



RESTAURANTE & BAR 

Couvert (Pão, azeite, amuse bouche e gressinos) 2.50€

ENTRADAS

DO MAR

Salmão meia cura, masago verde, toranja e raiz de lótus 10.00€

Vieiras coradas com puré de aipo e “beurre blanc” de espumante e açafraão 17.00€

Salada de camarão, creme de manga, molho mil ilhas e fruta exótica 11.00€

DA TERRA

Cogumelos porto belo, queijo de cabra, creme de couve-flor e madras 9.00€

Tomate e mozzarella com pesto de manjerição e vinagre balsâmico de Modena 9.00€

Carpaccio de vitela, queijo das Ilhas, rúcula e vinagrete de maracujá 11.00€

Alheira de caça panada, creme de grelos, ovo de codorniz e batata palha 10.00€

Presunto e enchidos, queijo Serra e broa de milho frita em azeite e ervas aromáticas 9.00€

SOPAS

Sopa dos legumes do dia 4.50€

Sopa gratinada de cebola 5.00€

Creme de alho francês com camarão e coentros 6.50€

Sopa cremosa com cogumelos silvestres e alheira 6.00€

MASSAS E RISOTOS

DO CAMPO

Risoto de cogumelos 13.00€

DO MAR

Linguini al Pesto com camarão 15.00€

Risoto de frutos do mar 15.00€

Tortellini salteado com salmão e espargos verdes 14.00€

VEGETARIANOS

Salada 3 alfices, espargos, curgete e molho de Pesto 12.00€

Caril de legumes com tofu 13.00€

Bifes de seitan com cogumelos e natas de soja 15.00€

PRINCIPAIS

DO MAR

Salmão duas confecções, creme de ervilhas, legumes grelhados e vinagrete de lima	15.00€
Pescada gratinada com creme de azeite, cebola confitada e puré de aipo	16.00€
Lombos de robalo, puré de cenoura roxa e mini curgete	19.00€
Polvo grelhado, camarão ao alho, batata a murro e grelos	21.00€
Bacalhau a baixa temperatura com crocante de broa de milho e azeite de alecrim	17.00€

DA TERRA

Bife do lombo, molho de mostarda e batata gratinada	19.00€
Bochecha de porco confitada com porto e mel, shitake e funcho assado	16.00€
Magret de pato, molho de manga, framboesas e arroz selvagem	16.00€
Tornedó com molho de LBV, batatinha salteada e grelos	18.00€
Entrecôte de vaca maturada, manteiga de alho, lâminas de batata e feijão-verde	18.00€

CLÁSSICOS

Bacalhau à João do Porto	17.00€
Arroz de Tamboril, camarão e azeite com coentros	18.00€
Caril de gambas	17.00€
Bife à portuguesa	18.00€

MENU CRIANÇAS *

Creme de legumes	14.50€
Mimos de vitela ou peito de frango, ovo de codorniz, arroz, batata chips e mini cenoura	
Bola de gelado ou fruta da época	

* (até aos 10 anos)

QUEIJOS

Seleção de 3 queijos	7.00€
Vinho do Porto Ramos Pinto 30 anos	20.00€
Vinho do Porto Real Companhia Velha LBV	4.50€
Seleção de 5 queijos	10.00€
Vinho do Porto Ramos Pinto 30 anos	20.00€
Vinho do Porto Real Companhia Velha LBV	4.50€
Requeijão com doce de abóbora e nozes	4.00€
Vinho do Porto Real Companhia Velha Tawny	4.00€

SOBREMESAS

Mousse de framboesa em caixa de chocolate	6.00€
Vinho do Porto Real Companhia Velha LBV	4.50€
Fondant de chocolate com gelado de baunilha e frutos silvestres	6.50€
Vinho do Porto Taylor`s LBV	4.50€
Mil folhas, creme de ovos e redução de vinho do porto e salva	6.50€
Vinho do Porto Real Companhia Velha 20 anos	12.00€
Panacotta de baunilha, sorvete de frutos vermelhos sobre geleia de kiwi	6.00€
Vinho do Porto Real Companhia Velha LBV	4.50€
Parfait de avelã, com crocante de chocolate branco e molho de frangelico	6.00€
Vinho do Porto Taylor`s LBV	4.50€
Bolo de coco, mousse de manga, maracujá e crocante de amêndoa	6.00€
Vinho do Porto Taylor`s LBV	4.50€
Delícia de 3 chocolates	6.50€
Vinho do Porto Taylor`s LBV	4.50€

GELADOS

SELECÇÃO DE GELADOS

1 sabor	4.50€
2 sabores	6.00€
Trio de gelados	7.00€

FRUTA

Fruta da época	3.50€
Fruta laminada variada	6.00€

WWW.DECIMOSSETIMO.PT

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Os produtos alimentares uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados, não sendo permitido trocas ou devoluções.

Caso necessite saber se algum prato contém um ingrediente em particular, não hesite em nos perguntar.
Por favor informe o colaborador que o está a atender caso tenha alguma alergia.

Cientes com alergias e/ou intolerâncias alimentares mais graves deverão ter consciência que, apesar de todos os cuidados que a equipa da cozinha e serviço tenham, existe a possibilidade de vestígios e contaminação por parte de alérgenos, não sendo possível garantir a total ausência de risco.

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES