

★★★★★
MENU GOLD
JANTAR & ESPETÁCULO

Mesa Privilegiada

Preliminares

⁽¹⁾ ⁽⁷⁾ Queijo marinado, pimentos padrón, o nosso patê de atum, azeitonas e pão erótico.
⁽¹⁾

VIAS DE FACTO

Opção 1

Grelo da Maria Transmontana

Lombo de bacalhau com crosta de broa e alheira, servido com batata a murro e grelos.
⁽⁴⁾

Opção 2

Pinocada Atrevida

Bife das melhores vacas portuguesas com molho pimenta, servido com batata assada e legumes da época.
⁽¹⁾ ⁽⁷⁾

Opção 3

Encontro secreto

Estufado de cogumelos numa cama de mousseline de batata. **(Vegetariano)**
⁽³⁾ ⁽⁷⁾

Opção 4

Orgia da horta

Quinoa com legumes salteados, coentros, e sortido de sementes. **(Vegan)**
⁽¹⁾ ⁽⁸⁾

Gostas pouco gostas

Ménage à trois

Bolo de chocolate, chantilly, crumble e coulis de frutos silvestres.
⁽⁷⁾ ⁽³⁾ ⁽¹⁾ ⁽⁵⁾

Bebidas

WELCOME DRINK (COCKTAIL DO DIA)

1 Garrafa de vinho da casa p/pax (branco, tinto ou rosé); ou 3 Cervejas p/pax; Água; Refrigerantes; Café.

*Outras bebidas serão facturadas à parte.

*Outros vinhos, paga a diferença de valor.

5% DE
DESCONTO
PARA
RESERVAS
ONLINE

55€*/60€ p/pax

* ao sábado
das 19h às 22h.

★★★★★
MENU SILVER
JANTAR & ESPETÁCULO

Preliminares

⁽¹⁾ ⁽⁷⁾ Queijo marinado, pimentos padrón, o nosso patê de atum, azeitonas e pão erótico.
⁽¹⁾

VIAS DE FACTO

Opção 1

Arrepio na espinha

Bacalhau aromatizado em cama de puré de batata e tomate cherry.
⁽⁴⁾ ⁽⁷⁾

Opção 2

Minete exótico

Peito de Frango com molho exótico de caril e coco, servido com arroz.
⁽⁷⁾

Opção 3

Queca Italiana

Pasta penne com molho de tomate, basilico e queijo parmesão. **(Vegetariano)**
⁽¹⁾ ⁽⁷⁾

Opção 4

Orgia da horta

Quinoa com legumes salteados, coentros, e sortido de sementes. **(Vegan)**
⁽¹⁾ ⁽⁸⁾

Gostas pouco gostas

Ménage à trois

bolo de chocolate, chantilly, crumble e coulis de frutos silvestres.
⁽⁷⁾ ⁽³⁾ ⁽¹⁾ ⁽⁵⁾

Bebidas

1 Garrafa de vinho da casa p/2 pax (branco, tinto ou rosé);

1 Garrafa Água s/gás 75cl p/ 2 pax; Refrigerantes; Café.

*Outras bebidas serão facturadas à parte.

*Outros vinhos, paga a diferença de valor.

5% DE
DESCONTO
PARA
RESERVAS
ONLINE

40€*/45€ p/pax

* ao sábado
das 19h às 22h.

Menus podem ser alterados sem aviso prévio. IVA incluído

CAUÇÃO: Devido à grande afluência de clientes, porque há clientes que reservam e não comparecem, vemo-nos obrigados a solicitar um pagamento antecipado (caução) que será descontado no valor final do Jantar.

PORTO - LISBOA - BRAGA www.restaurante-lingerie.com TEL +351 91 567 24 50 (Valor da chamada rede móvel nacional)

**PACK
DE BEBIDAS**
TUDO-INCLUÍDO* POR
29€ p/pax

Aproveite, sem limites, uma seleção de bebidas da nossa carta de bar

****Oferta válida apenas para o menu silver e gold. Inclui todas as bebidas no menu, com valor até 13€***

Cocktails com e sem álcool

Bebidas espirituosas

Ampla variedade de vinhos, e espumante Lingerie Sparkling

Cerveja

Refrigerantes e água mineral

Nota:

25% de desconto nas bebidas da carta de bar de valor superior a 13€, incluindo garrafas de vinho e de champagne adquiridas, e consumidas, no restaurante



The
LINGERIE®
S P A R K L I N G
BRUT

Beba com moderação.

Lista de Alergénios

No menu encontra identificados produtos alimentares cujos ingredientes constam da lista de alergénios.
Tenha atenção se for intolerante a algum alimento.

1º CEREAIS (que contêm glúten)

Trigo; Centeio; Cevada; Aveia; Espelta; Kamut; e outros derivados destes cereais

*Nota: excluem-se destes: Xaropes de glicose, incluindo Dextrose;
Maltodextrinas à base de trigo; Xaropes de glicose à base de Cevada,
bem como cereais utilizados na confeção de destilados alcoólicos,
incluindo álcool etílico de origem agrícola.*

2º CRUSTÁCEOS e produtos à base de crustáceos

Lagosta - Camarão - Caranguejo - Percebes, entre outros.

3º OVOS e produtos à base de ovos

4º PEIXES e produtos à base peixe

*Nota: excluem-se destes: Gelatina de peixe (usada como transporte de vitaminas
ou carotenóides ou usada como clarificante da cerveja e do vinho).*

5º AMENDOINS e produtos à base de amendoins

6º SOJA e produtos à base de soja

*Nota: excluem-se destes: Óleo e gordura de soja totalmente refinados;
Tocoferóis mistos naturais (E306), D-alfa-tocoferol natural,
Acetato de D-alfa-tocoferol natural, Succionato de D-alfa-tocoferol
natural de derivados de soja; Fitosteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais
produzidos a partir de soja; Éster de estanol vegetal produzido a partir
de esteróis de óleo vegetal de soja.*

7º LEITE e produtos à base de leite (incluindo lactose)

*Nota: excluem-se destes: Lactossoro utilizado na confeção
de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola - Lactitol*

8º FRUTOS DE CASCA RIJA Amêndoas - Avelãs - Nozes - Castanhas de caju - Nozes pécan -
Castanhas do Brasil - Pistacho - Nozes de Macadâmia ou do Queensland

9º AIPO e produtos à base de aipo

10º MOSTARDA e produtos à base de mostarda

11º SEMENTES DE SÊSAMO e produtos à base de sementes de sêsamo

12º DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS (E220 e E228) Vinhos - Frutos e/ou produtos de origem vegetal

13º TREMOÇO e produtos à base de tremço

14º MOLUSCOS e produtos à base de moluscos