

Lake's
RESTAURANTE

Entradas e Saladas — *Appetizer & Salads*

CARPACCIO DE FILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA E ALCAPARRAS
FILLET CARPACCIO IN MUSTARD SAUCE AND CAPERS

MINI BRANDADE DE BACALHAU E AZEITONAS COM SALADINHA
COD WITH PORTUGUESE OLIVES BRANDADE MINI AND SALAD

MINI CRESPELLE DE SALMÃO E ASPARGOS COM SALADINHA
SALMON AND ASPARAGUS CREPE WITH MINI SALAD

SALADA CAESAR
CAESAR SALAD

SALADA DE BACALHAU (BATATA, CEBOLA, AZEITONAS CONFIT E RÚCULA)
CODFISH SALAD (POTATOES, ONIONS, CONFIT OLIVES AND ROCKET)

SALADA DE FOLHAS COM COGUMELOS E ACETO BALSÂMICO
LEAF AND MUSHROOM SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR

SALADA DE FOLHAS E FRUTAS AO VINAGRETE DE MORANGO
LEAF AND FRUIT SALAD WITH STRAWBERRY VINAIGRETTE

SALADA DE FOLHAS, TOMATE CEREJA, ROLINHOS DE BERINJELA E LASCAS DE GRAN FORMAGGIO
LEAF SALAD WITH CHERRY TOMATOES, EGGPLANT ROLLS AND GRAN FORMAGGIO

Cremes e Sopas — *Creams & Soups*

SOPA DE CEBOLA
ONION SOUP

CREME DE ASPARGOS
ASPARAGUS CREAM

CREME DE BAROA TRUFADO
TRUFFLE BAROA CREAM

CREME DE BATATA E ROQUEFORT
POTATO AND ROQUEFORT CREAM

Massas e Risotos — *Pasta & Risotto*

GNOCCHI DE CAMARÃO E RÚCULA AO CREME E PISTACHE
SHRIMP GNOCCHI WITH ROCKET CREAM AND PISTACHIO

GNOCCHI DE COGUMELOS, QUEIJO DE CABRA E TOMATINHOS
MUSHROOM GNOCCHI WITH GOAT CHEESE AND CHERRY TOMATOES

RISOTO DE CAMARÃO E ZUCCHINI
SHRIMP AND ZUCCHINI RISOTTO

RISOTO COM ABOBRINHAS EM TIRAS, RÚCULA, TOMATINHOS E MANJERICÃO
ZUCCHINI STRIPS RISOTTO, ROCKET, CHERRY TOMATOES AND BASIL

RISOTO COM RAGU DE OSSOBUCO
OSSOBUCO RAGOUT RISOTTO

RAVIOLI DE MUSSARELA DE BÚFALA AO MOLHO DE BACALHAU COM TOMATINHO
BUFALA MOZZARELLA RAVIÓLI IN COD CREAM WITH CHERRY TOMATOES

RAVIOLI DE MUSSARELA DE BÚFALA AO POMODORO E BASÍLICO
BUFALA MOZZARELLA RAVIÓLI AND POMODORO SAUCE

RAVIOLI DE MUSSARELA DE BÚFALA AO MOLHO DE PERAS E AMÊNDOAS LAMINADAS
BUFALA MOZZARELLA RAVIOLI WITH PEAR CREAM AND ALMONDS

Peixes e Frutos do Mar — *Fish & Sea Food*

BACALHAU COM ALHO CROCANTE E TOMATINHOS CONFITADOS COM BATATA AO MURRO
CODFISH WITH CRISPY GARLIC, CONFIT TOMATOES AND ROASTED POTATO

BACALHAU COM PUPUNHA, AZEITONAS PORTUGUESAS E PURÊ DE BAROA
CODFISH WITH PUPUNHA, PORTUGUESE OLIVES AND MASHED BAROA

CAMARÃO AO MOLHO DE COGUMELOS, ASPARGOS E BATATAS SALTEADAS
SHRIMP WITH MUSHROOMS, ASPARAGUS AND SAUTÉ POTATOES

CAMARÃO AO CREME DE TRUFAS COM GNOCCHI DE BAROA
SHRIMP WITH TRUFFLES CREAM AND BAROA GNOCCHI

CAMARÃO CROCANTE COM RISOTO DE TOMILHO
CRUNCHY SHRIMP AND THYME RISOTTO

LINGUADO À PROVENÇAL COM BRANDADE DE AIPIM
PROVENÇAL SOLE WITH YUCCA BRANDADE

LINGUADO AO MOLHO DE CAMARÃO COM PURÊ DE BAROA
SOLE WITH SHRIMP SAUCE AND MASHED BAROA

POLVO BRASEADO COM RISOTO NEGRO
BRAISED OCTOPUS AND BLACK RISOTTO

ROBALO EM CROSTA DE AMÊNDOAS COM PURÊ DE BATATA E CEBOLA CARMELIZADA
ALMONDS CRUSTED ROBALO WITH MASHED POTATOES AND CARMELIZED ONION

ROBALO AO MOLHO DE MEL, GENGIBRE E LARANJA COM MINI SALADA
ROBALO WITH HONEY, GINGER AND ORANGE SAUCE AND MINI SALAD

SALMÃO EM CROSTA DE GERGELIM E SHITAKE COM PURÊ DE BATATA
GINGER CRUSTED SALMON WITH SHITAKE SAUCE AND MASHED POTATOES

SALMÃO AO MOLHO DE ALHO-PORÓ E TORRE DE LEGUMES
SALMON WITH LEEK SAUCE AND VEGETABLE TOWER

TRUTA AO CHAMPAGNE COM TORTINHA DE BATATA DE ALHO-PORÓ
TROUT IN CHAMPAGNE WITH POTATO AND LEEK TART

TRUTA FLAMBADA COM AMÊNDOAS E RISOTO DE TOMILHO
FLAMBÉ TROUT WITH ALMONDS AND THYME RISOTTO

Carnes e Aves — *Meat & Poultry*

NOCE DE FILÉ EM CROSTA AO MOLHO DE ALECRIM COM RISOTO NEGRO
NOCE CRUSTED FILLET WITH ROSEMARY SAUCE AND BLACK RISOTTO

NOCE DE FILÉ AO ROQUEFORT COM FETTUCCINE AO PESTO
NOCE FILLET WITH ROQUEFORT SAUCE AND PESTO FETTUCCINE

STEAK AO POIVRE VERT COM ARROZ BRANCO E BATATA SAUTÉE
STEAK PLACED ON A BED OF POIVRE VERT WITH WHITE RICE AND SAUTÉ POTATOES

STEAK AO MOLHO DE ERVAS COM RISOTO DE AMÊNDOAS
STEAK IN HERBS SAUCE AND ALMONDS RISOTTO

STEAK AO MOLHO DE MOSTARDA DIJON COM BATATA CORADA
STEAK WITH DIJON MUSTARD SAUCE AND ROASTED MINI POTATOES

FILÉ DE CORDEIRO COM GNOCCHI DE BAROA AO TRIFOLATO DE COGUMELOS
LAMB FILLET WITH MUSHROOMS AND BAROA'S GNOCCHI

CARRÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE VINHO COM RISOTO DE FUNGHI
FRENCH RACK LAMB WITH RED WINE SAUCE AND MUSHROOMS RISOTTO

CARRÉ DE CORDEIRO COM POLENTA CREMOSA E ROQUEFORT
FRENCH RACK LAMB WITH CREAMY ROQUEFORT POLENTA

CONFIT DE PATO AO MOLHO DE FRUTAS VERMELHAS COM BRANDADE DE AIPIM
DUCK CONFIT IN RED FRUIT SAUCE AND YUCCA BRANDADE

CONFIT DE PATO AO MOLHO DE TOMILHO TRUFADO COM RISOTO DE AMÊNDOAS E PERA
DUCK CONFIT WITH TRUFFLE THYME SAUCE AND ROASTED PEAR AND ALMONDS RISOTTO

OSSOBUCO COM GNOCCHI DE BATATA E COGUMELOS
OSSOBUCO WITH MUSHROOMS GNOCCHI

Grelhados na brasa — *Grilled*

BABY BEEF FATIADO PARA DUAS PESSOAS
BABY BEEF SLICED FOR TWO PERSONS

PICANHA FATIADA PARA DUAS PESSOAS
PICANHA FOR TWO PERSONS

BACALHAU
CODFISH

LINGUADO
SOLE

ROBALO
SNOOK

SALMÃO
SALMON

TRUTA
TROUT

FRANGO DESOSSADO
BONELESS CHICKEN

MEDALHÃO DE FILÉ
MEDALLIONS OF FILLET

MISTO À LAKE'S
MIXED A LA LAKE'S.

T-BONE
T-BONE

ENTRECÔTE
VEAL ENTRECOTE

PICANHA INDIVIDUAL
PICANHA FOR ONE PERSON

PRIME RIB
PRIME RIB

CARRÉ DE CORDEIRO
FRENCH RACK LAMB

Infantis — *Kid's Menu*

FILÉ BOB ESPONJA
*SPONGE BOB SQUARE PANTS FILLET
GRILLED WITH MADEIRA SAUCE, WHITE RICE AND FRENCH FRIES*

PROCURANDO NEMO
*FINDING NEMO
GRILLED SALMON WITH MASHED POTATOES AND RICE WITH
BROCCOLI*

ESPAGUETE SCOOPY DOO
*SCOOPY DOO SPAGUETTI
PASTA WITH TOMATO SAUCE AND DICED CHICKEN*

NO PRATO DIVIDIDO SERÁ COBRADO 70% DO VALOR.

COUVERT POR PESSOA
COUVERT PER PERSON

BUFFET DE FEIJOADA (AOS SÁBADOS)
FEIJOADA BUFFET ON SATURDAYS

BUFFET DE SOBREMESA (AOS SÁBADOS)

Guarnições — *Side dishes*

ARROZ
WHITE RICE

ARROZ INTEGRAL
BROWN RICE

ARROZ COM BRÓCOLIS
RICE WITH BROCCOLI

ARROZ BIRO-BIRO
BIRO-BIRO RICE

BANANA À MILANESA
BANANA MILANESE

BAKED POTATO
BAKED POTATO

BATATA PRANCHA
HOUSE POTATO

BATATA COM ALHO E ALECRIM
POTATO WITH GARLIC AND ROSEMARY

BRÓCOLIS AO ALHO E AZEITE
BROCCOLI WITH GARLIC AND OLIVE OIL

CEBOLA ASSADA
BAKED ONION

FAROFA DE BANANA
BANANA FAROFA

FAROFA DE OVOS
EGGS FAROFA

LEGUMES NO AZEITE
VEGETABLES IN OLIVE OIL

Molhos — *Sauces*

VINAGRETE
VINAIGRETTE

FUNGHI
FUNGHI

MANTEIGA DE ALHO
GARLIC BUTTER

ESPINAFRE
SPINACH

PESTO
PESTO

MANTEIGA DE ERVAS
HERBS BUTTER