



# CAFÉ PRÍNCIPE REAL

## MENU PRÍNCIPE

### COUVERT

PÃO DE MAFRA, MANTEIGA FUMADA E DIP DO CHEF  
*MAFRA BREAD, SMOKED BUTTER AND CHEF'S DIP*

### ENTRADAS PARA PARTILHAR STARTERS TO SHARE

TEMPURA DE LEGUMES DA HORTA COM MAIONESE DE LIMÃO  
*VEGETABLES TEMPURA, LEMON MAYONNAISE*

CROCANTE DE SAPATEIRA COM PICKLES  
*CRACKER CRAB & PICKLES*

TÁRTARO DE PEIXE DO DIA COM LIMA  
*FISH OF THE DAY TARTAR & LIME*

### PRATOS PRINCIPAIS MAINS

BOCHECHA DE PORCO ESTUFADA COM PURÉ DE BATATA TRUFADA  
*STEWED PORK CHEEK & TRUFFLE POTATO PURÉE*

SALMÃO ASSADO COM CREMOSO DE MAÇÃ E AIPO, MOLHO CITRINOS  
*ROASTED SALMON, APPLE & CELERY PURÉE, CITRUS SAUCE*

GNOCHI COM MOLHO DE TOMATE E MOZZARELA  
*GNOCHI, TOMATO SAUCE & MOZZARELLA*

### SOBREMESAS SOBREMESAS

LEITE CREME QUEIMADO COM FRUTOS VERMELHOS  
*CRÈME BRÛLÉE & RED FRUITS*

### FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT

*(Pratos principais e sobremesas devem ser escolhidas com 48h de antecedência)  
(Mains & desserts must be send 48h in advance)*

\*\*\*

### BEBIDAS

Vinhos Tinto & Branco – selecção Memmo, águas, refrigerantes e café  
*White & Red wine – memmo selection, water, soft drinks & coffee*

**€ 60.00**

*(preços por pessoa; incluem IVA à taxa em vigor)  
(Price per person; VAT included)*



## **MENU REAL**

### **COUVERT**

PÃO DE MAFRA, MANTEIGA FUMADA E DIP DO CHEF  
*MAFRA BREAD, SMOKED BUTTER AND CHEF'S DIP*

### **ENTRADAS PARA PARTILHAR STARTERS TO SHARE**

CARPACCIO DE NOVILHO COM RÚCULA, TRUFA E PISTÁCIO  
*BEEF CARPACCIO, ROCKET SALAD & PISTACIO*

BERINGELA CARAMELIZADA COM MEL, SOJA E CEBOLINHO  
*CARAMELIZED EGGPLANT, HONEY, SOY SAUCE & CHIVES*

CROQUETE DE CAMARÃO COM MAIONESE CÍTRICA  
*SHRIMP CROQUETTES & CITRUS MAYONNAISE*

### **PRATOS PRINCIPAIS MAINS**

CORVINA DO MAR COM CAROLINO DE BERBIGÃO E COENTROS  
*SEA MEAGRE, COCKLE RICE & CORIANDER*

LOMBO DE NOVILHO ASSADO, PURÉ DE BATATA TRUFADO E MOLHO DE PORTO  
*ROASTED BEEF LOIN, TRUFFLE POTATO PUREE & O'PORTO SAUCE*

RISOTO DE ABÓBORA, ESPINAFRES E PESTO  
*PUMPKIN, SPINACH & PESTO RISOTTO*

### **SOBREMESAS DESSERTS**

PAVLOVA DE FRUTOS VERMELHOS  
*RED FRUITS PAVOLVA*

FRUTA LAMINADA  
*SLICED FRUIT*

*(Pratos principais e sobremesas devem ser escolhidas com 48h de antecedência)  
(Mains & desserts must be send 48h in advance)*

\*\*\*

### **BEBIDAS**

Vinhos Tinto & Branco – selecção Memmo, águas, refrigerantes e café

*White & Red wine – memmo selection, water, soft drinks & coffee*

**€ 75.00**

*(preços por pessoa; incluem IVA à taxa em vigor)  
(Price per person; VAT included)*



## MENU MEMMORÁVEL

### COUVERT

PÃO DE MAFRA, MANTEIGA FUMADA E DIP DO CHEF  
*MAFRA BREAD, SMOKED BUTTER AND CHEF'S DIP*

### ENTRADAS PARA PARTILHAR STARTERS TO SHARE

ESTALADIÇO DE QUEIJO DE CABRA COM MEL E SÉSAMO  
*GOAT CHEESE PASTRY, HONEY & SESAME SEEDS*

VIEIRAS ASSADAS COM PURÉ DE ERVILHA E KUMQUATS  
*ROASTED SCALLOPS, PEA PURÉE & KUMQUATS*

SELEÇÃO DE CROQUETES (PATO COM CHUTNEY DE MANGA E CAMARÃO COM  
MAIONESE DE CITRINOS)  
*CROQUETTES SELECTION (DUCK, MANGO CHUTNEY & SHRIMP, CITRUS MAYONNAISE)*

### PRATOS PRINCIPAIS MAINS

PREGADO DA NOSSA COSTA, ALCAPARRAS, LIMA E BATATA GRELHADA COM  
ALECRIM  
*TURBOT, CAPERS, LIME, GRILLED POTATOES & ROSEMARY*

COSTELETAS DE BORREGO, MANTEIGA DE ERVAS, ESPARREGADO DE SALSA E  
BATATA FRITA PONTE NOVA  
*LAMB CHOPS, HERBS BUTTER, PERSIL PURÉE & "PONT NEUF" POTATO*

TAGLIOLINI DE GEMA COM COGUMELOS SELVAGENS E TRUFA  
*TAGLIOLINI, WILD MUSHROOMS & TRUFFLE*

### SOBREMESAS DESSERTS

CHOCOLATE 70%, CARAMELO SALGADO E BISCOITO DE  
AVELÃ  
*70% CHOCOLATE, SALTED CARAMEL, HAZELNUT BISCUIT*

MIL FOLHAS DE CREME DE ABADE PRISCOS  
*MIL FEUILLES, PORTUGUESE SWEET EGG SAUCE*

*(Pratos principais e sobremesas devem ser escolhidas com 48h de antecedência)  
(Mains & desserts must be send 48h in advance)*

\*\*\*

### BEBIDAS

Vinhos Tinto & Branco – selecção Memmo, águas, refrigerantes e  
café

*White & Red wine – memmo selection, water, soft drinks & coffee*

**€ 90.00**

*(preços por pessoa; incluem IVA à taxa em vigor)  
(Price per person; VAT included)*