

ATLÂNTIKO
RESTAURANTE



EUROSTARS MUSEUM

* * * * *



EUROSTARS
HOTELS

ENTRADAS

CALDO VERDE	8,00 €
AÇORDA "2.0" DE CARABINERO Espuma do seu caldo, ovo a baixa temperatura, pão alentejano e carabineiro na g relha	15,00 €
PRESUNTO IBÉRICO DE BOLOTA FATIADO A MÃO Tomate natural e torradas de pão	29,00 €
CROQUETES DE ARROZ DE LAVAGANTE Com maionese de lima	13,50 €
SALADA MUSEUM Com sardinha fumada, tomate cereja, maçã, mini pimientos e migas de milho	14,00 €
CARPACCIO À GOMES DE SÁ Bacalhau com ovo cozido, azeitonas e cebolas em texturas	14,00 €
SALADA DA HORTA Pepino, cenoura, courgette, feijão verde, amora, framboesas, rabanetes e tomate cherry	11,00 €
POLVO À LAGAREIRO Na grelha com batatas ao murro e espuma de queijo Serra da Estrela	18,00 €
ARROZ E MASSAS	
PAPPARDELLE MAR E MONTANHA Camarões, carabineiro, cogumelos shiitakes e véu de porco preto curado	19,00 €
CANELONE CROCANTE DE SAPATEIRA E SANTOLA Queijo da Serra e emulsão de limão	18,00 €
RISOTTO VEGETAL Cenoura, courgettes, shiitakes e queijo parmigiano reggiano	16,00 €
ARROZ DE TAMBORIL E CAMARÃO Emulsão de alho negro	22,00 €

Em caso de qualquer dúvida sobre o conteúdo ou alérgenos do menu, nossa equipe terá prazer em fornecer mais informações.
10% IVA incluído

O MAR ABERTO

OSTRA DO ALENTEJO AO NATURAL	3,00 €
GAROUPA EM DUAS COZEDURAS Passado por salmora, "pak choi" grelhado e creme de milho doce	24,00 €
ÇAÇAROLA DE AMÊLJOAS E "KOKOTXAS" À BULHÃO PATO Preparação típica com vinho verde e coentros	21,00 €
O NOSSO BACALHAU Á BRAS Lombo confitado, pele crocante, ovo estrelado e cebolas	19,00 €
CATAPLANA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR Peixinhos, mexilhão, ameijões e camarão	21,00 €
ROBALO DO MAR GRELHADO Com mini ratatouille de vegetais e marmelada de tomate agridoce	25,00 €

A CABANA

LOMBO DE VACA MATURADA Molho holandês e espargos grelhados	25,00 €
LEITAO ASSADO À BAIRRADA Mil-folhas de batata e texturas de laranja	20,00 €
"CHULETÓN" DE VACA MADURADA DURANTE 40 DIAS (600 G) Acompanhado de legumes salteados, batatas e pimentos fritos	38,00 €

O CANTINHO

TEXTURAS DE CHOCOLATE Bolo de frutos secos, sopa, mousse e crocantes	6,50 €
CRUMBLE TROPICAL Manga e ananás com gelado de baunilha	7,50 €
TOUCINHO DO CÉU COM GELADO CITRICO A base de gema de ovos e amêndoas	6,50 €
RECONSTRUINDO O PASTEL Pastel de nata em mil-folhas com gelado de canela	6,50 €

ENTRADAS

CALDO VERDE SOUP	8,00 €
"AÇORDA" 2.0 OF ROYAL RED SHRIMP	15,00 €
Foam of its juice, slow cooked egg, "alentejano" bread and the grilled carabinero	
ACORN-FED IBERIAN HAM CUT	29,00 €
With Natural tomatoe and toasted bread	
RICE WITH LOBSTER CROQUETTES	13,50 €
With lime mayonnaise	
MUSEUM SALAD	14,00 €
With smoked sardines, cherry tomatoes, apple, mini peppers and corn	
CARPACCIO "À GOMES DE SÁ"	14,00 €
Cod with egg, olives and onion in textures,	
SALAD FROM THE GARDEN	11,00 €
With cucumber, carrot, zucchini, beans, blackberries, raspberries, radishes, cherry tomatoes with balsamic dressing	
OCTOPUS "LAGAREIRO"	18,00 €
Grilled with potatoes and "Serra da Estrela"cheese foam	

RICES AND PASTA

PAPPARDELLE OF SEA AND MOUNTAINS	19,00 €
With prawns, carabinero, shiitake mushrooms and veil of cured Iberian dewlap	
CRUNCHY CANELON OF PEEKYTOE AND SPIDER CRAB	18,00 €
"Da serra" cheese and lemon emulsion	
VEGETABLE RISOTTO	16,00 €
With carrots, zucchini, beans, shiitakes with parmigiano reggiano cheese	
MONKFISH AND PRAWNS RICE	22,00 €
With black garlic emulsion	

In case of any doubt about the content or allergens of the menu, Our staff will be happy to provide you with more information.
10% VAT Included

OPEN SEA

OYSTER OF THE ALENTEJO NATURALE	3,00 €
GROUPE IN TWO COOKING	24,00 €
With light salting, "pak choi" flamed and cream of sweet corn	
CLAM AND "KOKOTXAS" CASSEROLE "À BULHÃO PATO"	21,00 €
Typical Portuguese preparation with coriander leaves	
OUR COD "À BRÁS"	19,00 €
Cod confit with fried eggs and crispy skin	
FISH AND SEAFOOD CATAPLANA	21,00 €
Fish, mussels, clams and prawns	
GRILLED SEA BASS	25,00 €
with mini vegetable ratatouille and sweet and sour tomato jam	

THE CABIN

BEEF SIRLOIN MATURED	25,00 €
Whit hollandaise sauce, mushrooms and grilled asparagus	
ROAST SUCKLING PIG "Á BAIRRADA"	20,00 €
With potato strudel and orange textures	
MATURE BEEF STEAK FOR 40 DAYS (600 G)	38,00 €
Accompanied by sautéed vegetables, potatoes and fried peppers	

BACKROOM

CHOCOLATE IN TEXTURES	6,50 €
Cake with nuts, soup, mouse and crispy	
TROPICAL CRUMBLE	7,50 €
Of mango and pineapple hot with vanilla ice cream	
"TOUCINHO DO CÉU" WITH CITRUS ICE CREAM	6,50 €
Typical Portuguese cake with yolks and almonds	
THE RECONSTRUCTION OF "PASTEL DE NATA"	6,50 €
Cream millefeuille with cinnamon ice cream	

ENTRANTES

SOPA "CALDO VERDE"	8,00 €
"AÇORDA 2.0" DE CARABINERO Espuma de su jugo, huevo a baja temperatura, migas a la alentejana y el carabinerero a la brasa	15,00 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL CORTE Con tomate natural y pan tostado	29,00 €
LAS CROQUETAS DE ARROZ CON BOGAVANTE Con mahonesa de lima	13,50 €
ENSALADA MUSEUM Con sardinas ahumadas, tomatitos, manzana, mini pimientos y granos de maíz	14,00 €
CARPACCIO "À GOMES DE SÁ" Bacalao con huevo, aceitunas, cebolla en texturas	14,00 €
ENSALADA DE LA HUERTA Con pepino, zanahoria, calabacín, judías, moras, frambuesas, rabanitos y tomates cherry con aliño balsámico	11,00 €
PULPO A LA "LAGAREIRO" A la parrilla con patatas y espuma de queso "Serra da Estrela"	18,00 €

ARROCES Y PASTA

PAPPARDELLE DE MAR Y MONTAÑA Con langostinos, carabinerero, setas shiitakes y velo de papada ibérica curada	19,00 €
CANELON CRUJIENTE DE "SAPATEIRA E SANTOLA" Queso "da serra" y emulsión de limón	18,00 €
RISOTTO VEGETAL Zanahorias, calabacín, judías, shiitakes con queso parmigiano reggiano	16,00 €
ARROZ DE RAPE Y LANGOSTINOS Con emulsión de ajo negro	22,00 €

En caso de tener alguna duda sobre el contenido o alérgenos del menú, Nuestro personal estará encantado de facilitarle más información.
10 % IVA Incluido

MAR ABIERTO

OSTRA DEL ALENTEJO AL NATURAL	3,00 €
MERO EN DOS COCCIONES En salazón ligero, "pak choi" a la llama y crema de maíz dulce	24,00 €
CAZUELA DE ALMEJAS Y COCOCHAS AL "BULHÃO PATO" Preparación típica portuguesa con hojas de cilantro	21,00 €
NUESTRO BACALAO "À BRÁS" Lomo confitado, piel crujiente, huevo frito y cebollas	19,00 €
CATAPLANA DE PESCADOS Y MARISCOS DE ROCA Pescaditos, mejillones, almejas y langostinos	21,00 €
LUBINA DE LA RÍA ASADA Con mini pisto de verduras y mermelada de tomate agridulce	25,00 €

LA CABAÑA

SOLOMILLO DE VACA MADURADO Salsa holandesa y espárragos a la brasa	25,00 €
COCHINILLO ASADO "Á BAIARRADA" Milhojas de patatas y texturas de naranja	20,00 €
CHULETÓN DE VACA MADURADA DURANTE 40 DÍAS (600 G) Acompañado de verduritas salteadas, patatas y pimientos fritos	38,00 €

LA TRASTIENDA

CHOCOLATE EN TEXTURAS Bizcocho con frutos secos, sopa, mouse y crujientes	6,50 €
CRUMBLE TROPICAL De mango y piña caliente con helado de vainilla	7,50 €
"TOUCINHO DO CÉU" CON HELADO CÍTRICO Tarta típica portuguesa a base de yemas y almendra	6,50 €
RECONSTRUYENDO EL PASTEL Pastel de nata en milhojas con helado de canela	6,50 €

CONTACTO

RESTAURANTE ATLANTIKO

Eurostars Museum 5*

Rua Cais de Santarém 40, 1100-104 Lisboa (Portugal)

reservas@eurostarsmuseum.com

Telefone: +351 211 166 100



www.restaurantatlantiko.com