



La Table D'Or
Méditerranée

M E N U P R I N C I P A L



COUVERT



Pão Francês, Torradinha, Palito de Massa Folhada ao Queijo e Finas Ervas, Patê, Gelée de Piment Rouge, Patê de Azeitonas, Manteiga, Azeitona, Champignon Paris e Pimenta-bico 9,00



ENTRADAS



- 1 *Consomé Mediterrâneo de Alho Poró ao Creme e Finas Ervas* 7,00
- 2 *Capuccino de Champignon Paris ao Creme e Tabasco* 7,00
- 3 *Champignon Paris ao Catupiry, Parmesão ao Sauvignon Blanc, Requeijão e Finas Ervas* 9,00
- 4 *Cocktail Mediterrâneo com Camarões Crocantes, Conhaque, Páprica Picante, Alface e Tomate* 12,00
- 5 *Coquille Saint Jacques - Vieira e Camarão ao molho de Champignon Paris e Bechamel ao Chardonnay e Açafrão* 14,00
- 6 *Siri ao Bechamel gratinado ao forno* 12,00

M E N U P R I N C I P A L



PRATOS PRINCIPAIS



CARNES



1 *CAPRI*

Medalhões de Filé Mignon flambado com Vinho Licoroso ao molho Capri, cobertos com Crisps de Alho Poró, Arroz com Amêndoas Laminadas 43,00

2 *MONTECRISTO*

Medalhões de Filé Grelhados servido com Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morangos, reduzido no Aceto Balsâmico e flambado com Cointreau 52,00

3 *MYKONOS*

Escalopes Grelhados com Trufas recheadas de Mussarela e Manjerição ao Molho Funghi Secchi hidratado ao Cabernet Sauvignon 40,00

4 *RODES*

Iscas de Filé Mignon flambado com Vinho Licoroso ao Molho de Mostardas, Açafrão, Champignon Paris, acompanhado de Arroz Mediterrâneo e Aceto Balsâmico Reduzido 42,00

5 *SAINT TROPEZ*

Boeuf Bourguignon ao Molho de Vinho Tinto e Bouquet Garni, servido com Batata Baroa, Cebola Caramelizada, Cenoura e Batata Cozida, Tomate Cereja, Champignon Paris, Ervilha e Torrada temperada ao Alho e Salsinha 54,00

6 *SARDENHA*

Penne al Filetto e Funghi Secchi hidratado com Vinho Cabernet Sauvignon e finalizado com Izidro Funchal Madeira 42,00

M E N U P R I N C I P A L



FRUTOS DO MAR



- | | | |
|----|--|-------|
| 7 | BALEARES
<i>Lagosta Grelhada ao Molho de Ostras ao Champagne, Champignon Paris e Açafrão.</i> | 68,00 |
| 8 | CANNES
<i>Conchiglioni com Camarões Crocantes ao Molho Quatro Queijos e Batata Baroa</i> | 54,00 |
| 9 | CHIPRE
<i>Camarão Grelhado com Trufas recheadas de Mussarela e Manjeriço ao Molho Quatro Queijos</i> | 54,00 |
| 10 | DELOS
<i>Camarões ao Molho Shimeji, Vinho Chardonnay, Creme, Avelã, Amêndoa, Passa de Uva, Tomate Seco e Sálvia servido com Trufinhas de Mussarela e Manjeriço, Trufinhas de Tomate Seco e Trufinhas de Castanha de Caju</i> | 54,00 |
| 11 | IBIZA
<i>Risoto de Arroz Arbório com Camarões, Lula, Mexilhão, Polvo, Champignon Paris, Açafrão, Azeite de Dendê, Leite de Côco, Tomate e Pimentão Vermelho</i> | 72,00 |
| 12 | MALTA
<i>Penne al Funghy Secchi hidratato no Vinho Cabernet Sauvignon coberto com Camarões Crocantes</i> | 48,00 |
| 13 | MARSEILLE
<i>Souffle de Queijo Gruyère com Camarões Crocantes</i> | 65,00 |
| 14 | NICE
<i>Camarões Grelhados e Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morangos, reduzido no Aceto Balsâmico e flambado ao Cointreau</i> | 52,00 |

M E N U P R I N C I P A L



P E I X E S



15 C R E T A

Bacalhau em lascas, Azeite de Oliva Extra Virgem, Vinho Chardonnay, Champignon Paris, Batata Palha, Azeitona Preta, Salsinha e Arroz coberto de Castanha de Cajú 59,00

16 M A L L O R C A

Salmon En Papillote, pasta de Champignon Paris, Crisps de Cebola Crocante e Crisps de Alho Poró Crocante, ao Molho de Manga com Maracujá 64,00

17 S A N T O R I N I

Congrio grelhado ao Béchamel com Camarões, Champignon Paris, Pimenta Rosa, Batatas Douradas, coberto com Crisps de Alho Poró Crocante 64,00



La Table D'Or
Méditerranée

M E N U P R I N C I P A L



SOBREMESAS



- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | <i>Sucrierie de Lait Tia Nilce</i> | 11,00 |
| 2 | <i>Gâteau Méditerranée</i> | 14,00 |
| 3 | <i>Crème Brulée</i> | 12,00 |
| 4 | <i>Sorvete com calda de frutas ou chocolate</i> | 14,00 |
| 5 | <i>Cheese Cake em calda de goiaba</i> | 14,00 |