

*Bistrot*  
*“Le Café”*

À LA CARTE

## COUVERT

**Seleção de couvert do Chef com variedade de pão, grissinos e manteiga, azeite aromatizado com alecrim e amuse bouche.**

Chef's couvert selection with bread and pavé, grissinis, butter, aromatized olive oil and amuse bouche.

## SOPAS | SOUPS

<b>Sopa do dia do Chef</b> Chef's Daily soup	<b>4 €</b>
<b>Creme de legumes da estação com croutons de azeite</b> Seasonal vegetables cream soup	<b>5 €</b>
<b>Sopa de peixes e mariscos da nossa costa com hortelã</b> Our coast fish and sea food soup with mint	<b>6 €</b>

## ENTRADAS | STARTERS

<b>Estaladiço de requeijão de Seia, doce de abóbora, nozes e limão caviar</b> Traditional cottage cheese from Seia puff pastry, pumpkin jam, nuts and caviar lime	<b>16 €</b>
<b>Crepe de aves trufado</b> Poultry crepe with truffle flavor	<b>17 €</b>
<b>Salteado de gambas na frigideira com alho e coentros</b> Sautéed prawns with garlic and coriander	<b>21 €</b>

## PEIXE | FISH

<b>Bife de atum na grelha, creme de batata doce e redução de balsâmico di Modena</b> Grilled tuna steak, sweet potato purée and balsamic di Modena reduced	21 €
<b>Peixe do dia grelhado (peixe galo, robalo, corvina, peixe espada preto)</b> Catch of the day on grill (john dory, sea bass, croaker, scabbardfish)	23 €
<b>Bacalhau confitado em azeite, alho, alecrim, creme de grão e espinafres baby</b> Cod fish "au confit" in olive oil, garlic, rosemary, chickpea purée and baby spinaches	28 €
<b>Lombo de garoupa corado, puré de cenoura, espargos e molho de champanhe</b> Grouper loin "au sauté", carrot purée, asparagus and champagne sauce	29 €

## CARNE | MEAT

<b>Peito de frango recheado com mozzarella, tomate seco e manjeriçã</b> Chicken supreme stuffed with mozzarella, dried tomato and basil	19 €
<b>Lombinhos de porco preto corados com presunto, à Portuguesa</b> Sautéed Iberian pork loin with smoked ham, Portuguese style	21 €
<b>Coxa de pintada confitada com gratin de batata</b> Guinea fowl leg confit with potato gratin	22 €
<b>Costeletas de borrego grelhadas com alecrim e tomilho</b> Grilled lamb ribs with rosemary and thyme	26 €

## VEGETARIANO | VEGETARIAN

<b>Ragôut de legumes da estação com arroz integral</b> Seasonal vegetables ragoût with whole rice	21 €
<b>Caril de cogumelos, beringela, courgette e arroz basmati</b> Mushrooms, aubergine, courgette curry with basmati rice	23 €

## SOBREMESAS | DESSERTS

<b>Fruta da época (laminada)</b> Seasonal fruit (sliced)	6 €
<b>Salada de frutas</b> Fruits salad	6 €
<b>Domme Impreatriz com manga e coco</b> Domme Imperatrice with mango and coconut	7 €
<b>Terrine de dois chocolates com coulis de frutos vermelhos</b> Two chocolates terrine with red fruits coulis	7 €
<b>Crepe, gelado de nata, redução de conhaque e Grand Marnier</b> Crêpe, cream ice cream, reduction of Cognac and Grand Marnier	9 €
<b>Tábua de queijos</b> Cheese plate	16 €

## GELADOS & SORBETS | ICE CREAM & SORBETS

<b>Taça Dom Pedro (3 sabores à escolha)</b> Dom Pedro Bowl (3 flavours at your choice)	9 €
<b>Nata, Morango, Chocolate, Algodão doce, Limão yuzu, Caramelo salgado, Manga</b> Cream, Strawberry, Chocolate, Fairy floss, Yuzu lemon, Salted caramel, Mango	

### FINALIZE A SUA TAÇA DE GELADO | FINISH YOUR ICE CREAM BOWL

**Mini suspiros, Cookies, Caramelo crocante, Mix de chocolates, Framboesa crocante**  
Mini crispy merengue, Cookies, Crispy caramel, Chocolate mixe, Crispy raspberry

### NÃO SE ESQUEÇA DO TOPPING | DON'T FORGET YOUR TOPPING

**Morango, Chocolate, Caramelo salgado, Leite condensado ou Mel**  
Strawberry, Chocolate, Salted caramel, Condensed milk or Honey

<b>1 Bola</b> 1 Scoop	4,5 €
<b>2 Bolas</b> 2 Scoops	7 €
<b>3 Bolas</b> 3 Scoops	9 €

## MENU CRIANÇAS | KIDS MENU 15€

### SOPAS | SOUP

**Creme de legumes da estação**  
Seasonal vegetables cream soup

### PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

**Filete de robalo panado**  
Breaded sea bass filet

**Filete de novilho e batata frita**  
Veal steak with fries

**Peito de frango grelhado com puré de batata**  
Grilled chicken steak with potato purée

### SOBREMESAS | DESSERTS

**Mousse chocolate**  
Chocolate mousse

**Salada de frutas**  
Fruits salad

**Taça de gelado, 2 bolas**  
Ice cream bowl, 2 scoops

**Nata, morango, chocolate, algodão doce, caramelo salgado, manga**  
Cream, strawberry, chocolate, fairy floss, salted caramel, mango

**FINALIZE A SUA TAÇA DE GELADO | FINISH YOUR ICE CREAM BOWL**

**Mini suspiros, Cookies, Caramelo crocante, Mix de chocolates, Framboesa crocante**  
Mini meringues, Cookies, Crispy caramel, Mix of chocolates, Crunchy raspberry

**NÃO SE ESQUEÇA DO TOPPING | DON'T FORGET THE TOPPING**

**Morango, Chocolate, Caramelo salgado, Doce de leite ou Mel**  
Strawberry, Chocolate, Salted caramel, Condensed milk or Honey

Alguns dos nossos pratos podem conter substâncias causadoras de alergias ou intolerâncias, caso tenha dúvidas, por favor consulte a nossa equipa. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Existe livro de reclamações. IVA incluído à taxa legal em vigor.



Please be aware that some of our plates contain substances that can cause allergies or intolerances, for any questions please ask our waiters. If you don't wish the couvert please ask to take it away. The Restaurant has a complaint book. VAT included.



**Dom Pedro**  
**Lisboa**

\*\*\*\*\*  
BUSINESS & LEISURE HOTEL

[www.dompedro.com](http://www.dompedro.com)

follow us   /DOMPEDROHOTELS