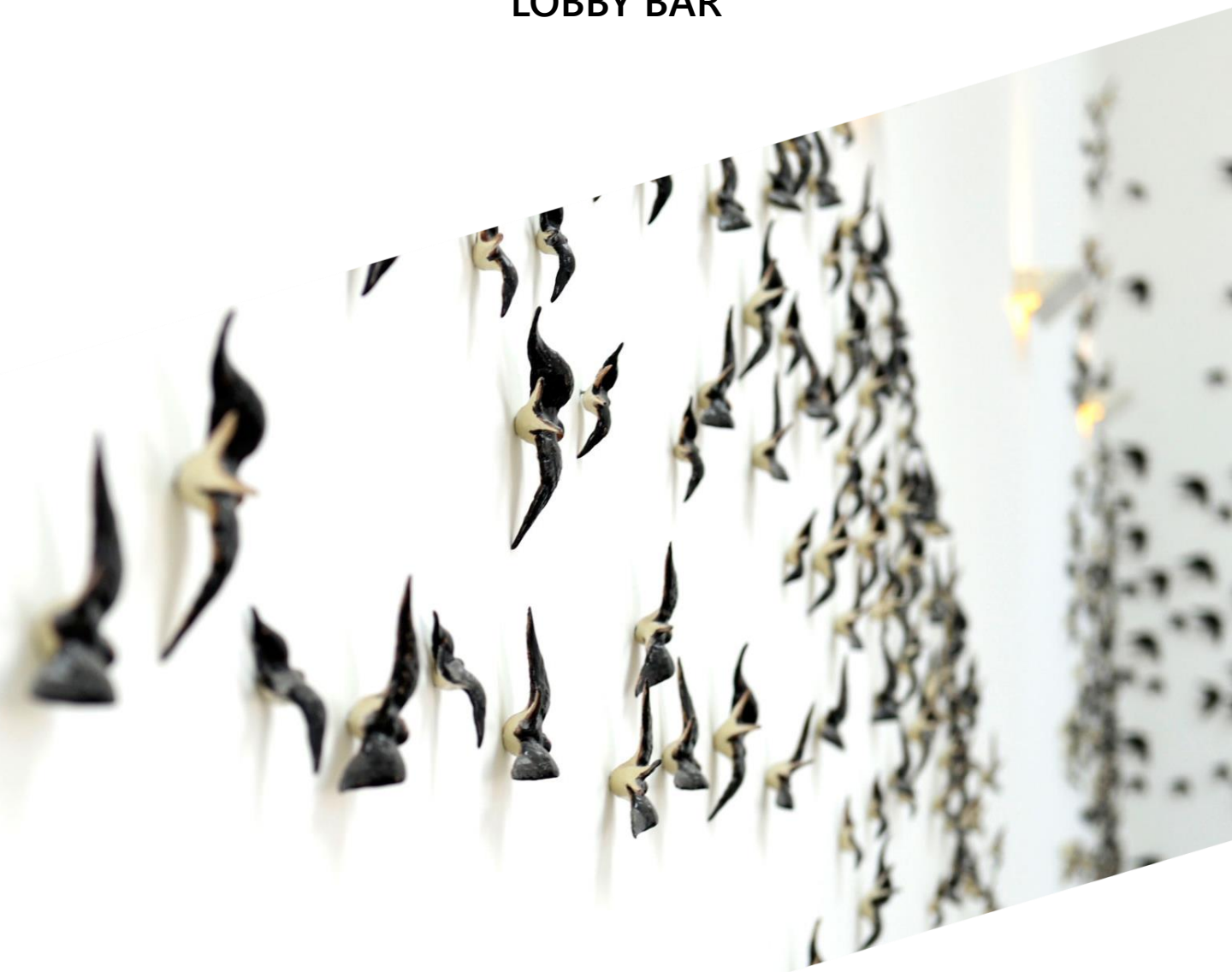




PESTANA
CIDADELA CASCAIS
POUSADA & ART DISTRICT
COLLECTION HOTELS
PORTUGAL

LOBBY BAR



EST. 1928
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



LOBBY BAR

IN BETWEEN

Para começar ou como light meal

Raw Bar

Creme de abacate frio e iogurte grego, muxama de atum e melancia*	8,50
<i>Avocado cream with greek yogurt, salty & dry tuna loin "muxama" and watermelon*</i>  <i>(*opção vegetariana sem muxama vegetarian option available without muxama)</i>	
Tártaro de cavala em casca de ouriço, gengibre em vinagre de Xerez	13,00
<i>Mackerel tartar, ginger with Xerez vinegar</i>	
Ceviche de robalo com cebola roxa, lima, abacate, coentros, tomate e gengibre	18,00
  <i>Sea bass ceviche with purple onion, lime, avocado, coriander, tomato and ginger</i>	
Ceviche de garoupa com algas wakame, ovas de salmão, lima, funcho, cebola roxa e manga	19,00
<i>Grouper ceviche with wakame seaweeds, salmon roe, lime, fennel, red onion and mango</i>  	
Tataki de atum panado em sésamo com morangos, flor de sal e molho de soja	18,00
 <i>Breaded tuna tataki with strawberries, sea salt and soy sauce</i>	
Vieiras com ovas de wasabi, rúcula e rabanete em balsâmico	20,00
<i>Scallops with wasabi roe, rocket salad and radish in balsamic vinegar</i>	
Ostras ao natural com vinaigrette de chalota	22,00
  <i>Oysters au natural with shallot vinegar</i>	
Couvert (Seleção de pães e azeite)	3,00
<i>Couvert (bread selection and olive oil)</i>	



LOBBY BAR

Saladas | *Salads*

César de camarão, anchovas, parmesão, ovo e *crouton* de ervas 17,00
Shrimp Caesar salad, anchovies, parmesan cheese, egg and herbs croutons

Pato fumado com canónigos, chicória, laranja, maçã, *vinaigrette* de mel e mostarda com sésamo 16,00
Smoked duck, lamb's lettuce, chicory, orange, apple, honey and mustard vinegar with sesame

Ibérica com frango, abacate, tomate, *crouton*, queijo da Ilha, ovo e molho de iogurte 16,00
Iberian salad with chicken, avocado, tomato, croutons, Island cheese, egg and yogurt sauce

Sandwiches | *Sandwichs*

Pão nórdico com rosbife e chips de batata doce 17,00
Nordic bread with roast beef and sweet potato chips

Caprese com pão de tomate, *mozzarella di bufala* e pesto 16,00
Caprese with tomato bread, buffalo mozzarella and pesto

Club Sandwich, frango, bacon, queijo, ovo e maionese em pão de limão, tomate e pesto 19,00
Club Sandwich, chicken, bacon, cheese, egg and mayonnaise served in lemon, tomato and pesto bread

Hambúrguer clássico, bacon grelhado, queijo *cheddar* e ovo estrelado 18,00
Classic hamburger, grilled bacon, cheddar cheese and fried egg

Hambúrguer de salmão e cornichons em pão de tinta de choco 19,00
Salmon hamburger and gherkins with cuttlefish's ink bread



LOBBY BAR

PRINCIPAIS

Peixes e Mariscos | *Fish & Seafood*

- Robalo com xerém de búzios, beterraba regada em azeite verde** 26,00
  *Seabass with whelks xerém (corn polenta), beet in green olive*
- Filete de salmonete com foie gras, risotto de ostras em pankó, pimento assado e salicórnia** 32,00
Red mullet fillet with foie gras, oyster pankó risotto, roasted pepper and salicornia
- Atum sobre pedra de sal, acelgas e abóbrinhas** 28,00
  *Tuna on a rock salt, chard and zucchini*
- Camarão tigre grelhado sobre carpaccio de abacaxi, vieiras de banana e manteiga de pimentas** 36,00
 *Tiger prawn on a pineapple carpaccio, banana scallops and pepper butter*
- #### Carnes | *Meats*
- Lombo de novilho *black angus* com puré de aipo, cebola roxa assada e gema de ovo** 32,00
Black angus tenderloin with celery purée, roasted red onion and egg yolk
- Magret de pato com batata violeta, pimento *padrón* e goma de laranja** 26,00
Duck magret with violet potato, padron pepper and orange
- Peito de pintada cheio de alheira e maçã com puré de favas, cenoura e óleo de trufa** 28,00
Galeeny breast stuffed with alheira (type of portuguese sausage) and apple, broad beans purée, carrot and truffle oil



LOBBY BAR

Massas & Risottos

Pastas & Risottos

Penne e camarão salteados em molho de natas 18,00

Shrimp and penne sautéed with cream sauce

Pappardelle e ratatouille em tomatada 16,00

Pappardelle and ratatouille with tomato sauce

Risotto de legumes e raspas de queijo da Ilha 16,00

Vegetable risotto and Island cheese

Experiências doces e amargas

Sweet & bitter experience

Frio de brülée com ganache de chocolate 10,00

Domme creme brülée with chocolate curd

Delícia de três chocolates, chocolate de leite, negro e branco 11,00

Three chocolates delight, milk, dark and white chocolat

Trio de quenelles, chocolate de leite, chocolate negro e tiramisú 12,00

Quenelles trio, milk chocolate, dark chocolate and tiramisu

Macarrón de caramelo e pistáchio recheado de frio de pastel de nata e framboesa 7,00

Caramel and pistachio macarrón stuffed with cold raspberry and "pastel de nata"

Sorbet de limão e manjeriço, selecção de fruta 7,00

Lemon and Basil sorbet, fruit selection



Vegetariano | *Vegetarian*
Sem Lactose | *Lactose Free*
Sem Gluten | *Gluten Free*

Os preços indicados encontram-se na moeda local | The prices above are in local currency

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado.