

LAGO

REST

[www.grupolago.pt](http://www.grupolago.pt)

## PARA COMEÇAR...

TO START IN GLORY

### SANGRIA

COPO JARRO

SANGRIA DE VINHO BRANCO  
COM LEVE TOQUE DE MARACUJÁ

*White wine sangria with a hint of passion fruit*

€8,00 €24,50

SANGRIA DE ESPUMANTE  
COM FRUTOS VERMELHOS

*Sparkling wine sangria with red berries*

€8,00 €24,50

**NOVO** SANGRIA DE ESPUMANTE  
COM MAÇÃ VERDE E HORTELÃ

*Green apple sangria*

€9,00 €26,00

SANGRIA TROPICAL (SEM ÁLCOOL)

*Tropical sangria (non-alcoholic)*

€6,00 €18,50

### CLÁSSICOS

CAIPIRINHA (LIMA, MORANGO, MARACUJÁ)

€7,00

CAIPIROSKA

€7,00

CAIPIBLACK

€7,00

APEROL SPRITZ

€7,00

PORTO TÓNICO

€7,00

MOJITO (LIMA, MORANGO, MARACUJÁ)

€8,00

**NOVO** LIMONCELLO SPRITZ

€9,00

**NOVO** NEGRONI

€10,00

### **NOVO** COCKTAIL'S

OPORTO

€9,00

BE MY PASSION

€9,00

EXPRESSO MARTINI

€9,00

SAFARI LAGO

€9,00

MOSCOW MULE

€10,00

OTÖSHI MULE

€10,00

### GIN

**NOVO** SEEDLIP (SEM ÁLCOOL)

€9,00

**NOVO** BEEFEATER

€9,00

**NOVO** BEEFEATER 24

€10,00

ALPINIST

€10,00

BULLDOG

€10,00

HENDRICKS

€10,00

SHARISH

€10,00

NORDÉS

€10,00

G-VINE

€10,00

MONKEY 47

€16,00

### VERMUTE

MARTINI BIANCO | ROSSO

€4,00

## SOPA SOUP

CREME OU SOPA DO DIA <i>Soup of the day</i>	€3,00
CREME DE CASTANHA E COGUMELOS COM ESTALADIÇO DE PÃO <i>Cream of chestnut and mushrooms with bread crust</i>	€5,00
SOPA DE PEIXE COM REDE DE MASSA FOLHADA <i>Fish soup</i>	€7,00

## RISOTTO

RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS E ESPARGOS VERDES <i>Wild mushroom and green asparagus risotto</i>	€19,00
RISOTTO DE POLVO AROMATIZADO COM LIMA <i>Octopus risotto flavored with lime</i>	€20,00
RISOTTO DE GAMBAS COM INFUSÃO DE COENTROS <i>Shrimp risotto with coriander infusion</i>	€20,50

## MASSA PASTA

TORTELLINI DE ESPINAFRES E RICOTTA COM PARMESÃO E CHERRY <i>Spinach ricotta tortellini with parmesan and cherry</i>	€17,00
LASANHA ARTESANAL À BOLONHESA <i>Lasagna bolognese</i>	€17,50
PENNE RIGATE DE FRANGO E COGUMELOS GRATINADA NO FORNO <i>Chicken and mushroom penne rigate gratin in the oven</i>	€17,00
SPAGHETTI DE GAMBAS COM TOMATE SECO E MANJERICÃO <i>Prawn spaghetti with dried tomatoes and basil</i>	€19,00

## PEIXE FISH

CARIL DE GAMBAS COM CHUTNEY DE ABACAXI  
E ARROZ BASMATI

*Prawn curry with pineapple chutney and basmati rice*

€19,50

ESTALADIÇO DE SALMÃO E ESPARGOS  
COM BATATA ROSTI E SAUTÉ DE LEGUMES

*Crispy salmon and asparagus with rosti potatoes and vegetable sauté*

€19,50

LOMBO DE SALMÃO COM BATATA ROSTI  
E MOLHO DE CITRINOS

*Salmon fillet with rosti potatoes and citrus sauce*

€20,00

LOMBINHO DE ROBALO CORADO SOBRE PURÉ  
DE BATATA DOCE, LEGUMES SAUTÉ "AL DENTE"  
E ESPUMA DE CITRINOS

*Sea bass tenderloin on purple potato puree, sautéed vegetables "al dente" and citrus foam*

€25,00

LOMBO DE ATUM BRASEADO COM CROSTA DE SÉSAMO,  
PURÉ DE BATATA DOCE, LEGUMES SAUTÉ "AL DENTE"  
E MOLHO TERIYAKI

*Braised tuna loin with sesame crust, sweet potato purée, sautéed vegetables "al dente" and teriyaki sauce*

€29,00

POLVO GRELHADO NA BRASA COM BATATA A MURRO,  
GRELOS E MAIONESE ARTESANAL DE COENTROS

*Grilled octopus with roasted potatoes, sprouts and coriander mayonnaise*

€34,00

**NOVO** POLVO CONFITADO COM BRANDADE DE CAMARÃO  
E TOMATE SECO

*Confit octopus with shrimp brandade and dried tomatoes*

€34,00

TIGRE GRELHADO COM BATATA PALHA  
E SALADA CONTEMPORÂNEA (+/- 250G)

*Grilled tiger prawn with potato sticks and salad (+/- 250g)*

€42,50

ARROZ CALDOSO DE ROBALO  
COM GAMBAS E COENTROS (2 PAX)

*Sea bass rice with shrimps and coriander (2 pax)*

€49,50

**NOVO** MASSADA DE PEIXE E MARISCO (2 PAX)

[GAROUPA, ROBALO, GAMBAS, LAGOSTA]

*Seafood and Fish Pasta Stew with Grouper, Sea Bass, Prawns & Lobster*

€ 64,00

FILETE DE ROBALO FRESCO  
COM ARROZ DE TOMATE MALANDRINHO (2 PAX)

*Fresh sea bass fillet with tomato rice (2 pax)*

€ 56,00

ARROZ CALDOSO DE LAGOSTA E GAMBAS (2 PAX)

*Rice with lobster and shrimp (2 pax)*

€85,00

## BACALHAU CODFISH

LOMBO DE BACALHAU COM BROA

*Codfish fillet with corn bread*

€29,50

LOMBO DE BACALHAU GRELHADO NA BRASA

*Grilled codfish fillet*

€29,50

LOMBO DE BACALHAU GRATINADO COM MAIONESE

*Cod loin au gratin with mayonnaise*

€29,50

LOMBO DE BACALHAU COM CEBOLADA TRADICIONAL

*Cod loin with traditional onions*

€29,50

## CARNE MEAT

CARIL DE FRANGO COM CHUTNEY DE ABACAXI E ARROZ BASMATI €18,00

*Chicken curry with pineapple chutney and basmati rice*

PEITO DE FRANGO E DUXELLE DE COGUMELOS EM MASSA FOLHADA COM PURÉ DE MAÇÃ E LEGUMES SALTEADOS €18,00

*Chicken breast and mushroom duxelle in puff pastry with apple puree and sautéed vegetables*

ESTALADIÇO DE PATO COM MOLHO DE LARANJA EM CAMA DE LEGUMES €19,00

*Duck puff pastry with orange sauce and vegetables*

FOLHADO DE VITELA E COGUMELOS COM PURÉ DE MAÇÃ EM CAMA DE LEGUMES €19,50

*Veal and mushroom puff pastry with apple puree on a bed of vegetables*

BOCHECHA DE PORCO IBÉRICO CONFITADA A BAIXA TEMPERATURA, ESMAGADA DE BATATA E ALHEIRA COM PÊRA AVINHADA €21,00

*Iberian pork cheek confit at low temperature, smashed potatoes and alheira with vinegar pears*

CARRÉ DE CORDEIRO COM MEL E ALECRIM SOBRE COGUMELOS GRELHADOS, ABÓBORA E PURÉ DE CASTANHAS €29,50

*Lamb carré with honey and rosemary on grilled mushrooms, pumpkin and chestnut puree*

POSTA DE ALCATRA ANGUS COM MOLHO À MIRANDESA, BATATA A MURRO E ESPARREGADO +/- 600G (2 PAX) €47,00

*Angus rump steak with mirandesa sauce, fried potatoes and spareribs (2 pax)*

SELEÇÃO DE CARNES DE NOVILHO GRELHADAS COM ARROZ DE TOMATE MALANDRINHO +/- 750G (2 PAX) €47,00

*Selection of grilled beef with tomato rice (2 pax)*

ENTRECOTE ANGUS COM BATATA RÚSTICA AROMÁTICA E SALADA CONTEMPORÂNEA +/- 600G (2 PAX) €49,50

*Angus entrecote with aromatic rustic potatoes and contemporary salad (2 pax)*

TRILOGIA DE CARNES (ALCATRA, CORDEIRO E PORCO IBÉRICO) COM SELEÇÃO DE LEGUMES GRELHADOS E BATATA GRATINADA +/- 600G (2 PAX) €52,00

*Trilogy of meats (rump, lamb and Iberian pork) with selection of grilled vegetables and potato gratin (2 pax)*

## BIFES STEAKS

BIFE DO VAZIO À PORTUGUESA €20,00

*Sirloin steak "à portuguesa"*

BIFE ORIGINAL BY "CHEF RAMOS" €21,00

*"Chef Ramos" original steak*

**NOVO** TORNEDÓ "FILET MIGNON" DE NOVILHO COM OVO E MOLHO À PORTUGUESA €28,00

*Beef tenderloin with egg and Portuguese sauce*

## O CHEF RECOMENDA... CHEF'S SUGGESTION

VITELA CONFITADA A BAIXA TEMPERATURA 1/2 €23,00 €41,00

*Veal confit at low temperature*

CABRITO ASSADO COM ARROZ DE MIÚDOS E ESPARREGADO 1/2 €28,00 €52,00

*Roast kid with giblet rice and smashed sprouts*

[DISPONÍVEL SÁBADO, DOMINGO E FERIADOS AO ALMOÇO]

*[Available saturday, sunday and holidays for lunch]*

## VEGETARIANO & VEGAN VEGETARIAN & VEGAN

TORTELLINI DE ESPINAFRES E RICOTTA COM PARMESÃO E CHERRY <i>Tortellini, spinach and ricotta with parmesan and cherry</i>	€ 17,00
SEITAN À PORTUGUESA COM PURÉ DE BATATA DOCE E MOLHO TERIYAKI <i>Portuguese-style seitan with sweet potato puree and teriyaki sauce</i>	€ 17,50
TOFÚ SOBRE PURÉ DE BATATA DOCE, LEGUMES E BROA CROCANTE <i>Tofu on sweet potato puree, vegetables and crispy cornbread</i>	€ 18,00
ESTALADIÇO DE ALHEIRA VEGAN COM PURÉ DE MAÇÃ E LEGUMES "AL DENTE" <i>Vegan "alheira" puff pastry with apple puree and al dente vegetables</i>	€18,00
RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS E ESPARGOS VERDES <i>Wild mushroom and green asparagus risotto</i>	€ 19,00

## INFANTIL CHILDREN

ESPARGUETE À BOLONHESA <i>Spaghetti Bolognese</i>	€12,50
SUPREMOS DE FRANGO CROCANTE COM BATATA FRITA E ARROZ <i>Crispy chicken fillet with fries and rice</i>	€12,50
FILETE DE PESCADA CROCANTE COM BATATA FRITA E ARROZ <i>Crispy hake fillet with white rice and fries</i>	€12,50
BIFINHO DE VITELA GRELHADA COM BATATA FRITA E ARROZ <i>Grilled veal steak with white rice and fries</i>	€12,50

### [PRATOS EXCLUVISOS PARA CRIANÇAS]

*[Only available for children]*

## GUARNIÇÕES EXTRA SIDE DISH

ARROZ BRANCO OU BASMATI <i>White or basmati rice</i>	€4,50
PURÉ DE BATATA DOCE <i>Sweet potato puree</i>	€5,50
BATATA FRITA - PALHA, PALITO OU RÚSTICA <i>French fries - straw, toothpick or rustic</i>	€4,50
SELEÇÃO DE LEGUMES SALTEADOS <i>Selection of sautéed vegetables</i>	€4,50
SALADA CONTEMPORÂNEA <i>Salad</i>	€4,50
BATATA GRATINADA (2 PAX) <i>Potatoes au gratin (2 pax)</i>	€6,50
ARROZ MALANDRINHO DE TOMATE E/OU LEGUMES (2 PAX) <i>Tomato and/or vegetable rice (2 pax)</i>	€8,50

**OS VALORES INDICADOS INCLUEM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR. ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES. OS PREÇOS ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÃO SEM AVISO PRÉVIO.**

Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alérgenos. Há sempre um risco de potencial contaminação cruzada.

Informe-se com a nossa equipa.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o “couvert”, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado, conforme art. 135.º do DL10/2015 de 16 de janeiro.

*The prices indicated include VAT at the prevailing legal rate. This establishment has a complaints book. Prices are subject to change without prior notice. Our products are prepared in environments that are not completely allergen-free. There is always a risk of potential cross-contamination. Ask our team.*

*No dish, food product or drink, including the "couvert", can be charged for if it is not requested by the customer or if it is not used by the customer, in accordance with art. 135 of DL10/2015 of January 16.*

**CONSULTAR LISTA DE ALERGÉNIOS >**

*See the list of allergens*

**PREÇÁRIO EMBALAGENS TAKE-AWAY: EMBALAGEM €1,00 | SACO DE PAPEL COM ASA €0,20**

*Take-away packaging price: box €1.00 | Paper bag €0.20*