lobby

BISTRO

Vieira

Cortar a maçã e o aipo aos cubos e passar na liquidificadora. Temperar as vieiras com flor de sal e pimenta preta moída ao momento. Num sauté com um fio de azeite, corar as vieiras em ambos os lados. Colocar sobre papel absorvente para retirar o excesso de azeite.

Entradas | Starters

Pratos Frios | Cold dishes

Peito de pato fumado com agrião e pinhões, vinagrete de frutos vermelhos
Smoked duck breast, watercress and pine nuts. Red berry vinaigrette
€ 16 • **1320** Starpoints®

Salada César com frango, bacon crocante e lascas de queijo Parmesão
Chicken Caesar's salad with crispy bacon and Parmesan cheese shavings
€ 15 • **1240** Starpoints®
com Camarão
with Shrimp
€ 17 • **1400** Starpoints®

Carpaccio de polvo, polvilhado com vinagrete de coentros
Octopus carpaccio drizzled with coriander vinaigrette
€ 13 • **1080** Starpoints®

Salada de tomate com queijo Mozzarella
Tomato and Mozzarella cheese salad
€ 12 • **990** Starpoints®

Salada mediterrânica de atum com tomate, pepino, cenoura, pimentos, alcaparras, azeitonas e cebola
Mediterranean salad with tuna, tomato, cucumber, carrots, peppers, capers, olives and onions
€ 12 • **990** Starpoints®

Sopa de beterraba com requeijão, espinafres e pera Rocha
Beetroot soup with cottage cheese, spinach and Portuguese Rocha pear
€ 8

Pratos Quentes | Hot dishes

Creme de legumes
Vegetable cream soup
€ 6

Vieiras tépidas com ervilhas, citrinos grelhados e creme frio de maçã e aipo
Luke warm sea scallops with green peas and grilled citrus, apple celery cream
€ 16 • **1320** Starpoints®

Beringela recheada com legumes gratinados
Stuffed eggplant with gratinated vegetables
€ 15 • **1570** Starpoints®

Folhado de sapateira com molho aveludado de marisco, espargos brancos com ovos de tobiko, mini milho grelhado
Crabmeat wrapped in Phyllo dough with a velvet seafood sauce, white asparagus and tobiko roe, grilled mini corn on the cob
€ 18 • **1490** Starpoints®

Cozinha vegetariana
Vegetarian

Color Your Plate™, indica um prato equilibrado e rico em nutrientes.
Saiba mais sobre o nosso parceiro de nutrição, Core Performance e Color Your Plate™ em sheraton.com/fitness
Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™ item. Learn more about our nutricon partner, Core Performance, and Color Your Plate at sheraton.com/fitness

Bucatini

Colocar os medalhões de bacalhau em saco de vácuo com azeite e alho seco e selar na máquina. Cozinhar a baixa temperatura durante 45 minutos, saltear o bucatini num sauté com fio de azeite, juntamente com espinafres, tomate fresco e a broa de milho previamente ralada.

Risoto & Massas | Risotto & Pastas

Linguini de tinta de choco com camarão, lulas marinadas, tomate seco e manjericão
Cuttlefish ink linguini tossed with shrimp, marinated squid, sun-dried tomatoes and basil
€ 22 • **1820** Starpoints®

Risoto de chá verde e lima com filete de pregado
Green tea and lime risotto with turbot fillet
€ 23 • **1900** Starpoints®

Risoto de cogumelos com queijo Chèvre au gratin
Mushrooms risotto with Chèvre cheese gratin
€ 19 • **1570** Starpoints®

Bucatini com bacalhau, espinafre baby, broa, queijo Parmesão, azeitonas pretas e tomate fresco
Codfish bucatini with baby spinach, corn bread, Parmesan cheese, black olives and fresh tomatoes
€ 19 • **1570** Starpoints®

Pappardelle com carbonara de frango e pó de cogumelos
Pappardelle with chicken carbonara flavored with mushroom powder
€ 17 • **1400** Starpoints®

O nosso esparguete à Bolonhesa
Our renowned spaghetti Bolognese
€ 16 • **1320** Starpoints®

A nossa pizza com molho de tomate, manjericão fresco, Mozzarella, presunto e rúcula
Our pizza with tomato sauce, fresh basil, Mozzarella, smoked ham and rocket leaves
€ 16 • **1320** Starpoints®

Cozinha vegetariana
Vegetarian

Color Your Plate™, indica um prato equilibrado e rico em nutrientes.
Saiba mais sobre o nosso parceiro de nutrição, Core Performance e Color Your Plate™ em sheraton.com/fitness
Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™ item. Learn more about our nutricon partner, Core Performance, and Color Your Plate at sheraton.com/fitness

Ballantine de Frango

Desossar as coxas de frango e colocá-las sobre pelicula aderente. Num recipiente, colocar a farinha juntamente com os espinafres frescos e cebola picada, de forma a ficar uma pasta. Dispor sobre as coxas de frango e com a ajuda da pelicula fazer umas bolantines.

Pratos Principais | Main Courses

Peixe galo com arroz preto e dueto de espargos
John Dory with black rice and an asparagus duo
€ 25 • **2060** Starpoints®

Salmão com crosta de ervilhas, servido com gnocchis
Salmon draped with a green pea crust, served with gnocchis
€ 23 • **1900** Starpoints®

Entre a terra e o mar: Ponta de acém com camarão tigre grelhado
Surf and turf: Prime rib and grilled tiger prawns
€ 45 • **3710** Starpoints®

Lombo de novilho com molho de 5 pimentas, batatas, espinafres frescos e rabanetes em lasca
Beef tenderloin with a 5 peppercorn sauce, potato wedges, fresh spinach and sliced radish
€ 27 • **2230** Starpoints®

Ballantine de frango recheada com farinheira e espinafre, batata gratinada com tomate seco
Stuffed chicken ballantine with Portuguese flour sausage and spinach, potatoes au gratin and sun-dried tomato
€ 18 • **1490** Starpoints®

Color Your Plate™, indica um prato equilibrado e rico em nutrientes.
Saiba mais sobre o nosso parceiro de nutrição, Core Performance e Color Your Plate™ em sheraton.com/fitness
Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™ item. Learn more about our nutricon partner, Core Performance, and Color Your Plate at sheraton.com/fitness

Bacalhau à Lagareiro

Retirar a tranche de bacalhau do forno, dispor as batatas previamente assadas com sal, esmagar e colocar no centro do prato, criando um círculo. Saltear os grelos em um fio de azeite bem quente e colocar no centro das batatas. No topo colocar a tranche de bacalhau e para terminar, regar o bacalhau com um azeite de alho bem quente.

Sabores de Portugal | Flavors of Portugal

Caldo verde com chouriço
Potato and kale soup, with Portuguese pork sausage
€ 6

Salada de bacalhau grelhado com grão
Shredded grilled codfish and chickpeas salad
€ 12 • **990** Starpoints®

Pastéis de bacalhau com salada de feijão frade
Codfish fritters with black eye beans salad
€ 10 • **830** Starpoints®

Bacalhau assado com broa de milho, batatas e grelos salteados
Oven baked codfish with corn bread, potatoes and sauteed turnip sprouts
€ 28 • **2310** Starpoints®

Lombo de bacalhau à Lagareiro com batatas a murro e cebolinhas, regado com azeite quente de alho
Codfish loin with baked crushed potatoes and pearl onions sprinkled with hot garlic olive oil
€ 28 • **2310** Starpoints®

Cataplana de marisco (para 2 pessoas)
Sea food cataplana (stewed in a copper pot - for 2 people)
€ 42 • **3460** Starpoints®

Arroz de tamboril e camarão
Monkfish and shrimp rice
€ 25 • **2060** Starpoints®

Caldeirada de bacalhau (para 2 pessoas)
Typical Portuguese codfish stew (for 2 people)
€ 36 • **2970** Starpoints®

Perna de cabrito assada no forno com batatinha nova
Oven roasted leg of lamb with new potatoes
€ 25 • **2060** Starpoints®

Lombinho de porco em crosta de coentros, xarém de amêijoas à Bulhão Pato
Pork tenderloin covered in a coriander crust, clams Bulhão Pato xarém
€ 23 • **1900** Starpoints®

Chanfana de borrego
Lamb Stew, a signature dish in the Portuguese traditional cuisine
€ 23 • **1900** Starpoints®

Bife à Portuguesa com batatas às rodelas e presunto
Pan fried sirloin steak, topped with Portuguese smoked ham and fried potatoes
€ 23 • **1900** Starpoints®

Éclair

Dispor as framboesas frescas no centro do éclair e rechear com um creme de nata. Retirar o caramelo do lume e com a ajuda de umas varas, incorporar cuidadosamente as natas a frio. Deixar arrefecer a uma temperatura de 22 °C e colocar as lâminas de flor de sal.

Sobremesas | Desserts

Éclair de framboesa com caramelo e flor de sal
Raspberry éclair with caramel, topped with fleur de sel
€ 8

Tartelette de limão recheada com creme de arroz doce caramelizado, gelado de limão
Lemon tartelette with caramelized creamed rice pudding, lemon ice cream
€ 8

Cheesecake com gelado de frutos vermelhos
Cheesecake with red berry ice cream
€ 7

Toucinho do céu sobre encharcada
Typical Portuguese egg dessert Toucinho do Céu
€ 8

Gaspacho de iogurte com fruta fresca e croutons de chocolate
Yogurt gazpacho with fresh fruit and chocolate croutons
€ 7

Salada de fruta com hortelã
Mint fruit salad
€ 6

Os nossos pastéis de nata
Our home made "pastéis de nata"
€ 7

Sanduíche Club

Cortar o peito de frango em 2 escalopes, temperar com flor de sal e pimenta preta, e por a grelhar. Depois de grelhado, colocar sobre o bacon estaladiço e o ovo estrelado. Fechar a sanduíche, aparar a côdea, cortar em 4 e dispor sobre o prato, colocando as batatas fritas ao centro.

Sanduíches | Sandwiches

Sheraton Club Sandwich
Sanduíche dupla com peito de peru fumado, queijo Emmental, ovo estrelado, bacon e batatas fritas
Double decker sandwich with smoked turkey breast, Emmental cheese, fried egg, bacon and French fries
€ 17 • **1400** Starpoints®

Prego • Steak sandwich
Lombo de novilho em pão focaccia com cebola grelhada e queijo, servido com batatas fritas
Grilled tenderloin on focaccia bread topped with grilled onions and cheese, served with French fries
€ 16 • **1320** Starpoints®

Hambúrguer • Hamburger
Grelhado, em pão de sésamo com queijo, bacon, cebola, alface e tomate servido com batatas fritas
Grilled hamburger, on sesame bun with cheese, bacon, onion, lettuce and tomato, served with French fries
€ 16 • **1320** Starpoints®

Tosta • Grilled sandwich
Tosta mista com fatias de queijo e fiambre, servida com batata frita
The original grilled ham and cheese sandwich, served with French fries
€ 10 • **830** Starpoints®

Wrap Asiático de Frango • Asian Chicken Wrap
Frango e legumes salteados em molho teriyaki, servido com salada verde
Stir fried chicken and vegetables in teriyaki sauce, served with a tossed salad
€ 15 • **1240** Starpoints®

Omelete • Omelet
Omelete com batata frita ou salada verde
(Escolha 2 ingredientes: queijo, fiambre, tomate, cogumelos ou cebola)
Omelet of your choice with French fries or a green salad
(Select 2 ingredients: cheese, ham, tomatoes, mushrooms or onions)
€ 7

Color Your Plate™, indica um prato equilibrado e rico em nutrientes.
Saiba mais sobre o nosso parceiro de nutrição, Core Performance e Color Your Plate™ em sheraton.com/fitness
Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™ item. Learn more about our nutricon partner, Core Performance, and Color Your Plate at sheraton.com/fitness

Teremos todo o gosto em esclarecer os clientes que indaguem sobre determinados ingredientes contidos nos nossos menus. Por favor informe-nos se tem alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, para que possamos preparar o seu menu de acordo.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Todos os preços incluem 23% de IVA.
All prices include 23% local VAT.

Existe livro de reclamações.
Guest complaint book available.

Nos termos do n.° 1 do artigo 3.° do Decreto-Lei n.° 50/2013, de 16 de abril, alterado pelo Decreto-Lei n.° 106/2015, de 16 de abril:
É proibido facultar, independentemente de objetivos comerciais, vender ou, com objetivos comerciais, colocar à disposição, quaisquer bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público:
a) A menores de 18 anos;
b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.
Provision, sale and consumption of alcoholic beverages in public places and in places open to the public: According to Portuguese Law, paragraph 1 of Article 3 of Decree-Law No 50/2013, April 16th (altered by Decree-Law No 106/2015, June 16th), it is prohibited in any public place or location open to the public to sell or dispose for any commercial purpose or otherwise to make available any alcoholic beverage to:
a) Any individual under 18 years old;
b) Any individual who appears to be drunk or to suffer from any mental illness.