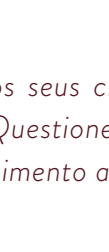




Restaurante

A GOURMET EXPERIENCE

**EUROSTARS**

OASIS PLAZA

★★★★

Bom Proveito

A GOURMET EXPERIENCE

*Jantar: das 19h30 às 22h30.**IVA Incluído à taxa legal em vigor.**Este estabelecimento disponibiliza aos seus clientes informações relacionadas com alergias e intolerâncias alimentares. Questione a nossa equipa em caso de dúvida ou esclarecimento adicional.*

DEVOLUÇÃO NOS SERVIÇOS À MESA

*Os produtos alimentares só poderão ser colocados nas mesas deste estabelecimento depois de devidamente escolhidas todas as unidades desejadas pelos nossos estimados clientes. A partir do momento em que os produtos alimentares não embalados são entregues ou servidos não se permitem trocas nem devoluções, sendo obrigatório o pagamento, pelo consumidor, de todos os artigos que haja encomendado.**Decreto - Lei nº10/2015, 16 Janeiro.*

COUVERT

Variedade de pão, manteiga aromatizada, tapenade de azeitona e azeite com flor de sal da Figueira da Foz 5 €

PARA ABRIR O APETITE

Amuse-bouche

PARA INICIAR

Sopa do dia 6 €
Sopa com produtos sazonais**Mil folhas de legumes da estação e pesto** 12 €
Massa filo com sésamo, legumes assados com ervas, folhas frescas e pesto**Atum, tangerina e wakame** 12 €
Lombo de atum com sésamo, gaspacho de tangerina, alga wakame, ovas e mayonnaise de wasabi**Ovo a baixa temperatura, toucinho e trufa** 12 €
Ovo a baixa temperatura, ervilhas estufadas com tomate e toucinho, crocante toucinho, crocante de broa, cherry assado e trufa laminada**Pato fumado, avela e Roquefort** 13 €
Magret de pato fumado, amora fresca, folhas frescas, avelã torrada, queijo roquefort e redução de vinho do Porto**Tábua de queijos e enchidos nacionais** 18 €
Tábua com três variedades de queijos, três variedades de enchidos, mel, pólen e frutos secos

DO MAR

Salmão, pastinaca e bimis 21 €
Lombo de salmão panado em sésamo, puré de pastinaca, pickle de beterraba, bimis ao vapor, perolas de limão**Filé de salmoneite com arroz preto e pimento assado** 22 €
Filetes de salmoneite, arroz preto do mar, brunesa de curgete, gel de pimento assado, legumes baby, crocante de tapioca e choco e fumet de peixe**Bacalhau, pack choi e sames** 23 €
Lombo de bacalhau confitado com alho e tomilho, puré de feijão branco (feijoada), gel de pimento assado, sames de bacalhau fritos, azeite de salicórnia, pack choi corada e crocante de tapioca e choco**Robalo, arroz carolino e mariscos** 25 €
Lombo de robalo com azeite e tomilho limão, esferas de limão, arroz carolino do Baixo Mondego com molho de tomate e caldo de peixe acabado com coentros, mexilhão, ameijoia e camarão, salicórnia, azeite de coentros

DO PRADO

Porco preto, couve-flor e trufa 20 €
Cachaço de porco preto a baixa temperatura, puré de couve-flor e trufa, favas baby salteadas, demi glace com pimenta rosa e trufa laminada**Borrego, abóbora e ervilha** 20 €
Costeletas de borrego, puré de abóbora manteiga com hortelã, ervilha salteada com toucinho, esferas e molho de balsâmico**Magret, milho e chalotas** 20 €
Magret com alho, tomilho e louro, chalotas assadas em manteiga, bimis, maçaroca baby, puré de milho e molho de pimenta rosa**Lombo de vazia com foie gras e trufas** 27 €
Naco da vazia, foie gras corado, cogumelos salteados, espargos corados, puré de pastinaca, molho de vinho do Porto e trufa laminada

PARA PARTILHAR

Costeletão de novilho, legumes da estação e flor de sal 75 €
Costeletão de novilho grelhado (1.2 kg), batata frita, legumes salteados e tomate cherry assado, flor de sal da Figueira e maionese de alho

DA HORTA

Couscous, caril e legumes baby 18 €
Cuscus de legumes e caril, gel de pimentos assados e legumes baby glaceadas**Gnocchis, manjeriço e parmesão** 18 €
Gnocchis com parmesão ralado, pesto e lascas de parmesão**Massa fresca, cogumelos e molho de queijo** 18 €
Ravioli de cogumelos, espinafre fresco e molho de queijo

PARA OS MAIS PEQUENOS

Pescada crocante, arroz e batata 12 €
Panados de pescada fresca, batata frita e arroz branco carolino**Bolonhesa, esparguete e parmesão** 12 €
Molho bolonhesa, esparguete e parmesão ralado

MOMENTO DOCE

Fruta da época 8 €
Quatro frutas da época laminadas**Seleção de gelados** 8 €
Três bolas de gelado, crumble e coulis**Abacaxi, pimenta rosa e maracujá** 10 €
Abacaxi a baixa temperatura com caramelo, lima e pimenta rosa, crumble, caramelo salgado, esferas de maracujá sorvete de piña colada**Arroz doce 3.0** 10 €
Creme de arroz doce, espuma de arroz doce, arroz tufado com canela crocante de arroz doce, gelado de arroz doce**Abade Priscos, yuzo e caramelo salgado** 10 €
Pudim Abade Priscos, xarope de yuzu, coalhada de limão, crumble e sorvete de coalhada de limão**Crème brûlée, cereja e tomilho limão** 11 €
Crème brûlée de tomilho limão, crumble, coulis de frutos vermelhos e gelado de cereja**Ruibarbo, maçã verde e baunilha** 11 €
Tarte com creme de limão, ruibarbo caramelizado, gelado de maçã verde, caramelo de ruibarbo e crumble**Chocolate, avelã e café** 12 €
Mil filhas de chocolate negro, mousse de chocolate e avelã, gelado de café, caramelo salgado e crumble

LISTA DE ALÉRGENOS

COUVERT

Variedade de pão, manteiga aromatizada, tapenade de azeitona e azeite com flor de sal da Figueira da Foz

Glúten · Laticínio

PARA ABRIR O APETITE

Amuse-bouche

PARA INICIAR

Sopa do dia
Sopa com produtos sazonais

Mil folhas de legumes da estação e pesto
Massa filo com sésamo, legumes assados com ervas, folhas frescas e pesto

Frutas de casca · Glúten · Sésamo

Atum, tangerina e wakame
Lombo de atum com sésamo, gaspacho de tangerina, alga wakame, ovas e mayonnaise de wasabi

Ovo · Peixe · Sésamo

Ovo a baixa temperatura, toucinho e trufa
Ovo a baixa temperatura, ervilhas estufadas com tomate e toucinho, crocante toucinho, crocante de broa, cherry assado e trufa laminada

Ovo

Pato fumado, avela e Roquefort
Magret de pato fumado, amora fresca, folhas frescas, avelã torrada, queijo roquefort e redução de vinho do Porto

Frutas de casca · Laticínio · Sulfitos

Tábua de queijos e enchidos nacionais
Tábua com três variedades de queijos, três variedades de enchidos, mel, pólen e frutos secos

Frutas de casca · Laticínio

DO MAR

Salmão, pastinaca e bimis
Lombo de salmão panado em sésamo, puré de pastinaca, pickle de beterraba, bimis ao vapor, perolas de limão

Peixe · Sésamo

Filé de salmoneite com arroz preto e pimento assado
Filetes de salmoneite, arroz preto do mar, brunesa de curgete, gel de pimento assado, legumes baby, crocante de tapioca e choco e fumet de peixe

Molusco · Peixe

Bacalhau, pack choi e sames
Lombo de bacalhau confitado com alho e tomilho, puré de feijão branco (feijoada), gel de pimento assado, sames de bacalhau fritos, azeite de salicórnia, pack choi corada e crocante de tapioca e choco

Molusco · Peixe

Robalo, arroz carolino e mariscos
Lombo de robalo com azeite e tomilho limão, esferas de limão, arroz carolino do Baixo Mondego com molho de tomate e caldo de peixe acabado com coentros, mexilhão, ameijoia e camarão, salicórnia, azeite de coentros

Crustáceo · Molusco · Peixe

DO PRADO

Porco preto, couve-flor e trufa
Cachaço de porco preto a baixa temperatura, puré de couve-flor e trufa, favas baby salteadas, demi glace com pimenta rosa e trufa laminada

Laticínio

Borrego, abóbora e ervilha
Costeletas de borrego, puré de abóbora manteiga com hortelã, ervilha salteada com toucinho, esferas e molho de balsâmico

Magret, milho e chalotas
Magret com alho, tomilho e louro, chalotas assadas em manteiga, bimis, maçaroca baby, puré de milho e molho de pimenta rosa

Laticínio

Lombo de vazia com foie gras e trufas
Naco da vazia, foie gras corado, cogumelos salteados, espargos corados, puré de pastinaca, molho de vinho do Porto e trufa laminada

PARA PARTILHAR

Costeletão de novilho, legumes da estação e flor de sal
Costeletão de novilho grelhado (1.2 kg), batata frita, legumes salteados e tomate cherry assado, flor de sal da Figueira e maionese de alho

Ovo

DA HORTA

Couscous, caril e legumes baby
Cuscus de legumes e caril, gel de pimentos assados e legumes baby glaceadas

Glúten

Gnocchis, manjeriço e parmesão
Gnocchis com parmesão ralado, pesto e lascas de parmesão

Frutas de casca · Glúten · Laticínio

Massa fresca, cogumelos e molho de queijo
Ravioli de cogumelos, espinafre fresco e molho de queijo

Glúten · Laticínio

PARA OS MAIS PEQUENOS

Pescada crocante, arroz e batata
Panados de pescada fresca, batata frita e arroz branco carolino

Glúten · Peixe

Bolonhesa, esparguete e parmesão
Molho bolonhesa, esparguete e parmesão ralado

Glúten · Laticínio

MOMENTO DOCE

Fruta da época
Quatro frutas da época laminadas

Seleção de gelados
Três bolas de gelado, crumble e coulis

Glúten · Laticínio · Ovo

Abacaxi, pimenta rosa e maracujá
Abacaxi a baixa temperatura com caramelo, lima e pimenta rosa, crumble, caramelo salgado, esferas de maracujá sorvete de piña colada

Laticínio · Ovo

Arroz doce 3.0
Creme de arroz doce, espuma de arroz doce, arroz tufado com canela crocante de arroz doce, gelado de arroz doce

Laticínio · Ovo

Abade Priscos, yuzo e caramelo salgado
Pudim Abade Priscos, xarope de yuzu, coalhada de limão, crumble e sorvete de coalhada de limão

Glúten · Laticínio · Ovo

Crème brûlée, cereja e tomilho limão
Crème brûlée de tomilho limão, crumble, coulis de frutos vermelhos e gelado de cereja

Laticínio · Ovo

Ruibarbo, maçã verde e baunilha
Tarte com creme de limão, ruibarbo caramelizado, gelado de maçã verde, caramelo de ruibarbo e crumble

Glúten · Laticínio · Ovo

Chocolate, avelã e café
Mil filhas de chocolate negro, mousse de chocolate e avelã, gelado de café, caramelo salgado e crumble

Glúten · Laticínio · Ovo

**EUROSTARS**

OASIS PLAZA

★★★★