



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 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€

Creme de ervilhas com natas e brunesa de legumes 6.00€

## MASSAS E RISOTOS

### DO CAMPO

Risoto de cogumelos 14.00€

### 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	16.00€
Pescada com crosta de amêndoas, batata salteada e espargos verdes	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	17.00€

### DA TERRA

Bife do lombo, molho de mostarda e batata gratinada	19.00€
Bochecha de porco corada, risoto de alecrim e abóbora assada	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	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€

**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 and saffron 17.00€  
Shrimp salad with mango cream, thousand islands sauce and exotic fruit 11.00€

### FROM THE LAND

Portobello mushrooms, goat cheese, Cauliflower cream and madras 9.00€  
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 9.00 €

## SOUPS

Soup fresh vegetables 4.50€  
Onion soup au gratin 5.00€  
Leeks cream soup with shrimps and coriander 6.50€  
Peas cream soup with cream and vegetables 6.00€

## PASTA AND RISOTTO

### FROM THE LAND

Mushrooms risotto 14.00€

### FROM THE SEA

Linguini al pesto with shrimps 15.00€  
Seafood risotto 15.00€  
Sautéed tortellini with salmon and green asparagus 14.00€

## VEGETARIANS

3 lettuces salad, asparagus, zucchini and pesto sauce 12.00€  
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	16.00€
Crusted hake with almonds, sautéed potato and green asparagus	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	17.00€

### FROM THE LAND

Veal steak, mustard sauce and gratin potatoes	19.00€
Stained pork cheek, rosemary risotto and roasted pumpkin	16.00€
Confit duck leg, sautéed vegetables, rosti potato and orange sauce	16.00€
Tornedó with Port LBV sauce, sautéed potato and greens	18.00€
Matured entrecôte, garlic butter, laminated potato and green beans	18.00€

## CLASSICS

“João do Porto” Codfish	17.00€
Monkfish rice, shrimp and olive with coriander	18.00€
Shrimps curry	17.00€
Steak “Portuguese” Style	18.00€

## 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	20.00€
Port Wine Real Companhia Velha LBV	4.50€
Selection of 5 regional cheese	10.00€
Port Wine Ramos Pinto 30 anos	20.00€
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	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€
Coconut cake, mango mousse, passion fruit and crunchy almond	6.00€
Port Wine Taylor`s LBV	4.50€
3 chocolates delight	6.50€
Port Wine Taylor`s LBV	4.50€

## ICE CREAMS

### SELECTION OF ICE CREAMS

1 flavour	4.50€
2 flavours	6.00€
Trio of ice cream	7.00€

## 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 dishes.

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