

MENU

PT

REDE WI-FI AlmaLusa
PALAVRA-PASSE almalusa21



ALMOÇO
12H00 - 16H00

JANTAR
19H00 - 23H00

Entradas & Petiscos

COUVERT - 3.5

Seleção de padaria artesanal, húmus do chef e tapenade de azeitonas.

SOPA DO DIA - 5

A nossa famosa.

SOPA DE PEIXE - 6.5

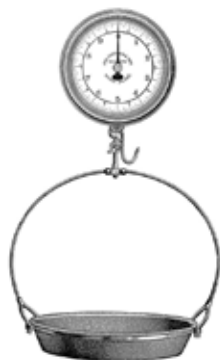
Com coentros.

CREME DE ERVILHAS - 5

Com presunto crocante e paprika fumada.

PEIXINHOS DA HORTA - 8

Com tártaro de gengibre e limão.



CROQUETES DE VITELA (2 unid) - 4

Com mostarda Savora.

PASTÉIS DE BACALHAU (2 unid) - 4

PICA-PAU DO LOMBO - 9.5

Com pickles.

FOLHADO DE QUEIJO DE CABRA - 8

Com mel, rosmaninho e compota de abóbora.

BOLETOS E ESPARGOS VERDES - 9

Salteados com ovos mexidos.

SALADINHA DE POLVO - 9

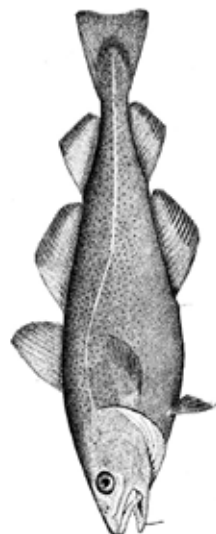
Com coentros.

PRESUNTO "PATA NEGRA" 40G - 12

Com tostas artesanais.

GAMBAS NA FRIGIDEIRA - 11

Ao alho e coentros.



Pratos

POSTA DE BACALHAU NA GRELHA - 22

Com batata a murro e espinafres.

BACALHAU À BRÁS - 18

Com salada verde.

BACALHAU À *Delfina* NO TACHO - 18

Lascas de bacalhau, espinafres, batata nova, maionese de alcarras e presunto crocante.

FILETES DE PEIXE GALO - 18

Com arroz de tomate malandrinho.

LOMBO DE ROBALINHO GRELHADO - 16

Com legumes salteados e molho de manteiga e ervas.

LINGUADO GRELHADO (350G) - 24

Com açorda de tomate.

POLVO NO FORNO - 23

Com espinafres e batatinhas salteadas.

BIFE DO LOMBO À PORTUGUESA - 24

Com batatas fritas e ovo a cavalo.

PLUMAS DE PORCO PRETO NA GRELHA - 18

Com açorda de coentros.

NACO DO LOMBO NA GRELHA - 26

Com legumes assados e molho de ervas aromáticas.

HAMBÚRGER DE NOVILHO À *Delfina* - 16

Com bacon, queijo, cebola confitada, ovo estrelado e batatas fritas.

FRANGO ESTUFADO NA PÚCARA - 16

Com cogumelos, chalotas, arroz Basmati e bacon.

ARROZ DE PATO ESPECIAL À CHEF - 17

Com Boletos, couves de Bruxelas, tomates assados e batatinhas salteadas.

COXA DE PATO CONFITADA - 21

ALHEIRA DE CAÇA NO FORNO - 16

Com espinafres, ovo estrelado e batatas fritas.



16

ESMAGADA DE BATATA-DOCE

Com legumes salteados e ovo escalfado.

BRÁS DE LEGUMES

Com salada verde.

SALADA DE CAMARÃO E PAPAIA

Com alfaces e molho cocktail.

SALADA DE SALMÃO FUMADO

Com alfaces, funcho, laranja e molho de iogurte.

SOBREMESAS

6

MOUSSE DE CHOCOLATE

(70% CACAU)

Com flor de sal e raspas de laranja.

BOLO DE CHOCOLATE

(70% CACAU)

Sem farinha e com gelado de lima-limão.

GRATINADO DE MAÇÃ E AMÊNDOA

Com gelado de baunilha.

LEITE CREME QUEIMADO

Ou com canela.

TRAVESSEIRO DE SINTRA "PIRIQUITA"

Com gelado de baunilha.

CHEESECAKE DESCONSTRUÍDO

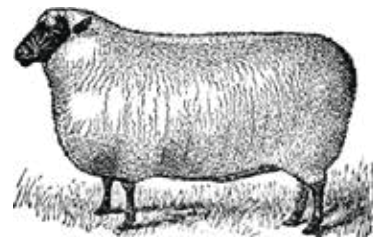
Lima, frutos vermelhos ou maracujá.

GELADOS (2 BOLAS)

Lima-limão, chocolate negro, avelã, baunilha, frutos vermelhos, gianduja e cheesecake.

SALADA DE FRUTAS

FRUTA DO DIA



Acompanhamentos & Molhos*

Molho de manteiga com ervas aromáticas - 3

Molho de pimentas e natas - 3

Molho de cogumelos e natas - 3

*Para além dos que acompanham o prato.

BATATAS FRITAS, A MURRO, SALTEADAS OU COZIDAS

SALADA DE TOMATE

Com vinagrete de manjeriço.

SALADA VERDE

Com vinagrete balsâmico.

LEGUMES SALTEADOS OU ASSADOS

ARROZ BASMATI DE COENTROS OU SIMPLES

ESPINAFRES SALTEADOS

ESMAGADA DE BATATA-DOCE

AÇORDA DE TOMATE OU COENTROS

ARROZ DE TOMATE MALANDRINHO



RESTAURANTEDELFINA



DELFINA_CANTINAPT



Iva incluído. Livro de reclamações disponível. Os nossos pratos contêm substâncias ou produtos que podem causar alergias ou intolerâncias alimentares.

ALMOÇO
12H00 - 16H00

JANTAR
19H00 - 23H00

BEBIDAS

Espirituosos 5CL

VODKA

ERISTOFF | BLACK | PINK.....€11
GREY GOOSE.....€12
BELVEDERE.....€13

GIN

BOMBAY SAPPHIRE.....€8
BOMBAY BRAMBLE.....€12
BOMBAY CITRON PRESSÉ.....€12
BOMBAY PREMIER CRU.....€14
HENDRICK'S.....€12
GIN MARE.....€12
SHARISH.....€13

WHISKY

DEWAR'S WHITE LABEL.....€6
DEWAR'S 8YO CARRIBBEAN.....€10
DEWAR'S 8YO PORTUGUESE.....€10
DEWAR'S 12YO SPECIAL RES.....€12
DEWAR'S 15YO BLEND.....€15
ABERFELDY 12YO.....€16
CRAIGELLACHIE 13YO.....€13
BUSHMILLS.....€7
BULLEIT.....€10

TEQUILA

PATRÓN SILVER.....€15
PATRÓN REPOSADO.....€18
PATRÓN ANEJO.....€22
PATRÓN CITRONGE ORANGE.....€12
CORRALEJO BLANCO.....€12

RUM

BACARDI SILVER.....€7
BACARDI ANEJO QUATRO.....€10
BACARDI RESERVA OCHO.....€12
SANTA TERESA 1796.....€18
PLANTATION BARBADOS.....€12
PLANTATION 20TH ANNIV.....€22

CACHAÇA

LEBLON.....€12

COGNAC & AGUARDENTES

HENNESSY VSOP PRIVILÈGE.....€14
ADEGA VELHA €8
LOURIANA XO.....€30
WILLIAMINE.....€14
COURVOISIER VS..... €10

PORTUGUÊS

Aperitivos & Licores 6CL

MARTINI ROSSO.....€6
MARTINI BIANCO.....€6
MARTINI DRY.....€6
GET 27.....€6
CAMPARI.....€7
LICOR BEIRÃO.....€6
AMÊNDOA AMARGA.....€6
ST. GERMAIN.....€8
BAILEYS.....€7
GINJA M.S.R. ALCOBAÇA.....€10
GINJA VILA DAS RAINHAS.....€7
LIMONCELLO VILLA MASSA.....€6
KAHLÚA.....€6
SAFARI.....€6

Vinhos Fortificados 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
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,
COLEÇÃO PRIVADA.....€8

Sangria

JARRO 1.5L

SUMMER WHITE..... €8 €22
(VINHO BRANCO, PÊSSEGO,
HORTELÃ, CANELA, MORANGO)

SUMMER RED..... €8 €22
(VINHO TINTO, LARANJA, MAÇÃ
VERDE, CANELA, HORTELÃ)

SPRING HONEY..... €7 €20
(SIDRA, MAÇÃ VERDE, PEPINO,
HORTELÃ, CANELA)

SPARKLING..... €9 €24
(ESPUMANTE, FRUTOS
VERMELHOS, MARACUJÁ)



Cervejas

À PRESSÃO

30 CL, INTERNACIONAL.....€3.5
50 CL, INTERNACIONAL.....€5.5
30 CL, NACIONAL.....€3.5
50 CL, NACIONAL.....€5.5

GARRAFA

NACIONAL 33CL..... €4
NACIONAL ZERO 33CL..... €4
NACIONAL PRETA 33CL..... €4
ARTESANAL 33CL..... €5

Cocktails

CLASSICS.....€9

CAIPIRINHA | CAIPIROSKA | CAIPIRÃO
MOJITO
ESPRESSO MARTINI
LONG ISLAND ICED TEA
MOSCOW MULE
Delfina SPRITZ
MARGARITA
NEGRONI

NOT SO CLASSIC.....€10

IDENTIDADE (BACARDI, LARANJA, SUMO
DE ARANDO, HORTELÃ, SODA)
ALMALUSA (VINHO DO PORTO BRANCO,
ST. GERMAIN, PÊRA, CANELA, ANIS,
CLARA DE OVO)
LEGADO (ESPUMANTE ROSÉ, LIMÃO,
GINGER BEER, MORANGO)

Mocktails Sem Alcool

“CHEIRA BEM, CHEIRA A LISBOA”...€7
(MANJERICÃO, INFUSÃO DE FRUTOS
VERMELHOS, LIMA, MARACUJÁ)

“A ARTE É PARA OS ARTISTAS”.....€7
(TÓNICA, HORTELÃ, LIMA, SUMO DE ARANDO)

“PARA UM BOM MESTRE NÃO HÁ MÁ
FERRAMENTA”.....€7
(GINGER BEER, GROSELHA, PÊSSEGO, LARANJA)

Águas

SEM GÁS 50CL.....€2.5
SEM GÁS 1L.....€4
GÁS 0.25CL.....€2.5
GÁS 1L.....€6
CASTELLO 0.25CL.....€2.5
TÓNICA 33CL.....€4.5

Refrigerantes

COCA-COLA 33CL..... €3.5
COCA-COLA ZERO 33CL.....€3.5
GINGER ALE 33CL.....€3.5
GINGER BEER 33CL.....€3.5
NESTEA LIMÃO 33CL.....€3.5
NESTEA PÊSSEGO 33CL.....€3.5
SPRITE 33CL.....€3.5

100% Natural

DETOX.....€7
(ABACAXI, LIMÃO, HORTELÃ, GENGIBRE)

SUMMER€7
(LARANJA, CENOURA)

TROPICAL.....€7
(KIWI, MORANGO)

PIÑATA.....€7
(ABACAXI, COCO, CANELA)

LIMONADA FRUTOS VERMELHOS €7

HOMEMADE ICED TEA.....€7
(ROOIBOS, CANELA, CARDAMOMO,
GENGIBRE, LIMÃO, LARANJA)

Café & Chá

ESPRESSO OU DESCAFEINADO...€1.5
AMERICANO.....€2
LATTE.....€3.5
CAPPUCCINO.....€3.5
CHOCOLATE QUENTE.....€3.5
CHÁ OU INFUSÃO.....€3.5

Vinhos

ESPUMANTES & 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 - FRANÇA)..... - €120
RUINART BLANC DE BLANCS (REIMS - FRANÇA)..... - €180

VINHOS ROSÉS

MANOELLA (DOURO)..... €8 €37
QUINTA DO SOBRAL (DÃO)..... - €18
RALHETE - PALHETE (ALENTEJO)..... - €42.50
BARRANCO LONGO (ALGARVE)..... €5.5 €24

VINHOS BRANCOS

V.V. ALVARINHO MUROS ANTIGOS ESCOLHA (V.VERDE)..... €5 €20
DARDAS (V.VERDE)..... €7 €28
MEIO QUEIJO (DOURO)..... €6.5 €23
QUINTA DOS AVIDAGOS (DOURO)..... €5 €18
2160 (DOURO)..... - €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)..... - €30
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)..... - €27

VINHOS TINTOS

2160 (DOURO)..... - €24
MEIO QUEIJO (DOURO)..... €6.5 €23
QUINTA DOS AVIDAGOS (DOURO)..... €5 €18
QUINTA DE FAFIDE RESERVA TINTO (DOURO)..... - €29
ROQUETTE & CAZES TINTO (DOURO)..... - €60
QUINTA DO PASSADOURO (DOURO)..... - €39
QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA (DÃO)..... - €26
IDENTIDADE AM. “O PRINCIPEZINHO” (DÃO)..... - €25
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)..... - €30
TYTO ALBA (TEJO)..... - €23
VALE DA MATA (LISBOA)..... - €19
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)..... - €27
NEGRA MOLE (ALGARVE)..... - €40