

★★★★★
MENU GOLD
JANTAR & ESPETÁCULO
Mesa Privilegiada

^{(1) (7)} **Preliminares**
Bolinhas de alheira com maionese de ervas frescas, patê de atum, espetadinhas⁽⁴⁾ de queijo mozarela, tomate e salami, azeitonas atrevidas e pão erótico com manteiga.

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.

Opção 2

Desejo Carnal

Bife da vaca no ponto da tentação, com batata assada, legumes provocantes e um molho de pimenta que desperta todos os sentidos.

Opção 3

Encontro secreto

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

Opção 4

Orgia da horta

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

Gostas pouco gostas

Ménage à trois

Bolo de chocolate, chantilly, crumble e coulis de frutos silvestres.

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.



60€* / 65€ p/pax

* ao sábado das 19h às 22h.

★★★★★
MENU SILVER
JANTAR & ESPETÁCULO

^{(1) (7)} **Preliminares**
Bolinhas de alheira com maionese de ervas frescas, patê de atum, espetadinhas⁽⁴⁾ de queijo mozarela, tomate e salami, azeitonas atrevidas e pão erótico com manteiga.

VIAS DE FACTO

Opção 1

Tentação Marinha

Filet de peixe à milanesa, servido sobre uma cama suave de mousseline de batata. Acompanha salada fresca com lâminas de maçã, num equilíbrio entre crocância e sedução.

Opção 2

Minete exótico

Peito de Frango com molho exótico de caril e coco, servido com arroz Thai.

Opção 3

Fetiche da Terra

Linguine envolvidas num trufado luxuriante de cogumelos, com amêndoas torradas a dar o toque final... **(Vegetariano)**

Opção 4

Orgia da horta

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

Gostas pouco gostas

Ménage à trois

bolo de chocolate, chantilly, crumble e coulis de frutos silvestres.

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.



45€* / 50€ 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 - COIMBRA 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[®]
SPARKLING

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 CEREALIS (que contêm glúten)

Trigo; Centeio; Ceuada; 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 Ceuada, 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, Succinato 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: Lactosoro 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 SÉSAMO e produtos à base de sementes de sésamo

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

13º TREMOÇO e produtos à base de tremoço

14º MOLUSCOS e produtos à base de moluscos