



INPAR

RESTAURANT & FINE DINING

Carta Restaurante
Restaurant Menu

AROEIRA
LISBON
Hotel Sea&Golf

Enquanto esperamos **While we wait** *(couvert)*

Seleção de Pães, Azeitonas
Temperadas e Manteigas
*Selection of Breads, Marinated Olives
and Butters*

Tiborna de Broa, Mel e Nozes
*Tiborna of Cornbread, Honey and
Walnuts*

Queijo de Azeitão (110gr)
Azeitão Cheese (110gr)

Manteigas e Pão Torrado
Butters and Toasted Bread

Sopa fervida, alarga a vida **Boiled soups, extends life** *(sopas - soups)*

Creme de Legumes
Vegetable Cream Soup

Sopa Rica do Mar
Hearty Seafood Soup

Creme de Tomate
Tomato Cream Soup

Saladas - Salads

Salada César
Caesar Salad

Salada de Burrata
Burrata Salad

Salada de Salmão Fumado
com Pepino
*Smoked Salmon and Cucumber
Salad*

Salada de Maçã, Nozes e
Queijo Brie
Apple, Walnut & Brie Salad

Vamos começar **Let's get started** *(entradas - starters)*

Tempura de Bacalhau com
Maionese de Alho Negro
*Codfish Tempura with Black
Garlic Mayo*

Ovos Rotos
"Ovos Rotos"

Pica-Pau
"Pica-Pau"

Torricato de Bacalhau
Codfish Torricato

Polvo a la Gallega com Batata
Doce Crocante em Castelo
*Galician-Style Octopus with Crispy
Sweet Potato Castle*

Croquetes de Rabo de Boi com
Coulis de Mostarda e Mel
*Oxtail Croquettes with Mustard
and Honey Coulis*

Tataki de Salmão Braseado com
Ovas de Tobiko, Sementes de
Sésamo e Molho Agridoce
*Braised Salmon Tataki with Tobiko
Roe, Sesame Seeds and Sweet &
Sour Sauce*



Heróis do Mar *Heroes of the Sea* (peixe - fish)

Peixe Galo Crocante com Arroz
Cremoso de Camarão
*Crispy Rooster Fish with Creamy
Shrimp Rice*

Garoupa de Linha com Batata
Torneada e Legumes Baby
*Line-Caught Grouper with Turned
Potatoes and Baby Vegetables*

Polvo Braseado com Tempura
de Polenta e Legumes Baby
al Dente
*Braised Octopus with Polenta
Tempura and Al Dente Baby
Vegetables*

Lombo de Peixe-Espada-
Preto Braseado com Arroz
do Mar e Citrinos Nacionais
*Braised Black Scabbardfish Loin
with Seafood Rice and Local Citrus*

Regalo de Bacalhau em
Broa de Milho
Codfish Delight in Cornbread

Os Nossos Campeões *Our Champions* (especialidades - specialties)

Brás de Bacalhau
Codfish "à Brás"

Risotto de Camarão Selvagem
Wild Prawn Risotto

Cataplana do Mar — 2 pax
Seafood Cataplana

Lombo de Rubia Galega
Galician Rubia Loin

Coxa de Galinha do Campo
com Arroz Cremoso de Moelas
*Country Chicken Thigh with Creamy
Gizzard Rice*

Do Pasto para a Mesa *From Pasture to Plate* (carne - meat)

Tornedó de Novilho Glaceado
em Moscatel de Setúbal
(escolha 2 acompanhamentos)
*Beef Tournedos Glazed with Setúbal
Moscatel Wine (choose two sides)*

Preso Ibérica em cama de
Esmagada de Batata e Tomate
*Iberian Pork Preso over Mashed
Potatoes with Tomato*

Rabo de Boi Prensado com
Puré de Batata Trufado e Bimy
Baby
*Oxtail Pressed with Truffled Mashed
Potatoes and Baby Broccoli*

Magret de Pato Laminado
com Molho de Mostarda, Laranja
e Mel, e Puré de Batata
*Sliced Duck Magret with Mustard,
Orange and Honey Sauce, and
Mashed Potatoes*

Carré de Borrego Glaceado em
Vinho da Madeira com Gratin de
Batata e Espinafres e Rosilini de
Cenoura
*Lamb Rack Glazed with Madeira Wine,
served with Potato and Spinach Gratin
and Carrot Rosilini*



Da Horta e do Bosque *From the Garden & the Woods*

(vegetariano - vegetarian)

Risotto de Cogumelos
Mushroom Risotto

Caril de Legumes com Arroz
Basmati
Vegetable Curry with Basmati Rice

Tofu Crocante com Legumes
da Horta
Crispy Tofu with Garden Vegetables

Ratatouille com Molho
Pomodoro
Ratatouille with Pomodoro Sauce

Salada de Quinoa com Falafel
Crocante, Vagem Verde e
Folhas Verdes
*Quinoa Salad with Crispy Falafel,
Green Beans and Mixed Greens*



É de Pequenininho que se... *Starting Young...*

(infantil - kids)

Creme de Legumes
Vegetable Cream Soup

Filete de Pescada Crocante
(escolha 2 acompanhamentos)
Crispy Hake Fillet (choose two sides)

Esparguete à Bolonesa
Spaghetti Bolognese

Hambúrguer no Prato com
Arroz Branco e/ou Batatas Chips
(legumes a pedido)
*Hamburger on the Plate with White
Rice and/or Chips (vegetables upon request)*

Para Picar *To Bite*

(acompanhamentos - sides)

Legumes Salteados
Sautéed Vegetables

Batatas Fritas Steakhouse
Steakhouse Fries

Batata Doce Frita
Sweet Potato Fries

Puré de Batata
Mashed Potatoes

Arroz Aromatizado
Aromatic Rice

Esparregado Rústico
Rustic Creamed Spinach

Esmagada de Batata com
Tomate e Coentros
*Mashed Potatoes with Tomato
and Coriander*

Salada Mista
Mixed Salad

A Dieta Começa Amanhã *Diet Starts Tomorrow* (sobremesas - desserts)

Trifle de Red Velvet
Red Velvet Trifle

Pastel de Nata Desconstruído
Deconstructed Pastel de Nata

A Torta da Nossa Terra com
Moscatel de Setúbal
(apenas para adultos)
*Roll Cake of Our Land with Setúbal
Moscatel (adults only)*

Pudim Abade Priscos com
Bola de Gelado Cítrica
*Abade de Priscos Pudding with
Citrus Ice Cream*

Pudim de Chia com Banana
Split, Frutos Silvestres e Aparas
de Cacau 80%
*Chia Pudding with Banana Split,
Berries and 80% Cocoa Shavings*

Apetece-me Algo... à Fatia:
Ferrero Rocher à Fatia
*Craving Something... by the Slice:
Ferrero Rocher Cake Slice*

Mimo de Chocolate Proteico
Protein Chocolate Delight

Ovo de Chocolate e Manga
Chocolate & Mango Egg

Tiramisù
Tiramisù

Fruta da Época Laminada
Sliced Seasonal Fruit

— infantil - kids

Petit Gâteau
Petit Gâteau

Cone de Gelado com Confetis
Ice Cream Cone with Sprinkles

Fatia de Bolo Caseiro
Slice of Homemade Cake

Panqueca com Nutella e
Fruta da Época
*Pancake with Nutella and
Seasonal Fruit*

Fruta da Época Laminada
Sliced Seasonal Fruit

Gelados - Ice-Creams

Baunilha <i>Vanilla</i>	Chocolate <i>Chocolate</i>	Nata <i>Cream</i>
Pistácio <i>Pistachio</i>	Morango <i>Strawberry</i>	Lima <i>Lime</i>

Toppings Disponíveis:

Chocolate / Morango / Frutos
Vermelhos / Manga / Moscatel
de Setúbal / Aguardente Velha /
Creme de Leite

Available Toppings: *Chocolate /
Strawberry / Red Berries / Mango /
Setúbal Moscatel / Aged Brandy /
Sweet Cream*

