



# ATLÂNTIKO

RESTAURANTE



**HOTEL EUROSTARS  
MUSEUM**



**EUROSTARS**  
HOTELS

## ENTRADAS

<b>CALDO VERDE</b>	8,00€
<b>AÇORDA “2.0” DE CARABINERO</b> <i>Espuma do seu caldo, ovo a baixa temperatura, pão alentejano e carabineiro na grelha</i>	15,00€
<b>PRESUNTO IBÉRICO DE BOLOTA FATIADO A MÃO</b> <i>Com tomate natural e torradas de pão</i>	29,00€
<b>CROQUETES DE ARROZ DE LAVAGANTE COM MAIONESE DE LIMA</b>	13,50€
<b>SALADA MUSEUM</b> <i>Com sardinha fumada, tomate cereja, maçã, mini pimentos e migas de milho</i>	14,00€
<b>CARPACCIO À GOMES DE SÁ</b> <i>Bacalhau com ovo cozido, azeitonas e cebolas em texturas</i>	14,00€
<b>SALADA DA HORTA</b> <i>Pepino, cenoura, courgette, feijão verde, amora, framboesas, rabanetes e tomate cherry</i>	11,00€
<b>POLVO À LAGAREIRO</b> <i>Na grelha com batatas ao murro e espuma de queijo Serra da Estrela</i>	18,00€

## ARROZ E MASSAS

<b>PAPPARDELLE MAR E MONTANHA</b> <i>Camarões, carabineiro, shiitake e véu de porco preto curado</i>	19,00€
<b>CANELONE CROCANTE DE SAPATEIRA E SANTOLA</b> <i>Com queijo da Serra e emulsão de limão</i>	18,00€
<b>RISOTTO VEGETAL</b> <i>Cenoura, courgettes, shiitakes e queijo Parmigiano Reggiano</i>	16,00€
<b>ARROZ DE TAMBORIL E CAMARÃO</b> <i>Com emulsão de alho negro</i>	22,00€

## O MAR ABERTO

<b>OSTRA DO ALENTEJO AO NATURAL</b>	3,00€
<b>GAROUPA EM DUAS COZEDURAS</b> <i>Passado por salmora, “pak Choi” grelhado e creme de milho doce</i>	24,00€
<b>CAÇAROLA DE AMÊIJOAS E “KOKOTXAS” À BULHÃO PATO</b> <i>Preparação típica com vinho verde e coentros</i>	21,00€
<b>O NOSSO BACALHAU Á BRAS</b> <i>Lombo confitado, pele crocante, ovo estrelado e cebolas</i>	19,00€
<b>CATAPLANA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR</b> <i>Peixinhos, mexilhões, ameijoas e camarão</i>	21,00€
<b>ROBALO DO MAR GRELHADO</b> <i>Com mini ratatouille de vegetais e marmelada de tomate agri-doce</i>	25,00€

## A CABANA

<b>LOMBO DE VACA MATURADA</b> <i>Acompanhado molho holandês e aspargos grelhados</i>	25,00€
<b>LEITÃO ASSADO À BAIRRADA</b> <i>Acompanhado mil-folhas de batata e texturas de laranja</i>	20,00€
<b>“CHULETÓN” DE VACA MADURADA 40 DIAS (600 g)</b> <i>Acompanhado de legumes salteados, batatas e pimentos fritos</i>	38,00€

## O CANTINHO

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

## STARTERS

<b>"CALDO VERDE" SOUP</b>	€8.00
<b>"AÇORDA 2.0" OF ROYAL RED SHRIMP</b> <i>Foam of its juice, slow cooked egg, "alentejano" bread and grilled royal red shrimp</i>	€15.00
<b>ACORN-FED IBERIAN HAM CUT</b> <i>With fresh tomatoes and toasted bread</i>	€29.00
<b>RICE AND LOBSTER CROQUETTES WITH LIME MAYONNAISE</b>	€13.50
<b>MUSEUM SALAD</b> <i>With smoked sardines, cherry tomatoes, apple, mini peppers and corn</i>	€14.00
<b>"À GOMES DE SÁ" CARPACCIO</b> <i>Cod with egg, olives and onion in textures</i>	€14.00
<b>SALAD FROM THE GARDEN</b> <i>With cucumber, carrot, zucchini, beans, blackberries, raspberries radishes, cherry tomatoes with balsamic dressing</i>	€11.00
<b>"À LAGAREIRO" STYLE GRILLED OCTOPUS</b> <i>With potatoes and "Serra da Estrela" cheese foam</i>	€18.00

## RICE AND PASTA

<b>SEA &amp; MOUNTAIN PAPPARDELLE</b> <i>With prawns, royal red shrimp, shiitake and veil of cured Iberian dewlap</i>	€19.00
<b>PEEKYTOE AND SPIDER CRAB CRUNCHY CANNELLONI</b> <i>With "Da Serra" cheese and lemon emulsion</i>	€18.00
<b>VEGETABLE RISOTTO</b> <i>With carrots, zucchini, beans, shiitake and Parmigiano Reggiano cheese</i>	€16.00
<b>MONKFISH AND PRAWNS RICE</b> <i>With black garlic emulsion</i>	€22.00

## OPEN SEA

<b>ALENTEJO'S NATURAL OYSTER</b>	€3.00
<b>GROUPE IN TWO COOKING</b> <i>With light salting, flamed pak choi and sweet corn cream</i>	€24.00
<b>CLAM AND "À BULHÃO PATO" STYLE "KOKOTXAS" CASSEROLE</b> <i>Typical Portuguese preparation with coriander leaves</i>	€21.00
<b>OUR "Á BRAS" STYLE COD</b> <i>Cod confit with fried eggs and crispy skin</i>	€19.00
<b>FISH AND SEAFOOD CATAPLANA</b> <i>Fish, mussels, clams and prawns</i>	€21.00
<b>GRILLED SEA BASS</b> <i>with mini vegetable ratatouille and sweet and sour tomato jam</i>	€25.00

## THE CABIN

<b>MATURED BEEF SIRLOIN</b> <i>With hollandaise sauce, mushrooms and grilled asparagus</i>	€25.00
<b>"À BAIARRADA" STYLE SUCKLING PIG</b> <i>With potato strudel and orange textures</i>	€20.00
<b>40-DAY AGED BEEF STEAK (600 g)</b> <i>With sautéed vegetables, potatoes and fried peppers</i>	€38.00

## BACKROOM

<b>CHOCOLATE IN TEXTURES</b> <i>Nut cake, soup, mousse and crispy</i>	€6.50
<b>TROPICAL CRUMBLE</b> <i>Hot mango and pineapple with vanilla ice cream</i>	€7.50
<b>"TOUCINHO DO CÉU" WITH CITRUS ICE CREAM</b> <i>Portuguese yolks and almond cake</i>	€6.50
<b>THE RECONSTRUCTION OF "PASTEL DE NATA"</b> <i>Cream millefeuille with cinnamon ice cream</i>	€6.50

## ENTRANTES

<b>CALDO VERDE</b>	8,00€
<b>“AÇORDA 2.0” DE CARABINERO</b> <i>Espuma de su caldo, huevo a baja temperatura, pan alentejano y langostinos a la parrilla</i>	15,00€
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO</b> <i>Con tomate natural y tostadas</i>	29,00€
<b>CROQUETAS DE ARROZ DE BOGANTE COM MAHONESE DE LIMA</b>	13,50€
<b>ENSALADA MUSEUM</b> <i>Con sardinas ahumadas, tomates cherry, manzana, mini pimientos y granos de maíz</i>	14,00€
<b>CARPACCIO “À GOMES DE SÁ”</b> <i>Bacalao con huevo cocido, aceitunas y cebolla en texturas</i>	14,00€
<b>ENSALADA DE LA HUERTA</b> <i>Pepino, zanahoria, calabacín, judías verdes, moras, frambuesas, rábanos y tomates cherry</i>	11,00€
<b>PULPO “À LAGAREIRO” A LA PARRILLA</b> <i>Con patatas “ao murro” y espuma de queso Serra da Estrela</i>	18,00€

## ARROZ Y PASTA

<b>PAPPARDELLE MAR Y MONTAÑA</b> <i>Camarones, carabinero, shiitakes y velo de papada ibérica curada</i>	19,00€
<b>CANELÓN CRUJIENTE DE BUEY DE MAR Y CENTOLLO</b> <i>Con queso Serra da Estrela y emulsión de limón</i>	18,00€
<b>RISOTTO VEGETAL</b> <i>Zanahoria, calabacín, shiitakes y queso Parmigiano Reggiano</i>	16,00€
<b>ARROZ DE RAPE Y CAMARÓN</b> <i>Con emulsión de ajo negro</i>	22,00€

## MAR ABIERTO

<b>OSTRA DEL ALENTEJO AL NATURAL</b>	3,00€
<b>MERO EN DOS COCCIONES</b> <i>En salazón ligero, “pak choi” a la llama o crema de maíz dulce</i>	24,00€
<b>CAZUELA DE ALMEJAS Y KOKOTXAS AL “BULHÃO PATO”</b> <i>Preparación portuguesa con vino verde y cilantro</i>	21,00€
<b>NUESTRO BACALAO “Á BRAS”</b> <i>Lomo confinado, piel crujiente, huevo estrellado y cebolla</i>	19,00€
<b>CATAPLANA DE PESCADO Y MARISCO</b> <i>Pescadito, mejillones, almejas y camarones</i>	21,00€
<b>LUBINA DE RÍA ASADA</b> <i>Con mini pisto de verduras y mermelada de tomate agri dulce</i>	25,00€

## LA CABAÑA

<b>LOMO DE VACA MADURADO</b> <i>Con salsa holandesa y espárragos a la parrilla</i>	25,00€
<b>LECHÓN ASADO “À BAIRRADA”</b> <i>Con milhojas de patata y texturas naranja</i>	20,00€
<b>CHULETÓN DE VACA MADURADO 40 DÍAS (600 g)</b> <i>Con verduras salteadas, patatas y pimientos fritos</i>	38,00€

## LA TRASTIENDA

<b>TEXTURAS DE CHOCOLATE</b> <i>Bizcocho de frutos secos, sopa, mousse y crujiente</i>	6,50€
<b>CRUMBLE TROPICAL</b> <i>Mango y piña con helado de vainilla</i>	7,50€
<b>TOCINO DE CIELO CON HELADO DE CÍTRICOS</b> <i>Postre portugués de yema de huevo y almendras</i>	6,50€
<b>RECONSTRUYENDO EL PASTEL</b> <i>Milhojas de crema con helado de canela</i>	6,50€

# CONTACTO

## **RESTAURANTE ATLÂNTIKO**

### **Hotel Eurostars Museum 5\***

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

Tel.: +351 211 166 100

[reservas@eurostarsmuseum.com](mailto:reservas@eurostarsmuseum.com)

**[www.restauranteatlantiko.com](http://www.restauranteatlantiko.com)**