

Miguel Laffan at
ATLÂNTICO
BAR & RESTAURANTE

Miguel Laffan nasceu em Cascais
e foi com o mar que aprendeu tudo.

A frescura e o arrojo, a vontade de partir à procura da diferença
e de um dia voltar para contar a história. Aprendeu ainda o fascínio
e o respeito pelo que é antigo mas está sempre em mudança,
como o mar, os homens e o prazer.

Laffan procura honrar a tradição portuguesa entregando-se
a um contínuo descobrimento de sabores, influências e tradições.
Promovendo encontros e explorando exotismos e novidades,
casamentos improváveis, alianças ancestrais.

A sua cozinha é uma nau à procura de ventos,
que ora se afasta, ora regressa ao cais.

Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. A descrição do menu não inclui todos os ingredientes - se possui alguma alergia, informe-se por favor junto da equipa do Restaurante.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebidas, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

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 the team members for any details.

No food or drinks, including the couvert, must be charged if not asked for uneaten.

Toute les aliments sont préparés dans la cuisine où les noix, le gluten et d'autres allergènes sont présents.

La description du menu ne comprend pas tous les ingrédients. Si vous avez des allergies, s'il vous plaît informer l'équipe du restaurant.

Aucun plat, produit alimentaire ou boissons, y compris le couvert, ne peuvent être facturés, si le client n'en fait pas la demande ou s'ils ne sont pas utilisés.

Miguel Laffan at
ATLÂNTICO
BAR & RESTAURANTE

O Couvert Português

The Portuguese Courvert

Pão, Manteiga e Azeite Seleção do Chef

Bread, Butter and Olive Oil

3.5 € *

* Preço por pessoa / *Price per Person*

IVA incluído à Taxa legal em vigor / *All Taxes included* • 05/2019

Atlântico Twist

Tártaro de Atum, tosta de Abacate e Tomate Cherry

Tuna Tartar, Avocado toast and Cherry Tomato

17 €

Tom Yam Kum de Gamba da costa

Prawn Tom Yam Kum

18 €

Camarões ao Alho Nobre com Chilli e Coentros frescos

Shrimp with Garlic, Chilli and fresh Coriander

18 €

Vieiras com Cogumelos selvagens e Sabayon trufado

Scallops with wild Mushrooms and truffle Sabayon cream

22 €

Amêijoas à bulhão pato 300g

Clams with "bulhão pato" sauce 300g

22 €

Cocktail de Camarão versão 2019

Shrimp Cocktail 2019

18 €

Saladas

Salads

Burrata, Chutney de Manga, Granola de Frutos secos e Especiarias quentes

Burrata, Mango Chutney, dried Fruits Granola and hot Spices

18 €

Salada Caesar de Folhagens tenras com Frango Tandoori e Legumes crocantes

Caesar Salad with young tender Leaves, Tandoori Chicken and crispy Vegetables

19 €

Pastas & Risotto

Ravioli de Espinafres e Pinhões com molho cremoso de Gorgonzola

Spinach and Pine nuts Ravioli with a Gorgonzola cream sauce

22 €

Linguini com Amêijoas à bulhão pato, Chilli e raspas de Limão

Linguini with Clams, "bulhão pato" sauce, Chilli and Lemon

22 €

Linguini Carbonara de Ovos biológicos e Queijo de São Jorge

Linguini Carbonara with organic Eggs and São Jorge Cheese

22 €

Pastas & Risotto

Tagliatelle de Marisco com molho de Champanhe e Açafrão

Sea Food Tagliatelle with Champagne and Saffron sauce

26 €

Risotto de Espargos verdes com Parmesão de 12 meses

Green Asparagus Risotto with Parmesan

22 €

Peixe

Fish

Filetes de Pescada com Arroz de Caldeirada

Hake fillets with Stew Rice

27 €

Robalo de linha com Mexilhão, Alho Francês e creme de Champanhe e Açafrão

Sea Bass with Mussels, Leek and Champagne and Saffron cream

34 €

Atum dos Açores com Legumes asiáticos, Soja fermentada, Gengibre e Lima

Tuna from Azores with asian Vegetables, fermented Soybeans, Ginger and Lime

30 €

A Tradição

The Tradition

Bacalhau de cura especial à Brás com Ovos biológicos

Special cured Codfish “à Brás” with organic Eggs

26 €

Polvo à Lagareiro com Batata a Murro, Cebolinhos e Couve chinesa salteada

Octopus “à Lagareiro” with roasted Potatoes, Chives and sautéed chinese Cabbage

26 €

Carne

Meat

Peito de Pato corado com Citrinos asiáticos, Risotto de Foie Gras e Beterrabas aciduladas

Duck supreme with asian Citric fruits, Foie Gras Risotto and pickled Beetroot

30 €

Lombo de Vaca grelhado, Duxelle de Cogumelos, Gnochis de Batata e Toucinho

Grilled Sirloin, Mushroom Duxelle, Potato Gnochis and Bacon

30 €

Presa de Porco “à Alentejana” com Amêijoas e Batata frita caseira

Loin from Iberic Pork “à Alentejana” with Clams and homemade French Fries

29 €

Para Acompanhar

Side Dishes

Seleção de mini Legumes biológicos, Kale, Cebolinho e Alho na casca

Selection of organic baby Vegetables, Kale, Chives and Garlic

Miga de Piso de Coentros e Berbigão

Migas with Coriander sauce and Cockle

Batata Doce e Ananás assado com Sweet Chili e Hortelã da Ribeira

Sweet Potato and roasted Pineapple with Sweet Chilli and Mint

Puré de Batata com Manteiga fumada

Mashed Potatoes with smoked Butter

6 €

Sobremesas

Desserts

Ninho de Chocolate

Chocolate Nest

9.5 €

Textura de Framboesa

Raspberry Texture

9 €

Crème Brûlée de Maracujá

Passion Fruit Crème Brûlée

Duo de Chocolate com Pistácio, Ginja e Café

Chocolate Duo with Pistachio, Ginja and Coffee

Mousse de Queijo Chèvre com Mel

Chèvre Mousse with Honey

7 €

Queijos Portugueses afinados

Portuguese Cheese Platter

12 €