney and Shrimp with Citrus Mayonnaise) - 4 Uni.</i>	10€
Chamuça de Sapateira com Chutney de Tomate Picante <i>Crab Samosa with Spicy Tomato Chutney</i>	10€
Tempura de Espargos Verdes com Molho de Mostarda e Mel <i>Green Asparagus Tempura, Honey and Mustard Sauce</i>	13€
Atum Crocante com Molho Japonês e Sésamo <i>Crunchy Tuna with Japanese Sauce and Sesame</i>	15€
Burrata, Pêssego e Presunto 100% Bolota <i>Burrata, Peach and 100% Acorn Fed Smoked Ham</i>	15€
Gambas na Frigideira com Molho de Cerveja e Limão <i>Sautéed Shrimp with Beer and Lemon Sauce</i>	16€
Polvo Crispy, Óleo Asiático e Coentros <i>Crispy Octopus, Asian Aromatic Oil & Coriander</i>	16€

BAR DE FRIOS | **COLD BAR**

Ostras Nacionais com Limão e Vinagre de Chalotas (Uni.) <i>Fresh National Oysters with Lemon & Shallots Vinager (Uni.)</i>	3,50€
Cannoli de Lavagante e Citrinos (uni.) <i>Lobster and Citrus Cannoli (unit)</i>	6€
Salmão Marinado, Molho de Soja, Yuzu e Cebolinho <i>Marinated Salmon, Soy Sauce, Yuzu and Chives</i>	13€
Carpaccio de Novilho com Rúcula, Trufa e Pistácio <i>Beef Carpaccio with Arugula, Truffle and Pistaccio</i>	14€
Tártaro de Atum com Manga, Kimuchi e Abacate <i>Tuna Tartare with Mango, Kimuchi and Avocado</i>	15€

IVA incluído à taxa legal em vigor | *VAT included*
Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa | *Please inform the team about any dietary restrictions*

Café PRÍNCIPE REAL

Taste the Journey

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

PEIXE | FISH

Filetes de Bacalhau com Arroz Caldoso de Coentros <i>Cod Fillets with Creamy Coriander Rice</i>	23€
Bife de Atum Braseado, Espargos Grelhados e Risoto de Lima <i>Braised Tuna Steak, Grilled Asparagus and Lime Risotto</i>	25€
Risoto Negro, Camarão Crocante e Maionese Cítrica <i>Black Risotto, Crispy Shrimp and Citric Mayonnaise</i> Whisky	25€
Pregado da nossa Costa, Alcaparras, Lima e Batata Grelhada em Alecrim <i>Turbot from our Coast, Capers, Lime and Grilled Potatoes in Rosemary</i>	28€

CARNE | MEAT

Costela de Novilho Cozinhada 24h, Puré Trufado e Cebolo Grelhado <i>24h Slow Cooked Mid Rib, Truffled Purée and Grilled Spring Onions</i>	28€
Bife do Lombo com Molho à Café e Batata Frita Caseira <i>Beef Tenderloin Steak with Café Sauce and Homemade Fries</i>	26€
Magret de Pato, Puré de Beterraba e Cenouras Glaceadas <i>Duck Magret, Beetroot Purée & Glazed Carrots</i>	26€
Tornedó de Novilho, Batata Corada e Puré de Cebola Caramelizada <i>Beef Tournedo, Sautéed Potato and Caramelized Onion Purée</i>	26€

MASSA FRESCA | FRESH PASTA

Ravioli de Rabo de Boi, Jus de Porto e Cebola Tostada <i>Oxtail Ravioli, Port Wine Sauce and Charred Onion</i>	25€
Tagliolini Fresco de Lavagante, Espargos e Cebolinho <i>Tagliolini with Lobster, Asparagus and Chives</i>	28€

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa | Please inform the team about any dietary restrictions

Café PRÍNCIPE REAL

Taste the Journey

MENUS COM HISTÓRIA | GASTRONOMICAL HISTORY

Em parceria com o jornal *Público*, o Café Príncipe Real dá palco ao projeto **Menus com História** para dar a conhecer, todos os meses, um prato e uma sobremesa que homenageiam o património gastronómico português. Uma viagem pelos sabores, pelas tradições e pelas histórias que moldaram a cozinha nacional, reinterpretadas com criatividade e respeito pela sua origem.

In partnership with Público journal, Café Príncipe Real is proud to take part in the Menus com História project, presenting each month a regional Portuguese main course and dessert that celebrate the country's rich culinary heritage. A journey through the flavours, traditions and stories that have shaped Portuguese cuisine, thoughtfully reinterpreted with a contemporary touch.

PEIXE | FISH

30€



Caldeirada de Peixe e Marisco
Portuguese Caldeirada, Fish and Seafood Stew

CARNE | MEAT

28€



Bife de Vitela com Presunto
Pan-Seared Veal Steak with Cured Ham

SOBREMESA | DESSERT

9€



Sericaia Tradicional com Ameixa de Elvas
Traditional Sericaia with Elvas Plum

SOBREMESAS | DESSERTS

Mil-Folhas de Tiramisu
Tiramisù Mille Feuilles

9€

Mal Cozido de Chocolate (Bolo de Chocolate, Gelado Baunilha, Toffee e Pipocas de Caramelo Salgado)
Chocolate Demicuit (Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream, Toffee and Salted Caramel Popcorn)

9€

Biscoito de Pistácio, Morangos e Gelado de Cheesecake
Pistachio Biscuit, Strawberry and Cheesecake Ice Cream

9€

Tarte de Yuzu e Framboesa com Sorbet de Framboesa
Yuzu and Raspberry Pie with Raspberry Sorbet

8€

Prato de Fruta Laminada
Sliced Fruit

6€

Seleção de Gelados e Sorbets (Bola)
Selection of Ice Cream and Sorbets (Scoop)

4€

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe a equipa | Please inform the team about any dietary restrictions