



RESTAURANTE & BAR 

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

ENTRADAS

DO MAR

Tártaro de atum, pickles de pepino e vinagrete de lima com alcaparras 10.00€

Vieiras coradas com puré de aipo e “beurre blanc” de espumante e açafraão 15.00€

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

DA TERRA

Cogumelo Portobello, queijo de cabra, creme de couve-flor e Madras 10.00€

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 10.00€

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 14.00€

DO MAR

Linguini al Pesto com camarão 16.00€

Risoto de frutos do mar 16.00€

Tortellini salteado com salmão e espargos verdes 14.00€

VEGETARIANOS

Salada 3 alfices, espargos, curgete e molho de Pesto 8.00€

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	17.00€
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	22.00€
Bacalhau a baixa temperatura com crocante de broa de milho e azeite de alecrim	18.00€

DA TERRA

Bife do lombo, molho de mostarda e batata gratinada	19.00€
Bochecha de porco confitada, risoto de miscalos e chutney de figos	16.00€
Coxa de pato confitada, salteado de legumes, batata rosti e molho de laranja	16.00€
Tornedó com molho de LBV, batatinha salteada e grelos	19.00€
Entrecôte de vaca maturada, manteiga de alho, lâminas de batata e feijão-verde	18.00€
Javali estufado, puré de castanhas e couve romanesco a vapor	17.00€

CLÁSSICOS

Bacalhau à João do Porto	18.00€
Arroz de tamboril, camarão e azeite com coentros	18.00€
Açorda de camarão em sêmea de trigo	17.00€
Bife à portuguesa	19.00€

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	18.00€
Vinho do Porto Real Companhia Velha LBV	4.50€
Seleção de 5 queijos	10.00€
Vinho do Porto Ramos Pinto 30 anos	18.00€
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€
Mousse de cacau com gelado de tangerina e crumble	6.50€
Vinho do Porto Taylor`s LBV	4.50€
Cheesecake de abóbora, creme de gengibre e lima, sultanas caramelizadas	6.50€
Vinho do Porto Taylor`s LBV	4.50€

GELADOS

SELECÇÃO DE GELADOS

Chocolate, Morango, Baunilha, Limão, Framboesa, Caramelo, Tangerina, Vinho do Porto, Lima menta e gengibre, Ferrero Rocher

1 sabor	4.50€
2 sabores	6.00€
Trio de gelados	9.00€

FRUTA

Fruta da época	3.50€
Fruta laminada variada	6.00€

Couvert (Bread, olive oil, amuse bouche and "gressinos") 2.50€

STARTERS

FROM THE SEA

Tuna tartar, cucumber pickles and lime vinaigrette with capers 10.00€
Golden scallops with celery purée and "Beurre Blanc" of sparkling wine and saffron 15.00€
Shrimp salad with mango cream, thousand islands sauce and exotic fruit 11.00€

FROM THE LAND

Portobello mushroom, goat cheese, cauliflower cream and Madras 10.00€
Mozzarella and tomato salad with pesto and balsamic vinegar of Modena. 9.00€
Veal carpaccio, Islands cheese and passion fruit vinaigrette 11.00€
Breaded game meat sausage with greens cream and quail egg and fried straw potatoes 10.00€
Smoked ham and sausages, "Serra" cheese and fried corn bread in olive oil and aromatic herbs 10.00€

SOUPS

Soup fresh vegetables 4.50€
Onion soup au gratin 5.00€
Leeks cream soup with shrimps and coriander 6.50€
Creamy soup with wild mushrooms and breaded meat sausage 6.00€

PASTA AND RISOTTO

FROM THE LAND

Mushrooms risotto 14.00€

FROM THE SEA

Linguini al pesto with shrimps 16.00€
Seafood risotto 16.00€
Sautéed tortellini with salmon and green asparagus 14.00€

VEGETARIANS

3 lettuces salad, asparagus, zucchini and Pesto sauce 8.00€
Vegetables curry with tofu 13.00€
Seitan steaks with mushrooms and soya cream 15.00€

MAIN COURSES

FROM THE SEA

Salmon, cream peas, grilled vegetables and lime vinaigrette	17.00€
Hake au gratin with olive oil cream, onion confit and celery purée	16.00€
Bass loins, purple carrot purée and mini curgette	19.00€
Grilled octopus, shrimp sautéed in garlic, mashed potato and greens	22.00€
Cod cooked at low temperature with corn bread crust and olive oil with rosemary	18.00€

FROM THE LAND

Veal steak, mustard sauce and gratin potatoes	19.00€
Confit pork cheek, "mìscaros" risotto and fig chutney	16.00€
Confit duck leg, sautéed vegetables, rosti potato and orange sauce	16.00€
Tornedó with Port LBV sauce, sautéed potato and greens	19.00€
Matured entrecôte, garlic butter, laminated potato and green beans	18.00€
Boar stew, chestnut purée and steamed romanesco cabbage	17.00€

CLASSICS

"João do Porto" codfish	18.00€
Monkfish rice, shrimp and olive with coriander	18.00€
Bread stew with shrimps	17.00€
Steak "Portuguese" style	19.00€

CHILD MENU *

Vegetable cream soup	14.50€
Veal or chicken steak, quail egg, rice, fries and carrot	
Ice cream or season's fruit	

*(up to 10 years old)

CHEESE

Selection of 3 regional cheese	7.00€
Port Wine Ramos Pinto 30 anos	18.00€
Port Wine Real Companhia Velha LBV	4.50€
Selection of 5 regional cheese	10.00€
Port Wine Ramos Pinto 30 anos	18.00€
Port Wine Real Companhia Velha LBV	4.50€
Curd cheese with pumpkin jam and walnuts	4.00€
Port Wine Real Companhia Velha Tawny	4.00€

DESSERTS

Raspberry mousse in chocolate box	6.00€
Port Wine Real Companhia Velha LBV	4.50€
Chocolat "fondant" with vanilla ice cream and wild berries with Tawny Port	6.50€
Port Wine Taylor`s LBV	4.50€
"Mil Folhas", eggs cream and Port reduction	6.50€
Port Wine Real Companhia Velha 20 anos	12.00€
Vanilla panacotta, fruit ice cream on kiwi jelly	6.00€
Port Wine Real Companhia Velha LBV	4.50€
Hazelnut parfait, with white crunchy chocolate and Frangelico sauce	6.00€
Port Wine Taylor`s LBV	4.50€
Cocoa mousse with tangerine ice cream and crumble	6.50€
Port Wine Taylor`s LBV	4.50€
Pumpkin cheesecake, ginger and lime cream, caramelized raisins	6.50€
Port Wine Taylor`s LBV	4.50€

ICE CREAMS

SELECTION OF ICE CREAMS

Chocolate, Strawberry, Vanilla, Lemon, Raspeberry, Caramel, Tangerine, Port Wine,

Lime ginger and mint, Ferrero Rocher

1 flavour	4.50€
2 flavours	6.00€
Trio of ice cream	9.00€

FRUIT

Season´s fruit	3.50€
Assorted laminated fruit	6.00€

WWW.DECIMOSÉTIMO.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.

No course, food or drink, including the couvert can be charged if not requested by the customer or if inutilized. The food once chosen and served shall be deemed bought, not being permitted exchanges or returns.

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.

Please let us know if you have any allergies or require information on ingredients used in our menus.

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.

People with severe allergies and intolerances should note that, even with all the kitchen staff care, there may still exist the risk of contamination with allergenic substances. Please note, that we cannot guarantee the total absence of allergens.

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL
ALL TAXES INCLUDED

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES
THIS ESTABLISHMENT HAS A COMPLAINTS BOOK