



Restaurante	Entradas	Prato Principal	Sobremesas
Varanda - Hotel Ritz	Sapateira Salteada com Topinambour, Bouillon de Cebolas Caramelizadas	Sugestão RestaurantWeek: Jarret de Vitela Assada a Baixa Temperatura, Salsifis com Citrinos Sugestão Peixe em Lisboa: Bacalhau Fresco á la Plancha com Funcho, Molho de Ameijôas e Coentros	Papo de Anjo, Espuma de Arroz Doce, Sorbet de Ginja e Crocante de Chocolate
Aviz - Hotel Aviz	Amuse Bouche Bisque de Gambas Rothschild	Sugestão Restaurant Week: Pato Estufado com Laranja Aviz ou Risotto Nero deChoco á Lagareiro Confitado a Baixa Temperatura Sugestão Peixe em Lisboa: Lascas de Bacalhau com Grelos de Nabo em Crosta de Broa de Milho e Ervas Finas com Batata a Murro	Trouxa de Ovos Com Ananás dos Açores
Casa da Comida	Salade tépida de lulas em torricado de pão Alentejano ou Terrina campestre com salada da horta	Sugestão Restaurant Week: Coxa de pato assada com pêra rocha assada e legumes da estação Sugestão Peixe em Lisboa: Bacalhau em duas texturas com marmelada de tomate, azeitonas verdes e espinafres	Degustação das nossas sobremesas
Conventual	Creme de Coentros do Convento de Beja Queijo Chèvre Gratinado com Mel de Flores e Nozes sobre Salada de Rúcula Creme de Castanha Perfumado com Erva Doce	Sugestão Restaurant Week: Pato com Champagne e Pimenta Rosa Bacalhau de Coentrada São Bento Sugestão Peixe em Lisboa: Lombinhos de Linguado com Molho de Mariscos	Trilogia Conventual (Doce de Chocolate São Martinho + Doce D'Ovos à Antiga) + Fruta Fatiada)



Flores - Bairro Alto Hotel	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.
Gemelli	<p>ALMOÇO “Pudim” de Aves com Molho de Amendoim e Salada Exótica ou Creme de Feijão Branco com “Lâminas” de Polvo ao Açafrão</p> <p>JANTAR “Tagliolini” de Cacau com Molho de Queijo de Ovelha e Espinafres ou “Flan” de Camarão com Molho de Alho Doce e Salada Biológica</p>	<p>ALMOÇO Sugestão Restaurant Week: Arroz Aromático "Bom Sucesso" com Camarão, Courgette e “Pesto” de Coentros ou “Fettuccine” de Massa de “Focaccia” com Molho Cremoso de Noz Moscada e Lombo de Porco Marinado</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa: Filetes de Salmonete Gratinados com Ervas sobre Puré de Feijão Branco</p> <p>JANTAR Sugestão Restaurant Week: “Muslito” de Pato Confitado com Ervas Aromaticas, Risotto de “Carolino Bom Sucesso” com Bróculos e Redução ao Vinagre Balsaico ou “Torre” de Novilho Estufado ao Vinho Tinto com “Spaetzli” Picante e Molho de Cogumelos Champignon</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa: Filetes de Salmonete Gratinados com Ervas sobre Puré de Feijão Branco</p>	<p>ALMOÇO “Crepe” de Fruta Tropical e Queijo Mascarpone com Creme de Laranja ou “Bolo” de Pêras ao Caril com Molho de Chocolate Branco e Açafrão</p> <p>JANTAR “Doçura” de Chocolate de Leite e Limão ou O Nosso “Tiramisu” Ligeiro ao Café</p>
L'Appart - Hotel Tiara Park Atlantic	Creme de Cenoura amarela com Amarguinha e Amêndoa laminada, telha de Queijo S. Jorge	<p>Sugestão Restaurant Week: Magret de Pato com Quenelles de Maçã e Aipo, Couve roxa e cebola, molho de Pistácio e Pêra William</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa:</p>	Parfait de Chocolate amargo, Gelado de Foie-gras e compota de Ginja de Óbidos



		Lombo de Bacalhau fresco demi-sel escalfado com Açorda de Mexilhão e Tomate salteado, Azeite de Coentros	
Mezzaluna	Sopa do dia ou Mozzarella frita ou Salada da época com salmão escalfado e pinhões assados	Raviolis caseiros recheados com puré de ervilhas assadas no forno com cebola caramelizada, cobertos com leitão assado (opção sem carne para os vegetarianos) ou Vitela assada panada com mozzarella derretida, com molho de cogumelos e vinho da Madeira. Servido com spaghetti de vegetais da época.	Rum Baba recheado com creme de casada ou Panna Cotta com chocolate derretido ou Sorbetto de limão
Olivier	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.
Suite - Food and Dance	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.
Varanda de Lisboa - Hotel Mundial	Sopa do dia Vol-au-vent de Frutos do Mar	Sugestão Restaurant Week: Supremos de Dourada em manto de rebentos de soja e molho de citrinos ou Bacalhau no forno sobre couve e pudim de batata e cebola ou Medalhões de Porco com redução de Porto com puré de maçã ou Lombinhos de Novilho com foie grá de aves Sugestão Peixe em Lisboa: Filetes de Linguado sobre espinafres salteados e batata gratinada com azeite de alecrim	Sobremesa do nosso carro
XL	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.



Cop´ 3	Estaladiço de Queijo de Cabra sobre Funcho e Salada Verde	<p>Sugestão RestaurantWeek: Naco de Novilho Estufado à Portuguesa e Lacado com Mel de Rosmaninho e Soja com Risotto de Farinheira</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa: Brandade de Bacalhau em Pastéis Crocantes com Arroz Malandrinho de Tomate</p>	Panacotta de Côco e Laranja com Doce de Morango
Coisas de Comer	Strudle de Queijo de Cabra com Ameixas e Nozes ou Mix de Cogumelos quente com Salada Verde	<p>Sugestão Restaurant Week: Camarão frito com Alho e Gengibre acompanha com Arroz Aromatizado Bom Sucesso ou Entrecôte grelhado com Molho de Alho e Manjerição acompanha com Batata à Murro e Salada Verde com Redução Balsâmica ou Entrecosto assado no forno com batatinhas e cesto de massa brick com compota de laranja</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa: Robalo ou Dourada Grelhada recheada com Ervas aromáticas acompanha com Batatinhas com pele, Legumes no vapor e « Salsa » de Vegetais</p>	Petit Gateu de Chocolate com Gelado de Natas ou Cheesecake com Coulis de Morango Casa de Mateus
Faz Figura	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.



Clara Jardim Restaurante	Concha de Marisco Gratinada ou Sopa do dia ou Cogumelos Salteados com Presunto	Sugestão Restaurant Week: Bacalhau à Gomes Sá ou Filetes de Polvo c/Arroz de Feijão ou Pato Estufado c/ Fruta e Batatinhas Novas;Lombo de Porco c/Mostarda e Amêndoa Sugestão Peixe em Lisboa: Arroz de Peixe com Marisco	Carro de Doces
Quinta dos Frades by Chakall	Sopa de tomate, pimento grelhado e gorgonzola ou Camenbert 'President' brûlé com coulis de marmelo	Sugestão Restaurant Week: Peito de pato "Entre Colômbia e Panamá" Sugestão Peixe em Lisboa: Salmão "diabolo" crocante	choColove mousse ou Índia Ristretto" Cheesecake
Alecrim às Flores	Cogumelos gratinados com queijo com confit de cebola ou Rolinhas de foie gras com pêra e mel de rosmaninho	Sugestão RestaurantWeek: Medalhões de vitela com queijo da Serra e legumes salteados ou Escalopes de lombinho de porco Ibérico com camarão e arroz aromatizado Sugestão Peixe em Lisboa: Filé de Linguado com Camarão Tigre sobre Aveludado de Tomate, Espuma de Gengibre com Niguiris de Cebolinho	Creme de chocolate com rum e pimenta verde ou Afogatto de Tangerina em Champanhe



Restaurante El Corte Inglés	Mexilhões com molho de alho francês e caril vermelho ou Mistura de cogumelos salteados com alheira de Caça ou Morcela das Beiras com puré de maçã e cardamomo	Sugestão Restaurant Week: Paella de Bacalhau com ajetes e mistura de pimentos assados ou Polvo com migas de batata-doce e brócolos ou Vazia de Vitela com Pêra Rocha do Oeste e Farinheira de Porco Preto Sugestão Peixe em Lisboa: Medalhão de Skrei com Vieira sobre aveludado de Marisco	Encharcada com terrina de citrinos ou Ananás com xarope de hortelã e gelado de macadamia ou Strudel de Maça com sultanas, mel e gelado de Baunilha
Eleven	Salada de bacalhau de meia cura com pesto ou Crocante de pato confit com vinagrete de frutos secos	Sugestão Restaurant Week: Saltimboca de porco preto alentejano com polenta cremosa e azeite de trufa Sugestão Peixe em Lisboa: Corvina ao vapor de citrinos sobre couve estufada e molho de soja	Caneloni de gianduja com framboesas e molho de baunilha ou Prato de fruta
Spot São Luiz	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.
Ad Lib - Hotel Sofitel Lisboa	Sopa de Cebola Gratinada ou Salada de Espinafre e Ovo Escalfado	Sugestão RestaurantWeek: Coxa de Pato Confitada, Arroz Aromatizado «Bom Sucesso», Limões Confitados e Azeitonas Sugestão Peixe em Lisboa: Robalinho Salteado, Tian de Courgette, Molho de Mostarda	Trio de Caramelo: Parfait, Molho e Amêndoas ou Cheesecake de Pêra em Rolo
Il Gattopardo - Hotel Dom Pedro	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.



<p>Lapa - Lapa Palace Hotel</p>	<p>Terrina de Fígado de Aves com Cogumelos Selvagens e Salada Fresca Compota de Tomate Verde e Vinagrete de Citrinos ou Creme de Tomate com Pesto de Coentros e Crocante de Presunto Serrano</p>	<p>Sugestão Restaurant Week: Lombinhos de Porco com Duxelle de Girolles em Massa filo, Cama de Grelos e Batatas Sauté</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa: Tagliatelle com Molho de Frutos do Mar, Tomate Confitado e Manjeriçao</p>	<p>Parfait Exótico com Salada de Manga e Sorvete de Còco ou Flan Quente de Chocolate “Guanaja” com Coraçao de Framboesa e Gelado de Lavanda</p>
<p>Vela Latina</p>	<p>Laminas de pêra rocha caramelizada com queijo de cabra, Folhas verdes, pêra fresca e bresaola – Vinagrete de acer ou Sopa de linguado c/ camarão – orégãos e hortelã</p>	<p>Sugestão Restaurant Week: Lombinhos de porco na frigideira ao Madeira – cogumelos silvestres, Cebolinhas e batata gratinada</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa: Lombo de pregado e gambas salteados em caldo levemente picante, “Risotto” de espinafres</p>	<p>Pudim abade de Priscos com gelado de canela ou Mil folhas com creme</p>
<p>Guarda Real - Hotel Real Palácio</p>	<p>Carpácio de tamboril com ar de kiwi e torricado de avelã</p>	<p>Sugestão Restaurant Week: Pampo escalfado em azeite, em xarém cremoso mexilhão e poejo fresco</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa: Risoto de espargos com meia lagosta escalfada em manteiga de ervas</p>	<p>Souflé de alfarroba e gelado de romã</p>
<p>Tágide</p>	<p>Folhado de cogumelos, rucula e queijo da Ilha ou Creme de cogumelos com avelã torrada</p>	<p>Sugestão Restaurant Week: Confit de pato, puré de castanhas e couve rouxa ou Arroz Carolino Bom Sucesso com tamboril e camarão</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa: Lombo de salmão com foie gras, framboesas e</p>	<p>Cheesecake de abóbora e pistáchios ou Tartelete de amêndoa com gelado de abóbora</p>



		tagliatelles	
Saldanha Mar Fontana Park Hotel	Seleção de Brushettas	Sugestão Restaurant Week: Pampo com/ Tártaro de Fruta tropical ou Cachaço de Porco Preto glaceado com Molho Barbecue Sugestão Peixe em Lisboa: Mero da Nossa Costa na Grelha a Carvão, Mil Folhas de Batata com Perfume de Caldeirada.	Tiramissu Quente e Frio
Bubbly	Estaladiço de sapateira com salada aromática e vinagreta de nozes	Sugestão Restaurant Week: Risotto de radichio e pancetta. ou Risotto de alheira de caça com couve lombarda ou Risotto de cogumelos frescos com lascas de queijo parmesão ou Risotto de champanhe com espargos verdes e camarão Sugestão Peixe em Lisboa: Lombo de corvina sobre tosta de pão alentejano, em caldo de coentros e batatinhas.	Creme de queijo mascarpone com molho de caramelo e crumble de frutos secos



Panorama - Sheraton Lisboa Hotel	Vieiras assadas sobre um pudim de milho branco com leite de coco, espuma com acidez de maracujá e flor de sal	Sugestão Restaurant Week: Perna e peito de Pato em duas confecções com cou-cous de legumes e echalotas caramelizadas. Jus de chilli com gengibre Sugestão Peixe em Lisboa: Cherne cozinhado em vacuo (sous-vide) com agua do mar e salicornias, creme de topinambours e pleurotus amarelos salteados com alho e flor de sal	Refrência ao doce d'avó com shot de café, ar de amaretto e gelado de canela
Sessenta	Mil-folhas mediterrânico ou Torricado de morcela e ananás	Sugestão Restaurant Week:0 Açorda de camarão ou Lombinhos de porco com migas de tomate ou Peito de pato com molho de laranja Sugestão Peixe em Lisboa: Robalo com risoto de amêijoas	Mil folhas de maçã ou Cheese cake com doce de morango Casa Mateus
Sofisticato	Bufala con Peperoni Mozzarella de Búfala com Pimentos bicolor al forno ou Capesante D'orate Nero Vieras frescas Flambeadas em Cognac e Vinho Branco, em molho aveludado de Tinta de Choco ou Carpaccio di Carne Cipriani Lascas de Carne de Vaca, Rúcula e Queijo Parmesão, com molho dello chef	Sugestão Restauant Week: Al Nero Di Seppia Risotto com Chocos Frescos em Molho Nero e Queijo Parmesão ou Tagliata al Vino Rosso Contra-fillet de Angus da Argentina braseado, em redução de vinho tinto Chianti e ervas aromáticas, acompanhado de Risotto Parmiggiano Sugestão Peixe em Lisboa: Tonno in Crosta d'Origano Atum Vermelho fresco em cobertura de Orégãos e Azeite de Trufas Brancas, braseado, acompanhado de Caponata de Beringela	Panacotta de Morango com Doce Casa de Mateus ou Bavarese de Café Nespresso "Ristretto Origin India"



		ao molho de tomate, alcaparras e azeitonas	
Petra Rio	Trouxa de Chevre com Doce de Figo ou Mousse de Salmão Fumado com Misto de Alfaces e Croutons de Ervas Aromáticas	Sugestão Restaurant Week: Folhado Aberto de Perdiz com Cogumelos Pleurotes e Paris ou Lombos de Pregado com Sabores da Terra e Meia Desfeita de Batata e Grelo Sugestão Peixe em Lisboa: Camarão Tigre no Forno com Risotto de Lima e Tomate Cherry	Pudim de Especiarias com Shot de Morango ou Sopa de Chocolate Quente com Gelado de Noz
Brasserie Flo Lisboa - Hotel Tivoli	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.
Spot Lx	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.
Momento Gourmet	- Carpaccio de bresola aromatizado com azeite trufado, acompanhado com tostinhas de queijo de cabra; - Codorniz recheada com foie gras de canard, sobre couve salteada e figos braseados, vestida com escama de trufa;	Sugestão Restaurant Week: - Bacalhau confitado sobre dois purés, grão e espinafre, regado com vinagrete de coentros e tomate cherry desidratado; - Pernil de pato confitado sobre carpaccio de laranja e chá vermelho, acompanhado de delícia gelada de queijo de cabra; - Cachaço de porco preto sobre migas de espargos acompanhado de ananás corado; Sugestão Peixe em Lisboa: - Folhado de vieira e camarão tigre com foie gras de bacalhau, sobre pesto de morcela, abafado com creme de funcho fresco;	- Tarte tatin de morango melado e sorvete de natas; - Gelado de coco regado com molho de maracujá e mirtilos liofilizados;



<p>Pratu's - Solplay Hotel</p>	<p>Aveludado de Topinambour com Foie Gras ou Ostras Escalfadas com Sabayon de Cerveja Preta</p>	<p>Sugestão RestaurantWeek: Tornedó de Novilho Grelhado, Chutney de Manga e Anis ou Faisão Recheado com Pistacho, Marinado em Porto Vintage ou Trinchado de Magret de Pato "Rosé" Mousseline de Aipo, Pão de Azeitonas e Redução de Vinho da Madeira</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa: Vieira em Manteiga de Baunilha, Sobre Mousseline de Cenoura ou Raia Corada, Azeitona e Fritada de Legumes</p>	<p>"Sablé Amêndoa" Maça Reineta Assada em Vinho do Porto, Gelado de Baunilha ou Risotto "Frais" de Chocolate Manjari Valrhona, Cremoso de Café ou Finissimo de Fruta em Marinada de Blue Curaçau</p>
<p>Associação Naval de Lisboa</p>	<p>Queijo Brie panado com compota de Framboesa Ovos mexidos com Farinheira e trompetes de lá mort</p>	<p>Sugestão Restaurant Week: Bacalhau Andaluz ou Perna de pato Confitado Com Ratatouille e puré de Maçã</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa: Camarão Tigre Grelhado com manteiga de ervas e açorda</p>	<p>Strudel de Maçã com bola de gelado Cheesecake de chocolate</p>
<p>Restaurante Bonsai - Fontana Park Hotel</p>	<p>Seleção de Guiosas</p>	<p>Sugestão Restaurant Week: Sushi Moriwase</p> <p>Sugestão Peixe em Lisboa: Combinado de Sushi e Sashimi</p>	<p>Castela com Gelado de Feijão</p>



Coffee Shop do Real - Hotel Real Parque	Embrulhinho Queijo de Cabra c/ Framboesas	Sugestão Restaurant Week: Arroz de Peixe Rico com Frutos do Mar Sugestão Peixe em Lisboa: Cataplana de Garoupa com Gambas de Moçambique e Ameijoas algarvias	Mousse de Chocolate com Cacau do Togo
Terraço - Hotel Tivoli Lisboa	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.	A ementa varia diariamente.
Arola - Penha Longa Hotel & Golf Resort	Tacos de ceviche	Sugestão Restaurant Week: Leitão a baixa Temperatura Sugestão Peixe em Lisboa: Arroz Cremoso de Peixe Galo	Momento doce 2010
Kais	Couverts: As sugestões da Chefe Mimi Trouxinhas estaladiças de Crepe com recheio de Vieiras	Sugestão Restaurant Week: Lombo de Dourada Recheada acompanhada de Açorda de Alho ou Tornedó de Novilho Biológico enrolado em Bacon e Empada de Queijo da Serra Sugestão Peixe em Lisboa: Filete de Linguado em Crosta de Sésamo e "Guisadinho" de Legumes e Especiarias	O Pecado Kapital em Chocolate
Espaço Lisboa	Morcela Assada com Puré de Maçã ou Peixinhos da Horta	Sugestão Restaurant Week: Arroz Malandrinho de Peixe ou Secretos com Migas de Grelos Sugestão Peixe em Lisboa: Cataplana de Garoupa e Marisco	Leite de creme Queimado ou Farófias com creme de ovos