

PETISCOS

Perfeitos para dividir

COUVERT

Pão, paté e manteiga dos Açores

4.00

BURRATA D.O.P. TRUFA NEGRA

Trufa negra bruschetta de alecrim,
pimentos assados e presunto

18.00

OSTRAS (três por dose)

Molho de lima e malaguetas,
chalotas crocantes e coentros

14.00

AMEIJÔAS DA RIA FORMOSA

Ameijôas abertas em vinho
branco, alho e coentros

28.00

CAMARÃO À GUILHO

Camarões, malaguetas, paprika
fumada, brandy e coentros

19.50

CHARCUTARIA

Seleção de charcutaria artesanal

15.00

CRUDO DE ATUM

Atum rabino fatiado, abacate, funcho,
tomate e lima

21.00

TEMPURA DE CAMARÃO TIGRE

Camarão tigre, coleslaw, manga
e molho sweet chilli

19.50

FILETE DE CAVALA PANADO

Maionese de malagueta e coentros,
salada de alcaparras e salsa

14.00



CASA DO LAGO
RESTAURANT AND BAR

ACOMPANHAMENTO

SALADA DE TOMATE

Manjeriçao, oregãos, cebola vermelha e molho balsâmico
5.00

LEGUMES COZIDOS

Seleção de legumes da nossa Quinta Farm com molho de manteiga
5.50

BATATAS FRITAS

Batatas fritas com sal e ervas
4.50

ARROZ BASMATI COM CARDAMOMO

4.50

BATATA NOVA

Batata nova cozida com manteiga e aneto
5.00

PRATOS PRINCIPAIS

MARISCO GRELHADO (SG)

Camarão jumbo
Preço do mercado por kg
Lavagante
Preço do mercado por kg
Lagosta
Preço do mercado por kg

O marisco é servido com molho de piri-piri e limão

-
Vinho recomendado:
Soalheiro Alvarinho
Copo 10.00 Garrafa 39.00

ROBALO / DOURADA (1 pax.)

Tomate-cereja assado molho de manteiga e limão
34.00

-
Vinho recomendado:
Espírito da Lagoalva - Chardonnay
Copo 8.50 Garrafa 36.00

PREGADO

Tomate-cereja assado e molho de manteiga e limão
43.00

-
Vinho recomendado:
Monólogo Avesso
Copo 8.00 Garrafa 32.00

MASSA LINGUINI COM FRUTOS DO MAR

Amêijoas, camarão, alho, malagueta, salsa e vinho branco
31.00

-
Vinho recomendado:
Prelada Sauvignon Blanc
Copo 8.50 Garrafa 35.00

LOMBO DE NOVILHO

Bife do lombo, espinafres, cebola crocante, molho de pimenta verde e cognac
37.00

-
Vinho recomendado:
Qta. da Prelada Reserva
Copo 12.00 Garrafa 48.00

FÍGADO DE VITELA

Fígado de vitela grelhado, bacon, salada de agrião e molho de cebola
25.50

-
Vinho recomendado:
Espírito Lagoalva Cabernet Sauvignon
Copo 8.50 Garrafa 36.00

PEITO DE FRANGO ASSADO

Molho de vinho tinto, cogumelos champignon, bacon e chalota
23.50

-
Vinho recomendado:
Flôr Da Tua Reserva
Copo 6.50 Garrafa 26.00

MASSA RIGATONI COM VODKA

Soubise de cebola, vodka, tomate San Marzano, crème fraîche, queijo parmesão e manjeriçao
23.50

SALADAS

SALADA CAESAR COM FRANGO

Peito de frango, alface romana, molho caesar, parmesão e croutons
18.00/23.00

SALADA DE CAMARÃO E SALMÃO FUMADO

Camarão servido frio, salmão fumado, abacate, manga, mistura de folhas verdes, tomates locais e maionese de ervas
21.00/26.00

SALADA DE BETERRABA, LARANJA E FUNCHO

Beterraba, laranja algarvia, funcho, agrião, tomate cherry, molho de lima e soja
15.00/20.00

SELEÇÃO DE PEIXE FRESCO

Disponíveis diariamente:

Robalo

Preço do mercado por kg

Lula

Preço do mercado por kg

Dourada

Preço do mercado por kg

Pregado

Preço do mercado por kg

Linguado

Preço do mercado por kg

Todos os pratos de peixe fresco são servidos com tomate-cereja assado e manteiga de limão



* Opção Sem Glúten disponível se requerido

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. Todos os preços em euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

SOBREMESAS

FONDANT DE CHOCOLATE

Fondant de chocolate Callebaut e gelado de Bailey's (o tempo estimado de espera para esta sobremesa é de 15 minutos)

9.50

-

Vinho recomendado:
Porto Vieira de Sousa
Tawny 30 Anos

19.00

SEMIFRIO

Licor Grand Manier, pralinê de amêndoa, molho de chocolate negro e laranja

9.50

-

Vinho recomendado:
Porto Qta. Romaneira Tawny
10 Anos

10.50

SELEÇÃO DE QUEIJOS

Seleção de queijos, pães e doce caseiro de abóbora

14.00

-

Vinho recomendado:
Porto Pintas Vintage 2014

19.00

GELADO ARTESANAL DA CASA DO LAGO

Gelados caseiros servidos à bola com crumble de especiarias

3.50

-

Vinho recomendado:
Chateau Les Justices Sauternes

8.50

PUDIM DE LEITE COM AMEIXAS EM BRANDY

Servido com biscoito de manteiga

9.50

-

Vinho recomendado:
Ribeiro Santo Sono de Vindima

8.50

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

Servido em copo de chocolate e gelado de framboesa

9.00

-

Vinho recomendado:
Qta Prelada Late Harvest

9.00

CHEESECAKE DE BAUNILHA

Maracujá e manga

9.00

-

Vinho recomendado:
Opta Late Harvest

9.00