

Restaurante "Bela Vista" - Manor House



ENTRADAS:

<i>Cocktail de camarão</i>	19,00 €
<i>Seleção de cogumelos salteados e servidos em folha de brick</i>	18,00 €
<i>Dueto de sapateira e abacate</i>	19,00 €
<i>Vieiras salteadas com pleurotus e espargos verdes</i>	22,00 €

SOPAS:

<i>Creme de agrião e salmão fumado</i>	10,00 €
<i>Creme de castanhas e citronella</i>	9,00 €
<i>Sopa de tomate e cebola com ovo escalfado</i>	9,00 €

PEIXES:

<i>Filete de espada em massa folhada e ervas frescas</i>	22,00 €
<i>Filete de peixe do nosso mercado, grelhado com molho de alcachofras</i>	28,00 €
<i>Gambas grelhadas com risotto e manga salteada</i>	29,00 €
<i>Lombo de bacalhau confitado em azeitona preta</i>	22,00 €
<i>Tentáculos de polvo grelhados com batata a murro</i>	23,00 €

CARNES:

<i>Carré de borrego assado em ervas aromáticas</i>	29,00 €
<i>Emincé de vitela saltada, num cogumelo porto bello e batata rosti</i>	21,00 €
<i>Tornedó grelhado, com molho de pimentas verdes e cogumelos shiitake</i>	24,00 €
<i>Chateaubriand em seu molho, batata salteada e legumes (2 pessoas)</i>	49,00 €
<i>Emincé de Frango biologico com molho de caril e arroz basmati</i>	21,00 €

MASSAS E RISOTTOS:

<i>Cannelloni recheados com espinafres e queijo mascarpone</i>	19,00 €
<i>Risotto arborio de espargos verdes</i>	19,00 €

SOBREMESAS:

<i>Banana caramelizada em crumble de amêndoa e gelado de caramelo</i>	10,00 €
<i>Creme Brullé queimado</i>	9,00 €
<i>Crepes suzette e gelado de baunilha</i>	10,00 €
<i>Prato de queijos</i>	12,00 €
<i>Salada de fruta com sorvete de mandarina</i>	9,00 €
<i>Soufflé maracujá</i>	10,00 €

(IVA incluído)

CASO NECESSITE INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNICOS, CONSULTE-NOS POR FAVOR ANTES DE EFETUAR O PEDIDO
GLÚTEN - SOJA - SÉSAMO - AIPO - MOSTARDA - TREMOÇOS - SULFITOS - AMENDOINS - FRUTOS SECOS - CRUSTÁCEOS - MOLUSCOS - PEIXE - OVOS - LÁCTEOS

"Bela Vista" Restaurant - Manor House



STARTERS:

<i>Shrimp cocktail</i>	19,00 €
<i>Sautéed mushrooms selection in brick pastry</i>	18,00 €
<i>crab & avocado duet</i>	19,00 €
<i>Sautéed scallops with pleurotus mushrooms & green asparagus</i>	22,00 €

SOUPS:

<i>Watercress cream soup w/ smoked salmon</i>	10,00 €
<i>Chestnut & citronella cream soup</i>	9,00 €
<i>Tomato & Onion soup w/ a poached egg</i>	9,00 €

FISHES:

<i>Black scabbard fish fillet on a puffy pastry w/ fresh herbs</i>	22,00 €
<i>Grilled fish fillet, from our market with artichoke sauce</i>	28,00 €
<i>Grilled king prawns with risotto & sautéed mango</i>	29,00 €
<i>Confit codfish in black olives</i>	22,00 €
<i>Grilled octopus tentacles with salty skin potato</i>	23,00 €

MEATS:

<i>Oven-baked lamb carré with herbs</i>	29,00 €
<i>Sautéed veal émincé in portobello mushroom with rosti potato</i>	21,00 €
<i>Tournedos steak w/ green pepper sauce & shiitake mushrooms</i>	24,00 €
<i>Chateaubriand with its sauce & sautéed potato and vegetables (2 persons)</i>	49,00 €
<i>Organic chicken émincé w/ curry sauce & basmati rice</i>	21,00 €

PASTAS AND RISOTTOS:

<i>Stuffed cannelloni with spinach & mascarpone cheese</i>	19,00 €
<i>Risotto with arborio rice & green asparagus</i>	19,00 €

DESSERTS:

<i>Caramelized banana on almond crumble & caramel ice cream</i>	10,00 €
<i>Crème Brûlée</i>	9,00 €
<i>Crêpe Suzette and vanilla ice cream</i>	10,00 €
<i>Portuguese cheeses</i>	12,00 €
<i>Fruit salad with mandarine sorbet</i>	9,00 €
<i>Passion fruit soufflé</i>	10,00 €

(VAT included)

IF YOU NEED ANY INFORMATION ABOUT ALLERGENS PLEASE ASK THE STAFF BEFORE ORDERING
GLUTEN - SOYA - SESAME - CELERY - MUSTARD - LUPIN - SULPHITES - PEANUTS - NUTS - CRUSTACEANS - MOLLUSCS - FISH - EGGS - MILK