



RESTAURANTE

PAT&O

EUROSTARS SANTA LUZIA



EUROSTARS

SANTA LUZIA

★★★★



ENTRADAS

Couvert	6€
<i>Bola carne caseira com azeite aromatizado, focaccia com manteiga de açafrão e pão caseiro</i>	
Creme do dia	4€
<i>Base de legumes</i>	
Caldo verde	6€
<i>Base de parmatier, couve portuguesa e chouriça de carne</i>	
Ceviche de robalo	12€
<i>Robalo, abacate, manga, malagueta, gengibre, sumo citrico e coentro</i>	
Carpaccio de polvo	14€
<i>Polvo com molho verde</i>	
Cogumelos com molho ratatouille e ovo codorniz	8€
<i>Cogumelos marron, legumes e ovo codorniz</i>	
Trouxa com enchidos regionais	10€
<i>Massa filo com enchidos regionais e puré de maçã</i>	

PEIXE

Lombo de bacalhau	23€
<i>Lombo de bacalhau em baixa temperatura com puré de grão-de-bico e cebolada de pimentos</i>	
Tagliatelle carabineiro	25€
<i>Massa tagliatelle com carabineiro, tomate confitado e manjeriço</i>	
Polvo à Lagareiro e batata à murro	23€
<i>Perna de polvo com batata à murro e esparregado de grelos</i>	
Peixe do dia	21€
<i>Peixe do dia com puré de cherovia, molho de ervas aromáticas e legumes babys</i>	

CARNE

Bochecha de porco	24€
<i>Bochecha de porco em baixa temperatura com batata gratinada e puré de maçã</i>	
Magret de pato	26€
<i>Peito de pato selado com risotto de couve roxa</i>	
Peito de frango	22€
<i>Peito de frango com arroz basmati, cogumelos e espargos grelhados</i>	
Posta de vitela	28€
<i>Posta de vitela angus grelhada com batata sauté, salada fresca e molho chimichurri</i>	

VEGETARIANO

Risotto de cogumelos	18€
<i>Arroz arbóreo e mix cogumelos frescos</i>	
Brás de legumes	16€
<i>Cenoura, alho francês, courgette, cebola, batata frita e ovo</i>	

SOBREMESA

Pateo desconstruido	8€
<i>Mousse chocolate, frutos secos e coulis de frutos vermelhos</i>	
Pão de ló Humido con Gelado de Nata e Doce de Abóbora	12€
<i>Base de ovos cremosa, redução pêra bêbeda e doce abobora</i>	
Toucinho do céu com sorvete 3 citrinos	10€
<i>Base de gemas, açúcar, amêndoa e doce de chila aromatizado com vinho do Porto</i>	
Fruta da época	6€

ENTRANTES

Entrante	6€
<i>Pastel de carne casero con aceite de oliva aromatizado, focaccia con mantequilla de azafrán y pan casero</i>	
Crema del día	4€
<i>Base de verduras</i>	
Caldo verde	6€
<i>Base de puré de patata, berza y chorizo</i>	
Ceviche de lubina	12€
<i>Lubina, aguacate, mango, guindilla, jengibre, jugo de cítricos y cilantro</i>	
Carpaccio de pulpo	14€
<i>Pulpo con salsa verde</i>	
Champiñones con salsa ratatouille y huevo de codorniz	8€
<i>Portobellos, verduras y huevo de codorniz</i>	
Empanadillas de embutido regionales	10€
<i>Masa filo con embutidos regionales y puré de manzana</i>	

PESCADO

Lomo de bacalao	23€
<i>Lomo de bacalao a baja temperatura con puré de garbanzos, cebolla pochada con pimientos</i>	
Tagliatelle carabinero	25€
<i>Pasta tagliatelle con carabinero, tomate confitado y albahaca</i>	
Pulpo à Lagareiro y patatas à murro	23€
<i>Pata de pulpo con patata al horno con piel y puré de grelos</i>	
Pescado del día	21€
<i>Pescado del día con puré de chirivía, salsa de hierbas aromáticas y verduras baby</i>	

CARNE

Carrilleras de cerdo	24€
<i>Carrilleras de cerdo a baja temperatura con patata gratinada y puré de manzana</i>	
Magret de pato	26€
<i>Pechuga de pato sellada, con risotto de col lombarda</i>	
Pechuga de pollo	22€
<i>Pechuga de pollo con arroz basmati, champiñones y espárragos a la plancha</i>	
Filete de ternera	28€
<i>Filete de ternera angus a la plancha con patatas salteadas, ensalada fresca y salsa chimichurri</i>	

VEGETARIANO

Risotto de setas	18€
<i>Arroz arborio y mix de setas frescas</i>	
Verduras à brás	16€
<i>Zanahoria, puerro, calabacín, cebolla, patatas fritas y huevo</i>	

POSTRE

Pateo deconstruido	8€
<i>Mousse de chocolate, frutos secos y coulis de frutos rojos</i>	
Pan de ló húmedo con helado de nata y dulce de calabaza	12€
<i>Base cremosa de huevo, reducción de pera borracha y dulce de calabaza</i>	
Touciño do céu con sorbete de 3 cítricos	10€
<i>Base de yemas, azúcar, almendra y mermelada de cidra aromatizado con vino de Oporto</i>	
Fruta de temporada	6€

STARTERS

Couvert	6€
<i>Homemade meat cake with flavoured olive oil, focaccia with saffron butter and homemade bread</i>	
Today's soup	4€
<i>Vegetable base</i>	
Caldo verde (Green broth)	6€
<i>Parmatier base, Portuguese cabbage and meat chorizo</i>	
Sea bass ceviche	12€
<i>Sea bass, avocado, mango, chilli, ginger, citrus juice and coriander</i>	
Octopus carpaccio	14€
<i>Octopus with green sauce</i>	
Mushrooms with ratatouille sauce and quail egg	8€
<i>Brown mushrooms, vegetables and quail eggs</i>	
Roll with regional sausages	10€
<i>Filo dough with regional sausages and apple puree</i>	

FISH

Cod loin	23€
<i>Low temperature cod loin with chickpea puree and peppered onions</i>	
Tagliatelle prawns	25€
<i>Tagliatelle pasta with prawns, tomato confit and basil</i>	
Polvo à Lagareiro and punched potatoes	23€
<i>Octopus legs with mashed potatoes sprinkled with sprouts</i>	
Fish of the day	21€
<i>Fish of the day with parsnip puree, aromatic herb sauce and baby vegetables</i>	

MEAT

Pork cheek	24€
<i>Low temperature pork cheek with potato au gratin and apple puree</i>	
Duck magret	26€
<i>Seales duck breast with red cabbage risotto</i>	
Chicken breast	22€
<i>Chicken breast with basmati rice, mushrooms and grilled asparagus</i>	
Veal steak	28€
<i>Grilled Angus veal steak with sautéed potatoes, fresh salad and chimichurri sauce</i>	

VEGETARIAN

Mushroom risotto	18€
<i>Arboreal rice and fresh mushroom mix</i>	
Vegetable Brás	16€
<i>Carrots, leek, courgette, onion, chips and eggs</i>	

DESSERTS

Deconstructed patee	8€
<i>Chocolate mousse, dried fruits and red fruit coulis</i>	
Moist Pao de ló (sponge cake) with sweet pumpkin and ice cream	12€
<i>Creamy egg base, flambé pear and sweet pumpkin</i>	
Toucinho do céu with 3 citrus fruits ice cream	10€
<i>Base of egg yolks, sugar, almonds and chila jam flavoured with port wine</i>	
Seasonal fruit	6€