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

BAR DE FRIOS | *COLD BAR*

Ostras Nacionais com Limão e Vinagre de Chalotas (Uni.) *Fresh National Oysters with Lemon & Shallots Vinager (Uni.)*	3,50€
Cannoli de Lavagante e Citrinos (uni.) *Lobster and Citrus Cannoli (unit)*	6€
Salmão Marinado, Molho de Soja, Yuzu e Cebolinho *Marinated Salmon, Soy Sauce, Yuzu and Chives*	13€
Carpaccio de Novilho com Rúcula, Trufa e Pistácio *Beef Carpaccio with Arugula, Truffle and Pistaccio*	14€
Tártaro de Atum com Manga, *Kimuchi* e Abacate *Tuna Tartare with Mango, Kimuchi and Avocado*	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 *Cod Fillets with Creamy Coriander Rice*	23€
Bife de Atum Braseado, Espargos Grelhados e Risoto de Lima *Braised Tuna Steak, Grilled Asparagus and Lime Risotto*	25€
Risoto Negro, Camarão Crocante e Maionese Cítrica *Black Risotto, Crispy Shrimp and Citric Mayonnaise*	25€
Pregado da nossa Costa, Alcaparras, Lima e Batata Grelhada em Alecrim *Turbot from our Coast, Capers, Lime and Grilled Potatoes in Rosemary*	28€

CARNE | *MEAT*

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

MASSA FRESCA | *FRESH PASTA*

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

PRATO DO MÊS | *DISH OF THE MONTH* — 29€

Arraia de Molho Pardo (Asa de Raia, Batatinha e Feijão-verde à Inglesa)
Skate Wing (Capers Sauce, Baby Potatoes and French-style Green Beans)

SOBREMESA REGIONAL | *REGIONAL DESSERT* — 9€

Crepe (Morangos Confit e Creme inglês)
Crêpe (Strawberry Confit and Crème Anglaise)

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*

Café PRÍNCIPE REAL

Taste the Journey

Menu Vegan | Vegan Menu

COUVERT

4€ por pessoa | *per person*

Pão de Mafra, Tostas Saloias, Manteiga Vegetal, Creme de Abacate e Azeitona Verde
Regional Bread, Toasts, Plant Based Butter, Avocado Purée, And Green Olives

ENTRADAS | *STARTERS*

Creme de Tomate, Poejo e Azeite Extra Virgem *Tomato Cream Soup, Pennyroyal and Extra Virgin Olive Oil*	6€
Torricado de Abacate, Azeitona e Molho Teriyaki *Avocado & Olives Brusccheta, Teriyaki Sauce*	9€
Croquetes de Feijão, Linhaça e Lima, Molho Agridoce *Beans, Linseed And Lime Croquettes, Sweetchilli Sauce*	8€
Tempura de Espargos com Chutney de Tomate Picante *Green Asparagus Tempura, Spicy Tomato Chutney*	9€
Carpaccio de Tomate e Pesto de Pistácio com Salada de Rúcula e Nozes *Truffled Tomato Carpaccio with Pistachio, Arugula and Walnut Salad*	10€

PRINCIPAIS | *MAIN COURSES*

Poke Bowl de Quinoa, Edamame e Abacate *Quinoa Poke Bowl, Edamame and Avocado*	12€
Legumes Grelhados sobre Arroz Caldoso de Coentros e Espargos *Grilled Vegetables, Coriander and Asparagus Brothy Rice*	13€
Quinotto de Beterraba, Cenouras Glaceada em Laranja e Pickle de Cebola Roxa *Beetroot Quinotto, Orange-Glazed Carrots and Pickled Onion*	14€
Estufado de Grão, Tomate e Espinafres com Basmati de Frutos Secos *Stewed Chickpeas with Tomato, Spinach and Dried Fruits Basmati*	16€

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Pudim de Chia, Morangos e Pistácio *Chia Pudding, Strawberrys and Pistachio*	8€
Folhado de Maçã e Nozes, Sorbet de Framboesa *Apple & Walnuts in Crispy Pastry, Raspberry Sorbet*	9€
Seleção de Fruta da Época e Tropical *Seasonal and Tropical Fruit Selection*	6€
Seleção de Sorbets - Limão | Líchia | Framboesa | Manga | Goiaba *Sorbets Selection - Lemon, | Lychee | Raspeberry | Mango | Guava*	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*