

# Restaurant Lapa

---

O Chef Hélder Santos oferece-lhe uma tentação para os sentidos,  
através de pratos autênticos e provocadores...  
...deixando permanecer uma memória gastronómica inesquecível...

*Chef Hélder Santos offers a temptation for the senses...  
through authentic and provoking dishes...  
...leaving behind an unforgettable gastronomic memory...*

## Entradas & Sopas

---

### STARTERS & SOUPS

- Ovo biológico panado** *N* € 17,00  
com gel de beterraba, cogumelos shimeji, microleafs  
e molho de alho doce  
**Bread crumbed biologic egg**  
*with beetroot gel, shimeji mushrooms, microleafs and sweet garlic sauce*
- Carpaccio de bacalhau** € 19,50  
com azeite de trufa branca e crocante de azeitona preta  
**Codfish Carpaccio**  
*with white truffle scented olive oil and black olive crispy*
- Vichyssoise** € 16,50  
com nata aromatizada com cebolinho  
**Vichyssoise**  
*with chive scented cream*
- Bisque de mariscos, vieiras e tomate confitado** € 17,50  
com croutons aromatizados em azeite de alho  
**Seafood, scallops and confit tomato bisque**  
*with garlic olive oil scented croutons*

## Pastas & Arroz

---

### PASTA & RICE

- Tagliolini verde com tomate e manjeriço** *N* € 17,50  
**Tagliolini verdi with tomato and basil sauce**
- Tagliolini verde gratinado com presunto e fiambre** € 24,00  
**Tagliolini Verdi with ham and smoked ham au gratin**
- Arroz malandrinho de tamboril** € 32,00  
com mexilhão e camarão, aromatizado com salsa picada  
**Monkfish runny rice**  
*with mussels and shrimp, scented with diced parsley*

# Peixes & Carnes

## FISH & MEAT

<b>Cataplana de bacalhau,</b> acompanhada de misto de broa e pão de centeio tostado <b>Codfish Cataplana stew,</b> <i>accompanied with toasted corn and rye bread</i>	€ 27,00
<b>Parrilhada de peixes e polvo</b> com puré de batata doce roxa e salada mista <b>Fish and octopus parrillada</b> <i>with purple sweet potato purée and mixed salad</i>	€ 30,00
<b>Robalo grelhado</b> com legumes da época ao vapor, molho de manteiga, alcaparras e tomate concassé <b>Grilled sea bass</b> <i>with seasonal steamed vegetables, butter, capers and concassé tomato sauce</i>	€ 42,00
<b>Tornedó de novilho</b> com batata rústica caseira, legumes salteados e molho Béarnaise <b>Beef tournedo</b> with homemade potato wedges, sautéed vegetables and Béarnaise sauce	€ 30,00
<b>Leitão de porco preto confitado a baixa temperatura</b> com endívia braseada, rosti de batata e ameixa, gel de clementina <b>Low temperature confit black pork suckling pig,</b> <i>braised endive, potato and plum rosti, clementine gel</i>	€ 32,00

Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar,  
queira por favor informar o Chefe de Sala no ato do pedido

*Should any dietary restriction or intolerance apply,  
please inform the Head Waiter while placing the order*

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

*No dish, food product or beverage, including couvert,  
may be charged if not requested by the guest or if rendered useless by the same.*

**V** – Prato Vegetariano / *Vegetarian Dish*

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 13 %  
Comida, bebidas não alcoólicas e bebidas não gaseificadas  
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 23 %  
Bebidas alcoólicas e bebidas gaseificadas

*13 % VAT RATE APPLIED*

*Food, non-alcoholic beverages and gas free beverages*

*23 % VAT RATE APPLIED*

*Alcoholic beverages and gasified beverages*