

MENU

FR

WI-FI AlmaLusa
CODE almalusa21



DÉJEUNER
12H00 - 16H00

DÎNER
19H00 - 23H00

Pour Commencer

COUVERT - 5

Sélection de pains artisanaux, houmous du chef et tapenade d'olives.

SOUPE DU JOUR - 5

Notre fameuse.

SOUPE DE POISSON - 6.5

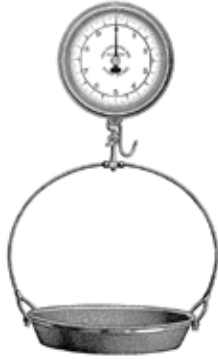
À la coriandre.

VELOUTÉ DE PETITS POIS - 5

Au jambon cru croustillant et paprika fumé.

TEMPURA AUX HARICOTS VERTS - 8

Avec tartare de gingembre et citron.



CROQUETTES DE VEAU (2) - 4

À la moutarde Savora.

BEIGNETS DE MORUE (2) - 4

«PICA-PAU» - 9.5

Émincé de filet de bœuf et cornichons.

FEUILLETÉ AU CHÈVRE - 8

Avec du miel, romarin et compote de potiron.

CHAMPIGNONS ET ASPERGES VERTES - 9

Sautés aux œufs brouillés.

SALADE DE POULPE - 9

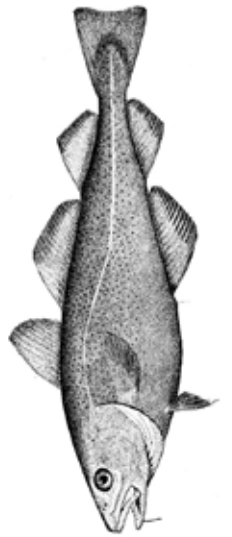
À la coriandre.

JAMBON IBÉRIQUE «PATA NEGRA» 40G - 16

Avec des toasts artisanales.

CREVETTES SAUTÉES - 11

À l'ail et coriandre.



Plats

FILET DE MORUE GRILLÉ - 22

Aux pommes de terre rôties et épinards.

MORUE «À BRÁS» - 18

Plat traditionnel Portugais avec de la morue émiettée, des pommes allumettes et des œufs, accompagné d'une salade verte.

MORUE À LA *Delfina* - 18

Aux éclats de morue, épinards, pommes de terre, mayonnaise aux câpres et jambon cru croustillant.

FILETS DE SAINT-PIERRE - 18

Au riz crémeux à la tomate.

FILET DE BAR GRILLÉ - 16

Aux légumes sautés et sauce aux herbes et beurre.

SOLE GRILLÉE (350G) - 28

Avec «açorda» à la tomate.

POULPE AU FOUR - 26

Aux épinards et pommes de terre sautées.

STEAK DE FILET DE BŒUF À LA PORTUGAISE - 24

Avec des frites et un œuf au plat.

PLUMAS DE PORC IBÉRIQUE GRILLÉES - 18

Avec «açorda» à la coriandre.

FILET DE BŒUF GRILLÉ - 26

Avec des frites et de la sauce aux herbes.

BURGER À LA *Delfina* - 16

Aux oignons confits, bacon, fromage, œuf au plat et frites.

RAGOÛT DE POULET - 16

Aux champignons, échalotes, riz Basmati et bacon.

RIZ SPÉCIAL DE CANARD DU CHEF - 17

CUISSE DE CANARD CONFITE - 24

Aux champignons Bolets, choux de Bruxelles, tomates rôties et pommes de terre sautées.

SAUCISSE FUMÉE DE GIBIER «ALHEIRA» - 16

Aux épinards, œuf au plat et frites.



ÉCRASÉE DE PATATES DOUCES - 16

Aux légumes sautés et œuf poché.

LÉGUMES SAUTÉS FAÇON «BRÁS» - 16

Aux œufs brouillés avec salade verte.

SALADE DE CREVETTES ET PAPAYE - 18

Avec mélange de laitues, à la sauce cocktail.

SALADE DE SAUMON FUMÉ - 18

Mélange de laitues, fenouil, orange et sauce yaourt.

DESSERTS

6

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR (70% DE CACAO)

À la fleur de sel et zestes d'orange.

GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR (70% DE CACAO)

Sans farine avec glace au citron vert.

GRATIN AUX POMMES ET AUX AMANDES

Avec glace à la vanille.

CRÈME BRÛLÉE

Ou à la cannelle.

CHEESECAKE DÉCONSTRUIT

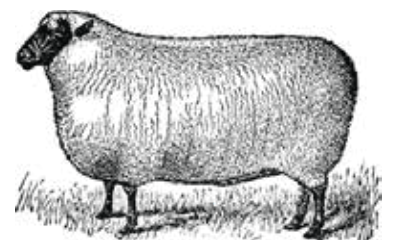
Aux fruits rouges.

GLACES (2 BOULES)

Citron vert, chocolat noir, noisette, vanille, fruits rouges, giandua et cheesecake.

SALADE DE FRUITS

FRUIT DU JOUR



Accompagnements & Sauces*

Sauce au beurre et herbes - 3
Sauce crémeuse au poivre - 3
Sauce crémeuse aux champignons - 3

*En plus de ceux qui sont inclus dans les plats.

POMMES DE TERRE FRITES, RÔTIES, SAUTÉES OU BOUILLIES

SALADE DE TOMATES

À la vinaigrette au basilic.

SALADE VERTE

À la vinaigrette balsamique.

LÉGUMES SAUTÉS OU RÔTIS

RIZ BASMATI BLANC OU À LA CORIANDRE

ÉPINARDS SAUTÉS

ÉCRASÉE DE PATATES DOUCES

«AÇORDA» À LA TOMATE OU À LA CORIANDRE

RIZ CRÈMEUX À LA TOMATE



RESTAURANTEDELFINA



DELFINA_CANTINAPT



TVA incluse. Livre de réclamations disponible. Nos plats peuvent contenir des substances ou produits qui peuvent provoquer une allergie ou intolérance alimentaire.

DÉJEUNER
12H00 - 16H00

DÎNER
19H00 - 23H00

BOISSONS

FRANÇAIS

Apéritifs & Liqueurs

6CL

MARTINI ROSSO.....	€6
MARTINI BIANCO.....	€6
MARTINI DRY.....	€6
GET 27.....	€6
CAMPARI.....	€7
LICOR BEIRÃO.....	€6
AMÊNDOA AMARGA.....	€6
ST. GERMAIN.....	€12
BAILEYS.....	€7
GINJA M.S.R. ALCOBAÇA.....	€10
GINJA VILA DAS RAINHAS.....	€7
LIMONCELLO VILLA MASSA.....	€6
KAHLÚA.....	€6
SAFARI.....	€6

Vins Fortifiés

6CL

GRAHAM'S 10YO.....	€8
GRAHAM'S 20YO.....	€16
GRAHAM'S 30YO.....	€34
TAYOR'S LBV.....	€7
GRAHAM'S FINE WHITE.....	€6
GRAHAM'S BLEND Nº5.....	€8
WHITE PORT.....	€8
MOSCATEL ROXO D.S.F, JOSÉ MARIA DA FONSECA.....	€12
MOSCATEL ROXO 5A ALAMBRE, JOSÉ MARIA DA FONSECA.....	€6
MOSCATEL ROXO ROSÉ DSF, COLLECTION PRIVÉE.....	€8

Sangria



PICHET 1L

SUMMER WHITE.....	€10	€22
(VIN BLANC, PÊCHE, MENTHE, CANNELLE, FRAISE)		
SUMMER RED.....	€10	€22
(VIN ROUGE, ORANGE, POMME VERTE, CANNELLE, MENTHE)		
SPRING HONEY.....	€9	€20
(CIDRE, POMME VERTE, CONCOMBRE, MENTHE, CANNELLE)		
SPARKLING.....	€10	€24
(VIN MOUSSEUX, FRUITS ROUGES, FRUIT DE LA PASSION)		



Bières

BIÈRE PRESSION

30 CL, INTERNATIONALE.....	€3.5
50 CL, INTERNATIONALE.....	€5.5
30 CL, NATIONALE.....	€3.5
50 CL, NATIONALE.....	€5.5



BOUTEILLE

NATIONALE 33CL.....	€4
NATIONALE ZÉRO 33CL.....	€4
NATIONALE NOIRE 33CL.....	€4
ARTISANAL 33CL.....	€5

Cocktails

CLASSICS.....€9

CAIPIRINHA CAIPIROSKA CAIPIRÃO
MOJITO
ESPRESSO MARTINI
LONG ISLAND ICED TEA
MOSCOW MULE
<i>Delfina</i> SPRITZ
MARGARITA
NEGRONI



NOT SO CLASSIC.....€10

IDENTIDADE (BACARDI, ORANGE, JUS DE
CRANBERRY, MENTHE, SODA)

ALMALUSA (VIN DE PORTO BLANC,
ST. GERMAIN, POIRE, CANNELLE, ANIS,
BLANC D'ŒUF)

LEGADO (VIN MOUSSEUX ROSÉ, CITRON,
GINGER BEER, FRAISE)

Mocktails Sans Alcool

«CHEIRA BEM, CHEIRA A LISBOA»...€7
(BASILIQUE, INFUSION DE FRUITS ROUGES,
CITRON VERT, FRUIT DE LA PASSION)

«A ARTE É PARA OS ARTISTAS».....€7
(EAU TONIQUE, MENHE, CITRON VERT,
JUS DE CRANBERRY)

«PARA UM BOM MESTRE NÃO HÁ
MÁ FERRAMENTA».....€7
(GINGER BEER, GROSEILLE, PÊCHE, ORANGE)

Vins



VERRE

MOUSSEUX & CHAMPAGNE

TERRAS DO DEMO ROSÉ BRUTO (TÁVORA-VAROSA).....	€9	€32
TERRAS DO DEMO BRUTO (TÁVORA-VAROSA).....	€7	€30
IDENTIDADE IM. (BAIRRADA).....	-	€40
RUINART BRUT (REIMS - FRANCE).....	-	€120
RUINART BLANC DE BLANCS (REIMS - FRANCE).....	-	€180

VINS ROSÉS

MANOELLA (DOURO).....	€10	€37
QUINTA DO SOBRAL (DÃO).....	-	€18
CASA DA PASSARELLA (DÃO).....	€5.5	€24
RALHETE - PALHETE (ALENTEJO).....	-	€42.5

VINS BLANCS

CASA DE CANHOTOS ALVARINHO («VIN VERT»).....	-	€30
DARDAS («VIN VERT»).....	€7	€28
QUINTA DOS AVIDAGOS (DOURO).....	€5	€18
2160 (DOURO).....	€6.5	€24
MÃOS (DOURO).....	-	€27
FLOR DE MAPA (DOURO).....	-	€29
REDOMA (DOURO).....	-	€46
LUPUCINUS (DOURO).....	-	€25
QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA (DÃO).....	-	€26
CASA DA PASSARELLA ENCRUZADO O ENÓLOGO (DÃO).....	-	€49
QUINTA DO SOBRAL COLHEITA (DÃO).....	-	€18
BONE DRY WHITE (BAIRRADA).....	-	€27
IDENTIDADE OM OLIVER MARTIN (BAIRRADA).....	-	€41
ALMEIDA GARRET, CHARDONNAY (BEIRA INTERIOR).....	€7	€28
70/30 (BEIRA INTERIOR).....	-	€38
CONTRACENA BLANC DE NOIR (TEJO).....	-	€26
VALE DA MATA (LISBOA).....	-	€48
QUINTA DO GRADIL SAUVIGNON BLANC E ARINTO (LISBOA).....	€6	€23
IMPLICIT (ALENTEJO).....	€6	€23
EXPLICIT (ALENTEJO).....	-	€35
PALPITE RESERVA (ALENTEJO).....	-	€54
FRESH FROM AMPHORA - NAT'COOL (ALENTEJO).....	-	€32

VINS ROUGES

2160 (DOURO).....	€6.5	€24
QUINTA DOS AVIDAGOS (DOURO).....	€5	€18
QUINTA DE FAFIDE (DOURO).....	-	€29
ROQUETTE & CAZES TINTO (DOURO).....	-	€60
QUINTA DO PASSADOURO (DOURO).....	-	€39
QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA (DÃO).....	-	€26
IDENTIDADE AM. "O PRINCIPEZINHO" (DÃO).....	-	€38
CASA DA PASSARELLA "ABANICO" RESERVA (DÃO).....	€9	€33
TABOADELLA VILLAE (DÃO).....	-	€33
MOB LOTE 3 (DÃO).....	-	€28
BONE DRY RED (BAIRRADA).....	-	€32
ALMEIDA GARRET, TNT (BEIRA INTERIOR).....	€6	€22
70/30 (BEIRA INTERIOR).....	-	€38
TYTO ALBA (TEJO).....	-	€23
VALE DA MATA (LISBOA).....	-	€27
DEVANEIO (LISBOA).....	-	€37
QUINTA DO GRADIL CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ (LISBOA)...	€6	€22
ANTÓNIO SARAMAGO CASTELÃO (SETÚBAL).....	-	€26
ROCIM (ALENTEJO).....	€7	€30
IMPLICIT (ALENTEJO).....	€6	€23
EXPLICIT (ALENTEJO).....	-	€51
PONTUAL SYRAH (ALENTEJO).....	€7	€28
PALPITE RESERVA (ALENTEJO).....	-	€59
FRESH FROM AMPHORA - NAT'COOL (ALENTEJO).....	-	€32
NEGRA MOLE (ALGARVE).....	-	€40



RESTAURANTEDELFINA



DELFINA_CANTINAPT



Iva incluído à taxa em vigor. Livro de reclamações disponível. Venda de bebidas alcoólicas proibida a menores de 18 anos.