

# ATLANTICO LOUNGE MENU

Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. A descrição dos menus não inclui todos os ingredientes – se possui alguma alergia, informe-se, por favor junto da equipa do restaurante  
*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients or allergens. Our menu description does not include all ingredients – if you have a food allergy, please ask team members for details.*

## ENTRADAS E SALADAS

### APPETIZERS & SALADS

Creme De Legumes Com Azeite Virgem E Pistácio <i>Vegetable Cream With Olive Oil And Pistachio</i>	€ 8,00
Creme De Espargos Verdes Com Tempura De Feijão Quénia <i>Green Asparagus Cream With Kenya Beans Tempura</i>	€ 12.00
Seleção De Fritos Tradicionais Portugueses (Rissol Camarão, Pasteis Bacalhau, Bolinha De Alheira) Molho Aioli E Chutney Manga- À Parte <i>Selection Of Portuguese Traditional Fried (Shrimp Pattie, Codfish Cakes, Croquettes, Tartar Sauce And Mango Chutney – Aside</i>	€ 14.00
Salada Nicoise De Salmão Fumado Com Maçã <i>Smoked Salmon Niçoise Salad With Apple</i>	€ 15.00
Salada Cesar (Simples, Com Frango Ou Camarão Kadaif) <i>Ceasar Salad (Simple, With Chicken Or Kadaif Shrimps)</i>	€ 17.00
Seleção de Enchidos e Queijos Regionais com Tostas e Compotas <i>Selection of Traditional Sausages and Cheese with Crackers and Jams</i>	€ 17,00

## SANDWICHES

### SANDWICH

Sandwiche Club <i>Club Sandwich</i>	€ 14,00
Hambúrguer de Novilho em Focaccia (queijo, bacon, ovo estrelado, cebola caramelizada, alface, tomate, cogumelos)- escolher 3 guarnições <i>Veal Burger in focaccia bread (cheese, bacon, fried egg, caramelized onions, lettuce, tomatoes, mushrooms) choose 3 options</i>	€ 17,00
Prego de Novilho em Bolo do Caco com manteiga de alho e ervas <i>Beef steak in Bolo do Caco with garlic and herbs butter</i>	€ 18,00

## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN COURSES

Salmão Grelhado sobre Vegetais Salteados com Molho de Citrinos <i>Grilled Salmon over Sauteéd vegetables with Citrus Sauce</i>	€ 19,00
Entrecôte Grelhado com Batata Gratinada e Legumes Assados <i>Grilled Entrecote with Potato Gratin and Roasted Vegetables</i>	€ 21,00
Risoto de Sapateira com Champanhe e Infusão de citrinos <i>King Crab risotto with Champagne and citrus fruit infusion</i>	€ 24,00
Naco de Garoupa assada sobre Arroz malandrinho de Bivalves <i>Grouper loin over Rice a of Bivalve</i>	€ 27,00
Carré de Borrego com Crosta Provençal, Esparregado de Salsa e Batata em Crosta Amêndoa <i>Rack of Lamb with Provençal Crust, parsley purée and Almond-crusted Potatoes</i>	€ 31,00

## MASSAS

### PASTA

Tagliatelle com o seu molho de eleição Carbonara, Napolitana ou Quatro Queijos <i>Tagliatelle with sauce</i> <i>Carbonara; Napolitane or Four Cheese</i>	€ 15,00
Farfalle com Bacalhau Fresco, Camarão e Espinafres <i>Farfalle with Fresh Cod, Shrimps and spinach</i>	€ 17,00

## VEGETARIANO E VEGAN

### VEGETARIAN AND VEGAN

Legumes Assados sobre Polenta, Puré de Abobora menina e Crocante de Pate a choux <i>Roasted Vegetables over Polenta, pumpkin purée and Crusty Pate a Choux</i>	€ 13,00
Cuscus com legumes Salteados, Flan de Espargos Brancos e Legumes Glaciados <i>Sauteéed Vegetable Cous-cous, Asparagus Flan and Glazed Vegetables</i>	€ 14,00
Canelloni recheado de Ratatui, Caviar de Berinjela, Bock Choy e Azeitona desidratada <i>Canelloni with Ratatui, Eggplant Caviar, bock-Choy and dehydrated olives</i> <i>Carbonara; Napolitane or Four Cheese</i>	€ 15,00

## PRATOS TRADICIONAIS COM INOVAÇÃO

### INOVATIVE TRADITIONAL PORTUGUESE DISHES

#### ENTRADAS

##### STARTERS

Canja de Bivalves á Bulhão Pato <i>Molluscs broth "Bulhão Pato" style</i>	€ 11,00
Duo de Bacalhau Fresco - Saladinha com Azeitona e Sashimi Marinado <i>Fresh cod fish duet – Salad with olives and marinated sashimi</i>	€ 9.50

#### PRATOS PRINCIPAIS

##### MAIN COURSES

Lombo de Bacalhau com Broa sobre Estufado de Lombardo e Batata Confit <i>Cod Fish Loin with corn bread over cabbage and potato confit stew</i>	€ 22.00
Nozes de Porco Estufadas com Arroz Cremoso de Abóbora e Espargos <i>Stewed pork cheek with creamy pumpkin rice and asparagus</i>	€ 20.50

#### SOBREMESAS

##### DESERTS

Pudim de Laranja do Algarve, Creme de Requeijão e Doce de Abóbora <i>Algarve orange pudding, cottage cheese cream and pumpkin jam</i>	€ 9.50
Pastel de nata decomposto <i>Decomposed Pastel de Nata</i>	€ 8.50

## SOBREMESAS

### DESSERTS

Seleção de Fruta da Época e Tropical Laminada <i>Sliced Seasonal and Tropical Fruit Selection</i>	€ 7,50
Creme Brullée De Chocolate Branco Com Lima <i>White Chocolate Crème-Brullée with Lime</i>	€ 8.50
Morangos Gratinados com Mascarpone e Hortelã <i>Strawberry au gratin with mascarpone and mint</i>	€ 8,50
Cheese Cake Sobre Bolo De Rucula E Compota De Frutos Vermelhos <i>Cheese Cake Over Rocket Salad Cake and Berries Jam</i>	€ 9,00
Taça de Gelados ou Sorbet com Crumble de Suspiros Manga, Chocolate, Baunilha, Nata, Framboesa <i>Ice Cream Cup with Crumble of Sweet Egg White Mango, Chocolate, Vanilla, Cream, Raspberries</i>	€ 9.50
Pudim Abade Priscos com Sorvete de Framboesa e Brunesa de Fruta <i>“Pudim Abade Priscos” with Raspberry sorbet and fruit Brunaise</i>	€ 10,00
Tartelete De Frutas Tropicais Com Gelado De Baunilha <i>Tropical fruits tartlet with vanilla ice cream</i>	€ 9,50