

# Entradas

## *Carpaccio de Polvo e Rúcula* 9€

*Suculento polvo laminado envolvido em paprika, acompanhado de rúcula selvagem temperada com vinagre de mel e maça*

## *Crocante de Camarão* 9€

*Creme de camarão em massa filo, guarnecido com rúcula selvagem e creme balsâmico*

## *Gambas Grelhadas com Alho* 10€

*Gambas grelhadas em molho de manteiga e alho*

## *Chèvre gratinado em tosta de pão e fruta* 9€

*Naco de queijo de cabra repousado em cama de pão tostado acompanhado de fruta*

## *Rolinhos de Salmão Fumado com Creme de Queijo* 9€

*Creme de queijo e alcaparras envolvido em fatia de salmão fumado e salada verde com creme de vinagre balsâmico*

## *Espargos Verdes com Maionese* 11€

*Espargos verdes grelhados envolvidos em fina fatia de presunto bolota, temperados com maionese de azeite de alecrim e malagueta*

## *Arrozes e Açordas*

*Arroz de Tamboril com Gambas* 25€

*Arroz malandro com nacos de tamboril e gambas (2 pax)*

*Arroz de Marisco com Coentros frescos* 25€

*Arroz malandro com selecção de mariscos, aromatizado com coentros (2 pax)*

*Açorda de Bacalhau em pão saloio* 23 €

*Açorda de bacalhau com ovo escalfado em cama de azeite e tomate seco (2 pax)*

*Risotto de Espargos com Parmesão* 12€

*Arroz envolvido num estufado de espargos e queijo parmesão*

## Peixe

### **Bacalhau com Crosta de Broa e Alho** 13€

*Lombo de bacalhau no forno com crosta de migas de broa, azeite e alho acompanhado de batatinhas a murro e grelos salteados*

### **Polvo à Lagareiro** 11€

*Polvo na grelha banhado de azeite aromatizado com alho e rodela de cebola roxa*

### **Robalo ao Sal** 14€

*Robalo assado com crosta de sal acompanhado com batatinhas torneadas e azeite e brócolos cozidos*

### **Filetes de Pescada** 10€

*Tranches de pescada em polme acompanhados de arroz de legumes*

### **Rolinhos de Tamboril com Gambas** 14€

*Rolinhos de tamboril grelhados envoltos em bacon e gambas, com batatinhas cozidas em açafrão e molho manteiga*

*por AC Restauração e Catering  
para o Restaurante Fundação AEP*

# Carne

***Magret de Pato com Arroz de Míscaros*** 13 €

*Peito de pato fatiado, flamejado com Porto, guarnecido com arroz de cogumelos selvagens*

***Lombinho de Porco Preto com Castanhas*** 11 €

*Lombelos de porco preto grelhados, guarnecidos com salteado de batatinhas, cebolinhas, castanhas e bacon*

***Bifinhos com Porto*** 13€

*Tornedós grelhados ladeados com bacon em redução de Porto, acompanhado de batata palha e legumes salteados*

***Posta de Vinhais*** 12,5€

*Naco de vitela da região de Vinhais grelhado, acompanhado com arroz selvagem trufado*

***Bife Wellington*** 13€

*Tornedó de lombo de boi envolto em massa folhada, acompanhado de arroz pilaff*

***Rosbife à Inglesa*** 23 €

*Fatias de carne da vazia grelhadas regadas com molho demi-glace (2 pax)*

*por AC Restauração e Catering  
para o Restaurante Fundação AEP*

## *Vegetariano*

***Beringela no Forno com Tomate e Mozzarella** 9 €*

*Beringela recheada com guisado de tomate gratinado com queijo mozzarella*

***Risotto de Legumes com Seitan** 11 €*

*Arroz envolvido em estufado de legumes e cubos de seitan*

***Macarrão com Gorgonzola e Cebola Caramelizada** 11 €*

*Macarrão al dente salteado com queijo gorgonzola e cebola caramelizada*

*por AC Restauração e Catering  
para o Restaurante Fundação AEP*

## *Menu Infantil*

***Spaghetti com Almôndegas*** 9 €

*Spaguetti al dente com bolinhas de vitela picada em molho de tomate*

***Bitoque*** 10 €

*Bife de lombo grelhado acompanhado de ceba de batata frita e arroz branco*

***Bifinhos de Vitela à Milaneza*** 10 €

*Bifinhos de vitela panados acompanhados de spaguetti al dente*

*por AC Restauração e Catering  
para o Restaurante Fundação AEP*