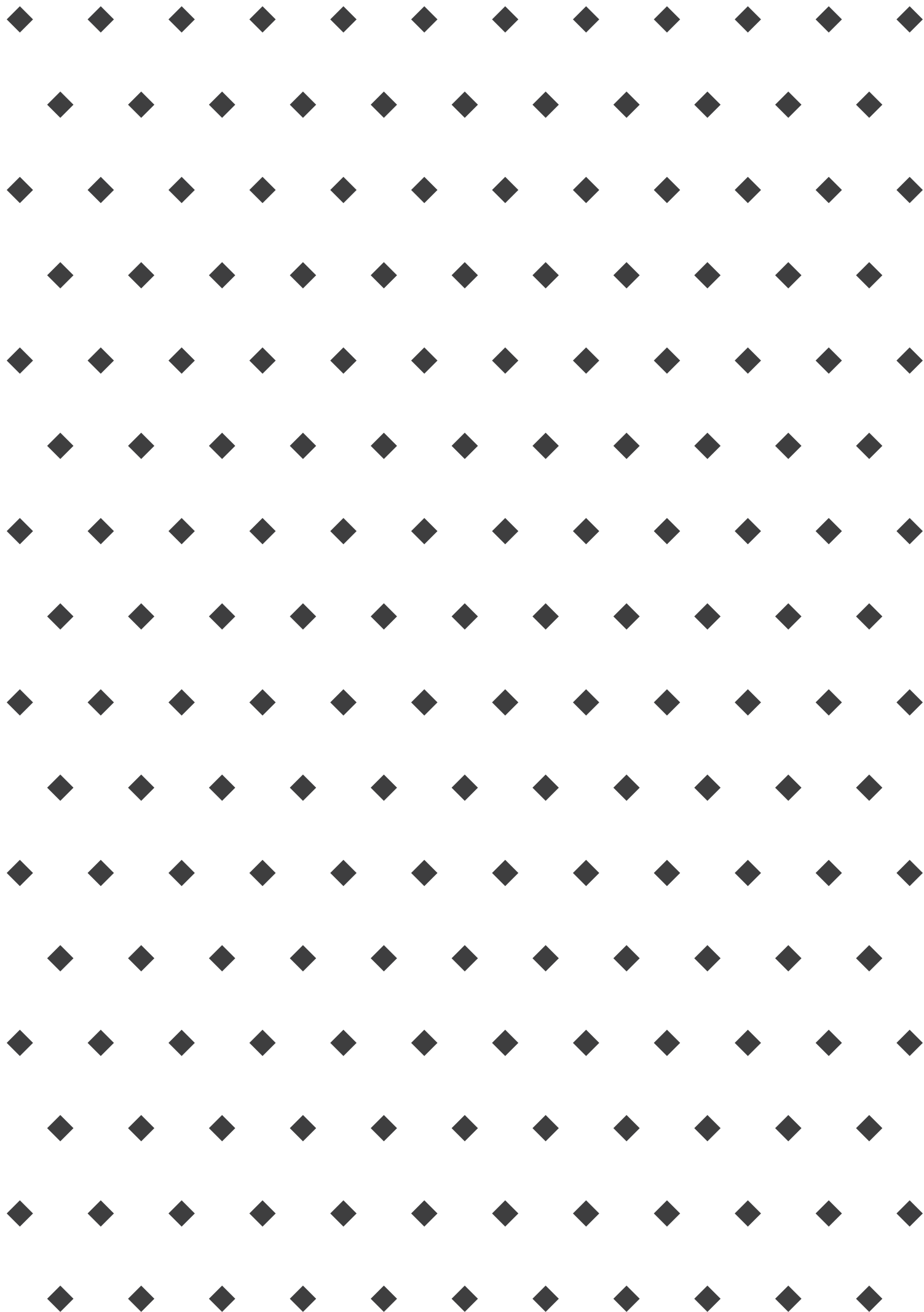




GRANDE
ESCOLHA



MENSAGEM DO CHEF — A MESSAGE FROM THE CHEF

A cozinha é um sentimento recíproco de prazer entre o cozinheiro e os comensais.

A hora de refeição é um acto repetitivo e diário, que se pode tornar em instantes únicos. O meu compromisso é para com esses momentos.

Nesta época de Outono & Inverno destacamos produtos como o pombo, o salmote, as túberas, os chicharos da serra e os cogumelos do bosque.

A esta inspiração mais tradicional juntámos a diversidade de sabores inesperados como as algas wakame, as ovas de tobiko, passando pelo requinte do foie gras, das vieiras, do lavagante e dos carabineiros, terminando com doçaria tradicional e atrevida.

Eu e a minha equipa depois de muito trabalho, insistência e descoberta temos o prazer de vos apresentar as nossas sugestões de menu.

Agradeço em nome de toda a equipa pela vossa presença,



Cuisine is a feeling of pleasure mutually experienced by the cook and the diners.

Although meals are a repetitive and daily act, they can become a singular moment. I am committed to those very moments.

In the autumn & winter season we highlight products like the pigeon and the mullet, the truffles, the traditional mountain dry peas and the wild mushrooms.

Together with this more traditional inspiration we present the diversity of unexpected flavors like the wakame seaweed and tobiko roe as well as the refined products such as foie gras, scallops, lobster and prawns, ending with traditional sweets.

Me and my team, after a lot of hard work, persistence and discovery, have the pleasure to offer you our recommendations.

On behalf of myself and all the team, thank you for coming.

Obrigado — Kind regards,
Chef Rui Fernandes



COUVERT – TABLE SETTING

Bolinha de Mafra, pão de centeio e noz, pão flat, azeite e balsâmico,
manteiga de ervas, manteiga de cabra, azeitonas britadas e tremoço marinado
Mafra bread, rye and walnut bread, flat bread, olive oil and balsamic vinegar,
herb butter, goat butter, split olives and marinated lupins

3.50 € por pessoa / per person



SOPAS & ENTRADAS – SOUPS & STARTERS

Creme de legumes
Vegetable cream soup

4.50 €

Parfait de queijo de cabra com romã, ginjinha de Óbidos e frutos secos
Goat cheese parfait with pomegranate, Óbidos bitter cherry liqueur and nuts

9.50 €

Pombo com foie gras, ovo de codorniz e cogumelos selvagens
Pigeon with foie gras, quail egg and wild mushrooms

11.00 €

Vieira e polvinhos com caldo de miso, agrião de água e salicórnia
Scallop and octopus with miso broth, water cress and sea asparagus

12.50 €

Bisque de lavagante com wakamé e ovas de tobiko
Lobster soup with wakame seaweed and tobiko roe

13.50 €

Se precisar de informações sobre alergénios por favor fale com o empregado antes de efectuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por ele inutilizado.

If you need any information about the allergens please ask our staff before ordering. No dish, food product or drink, including the cover, can be billed if it was not requested by the customer, or if the customer does not use it.

IVA Incluído – VAT included

19h00 às 22h00 – From 7.00 pm to 10.00 pm

– By chef Rui Fernandes –



PEIXE — FISH

Tataki de atum com sésamo e arroz malandrinho de algas

Tuna Tataki with sesame and creamy rice with algae

17.50 €

Bacalhau de cura portuguesa com Gomes de Sá de túbera e tomate seco

Traditionally dried and salted portuguese cod
with potatoes and truffles sautéed in olive, onion and dried tomatoes

19.00 €

Salmonete da nossa costa com guiozas de carabineiro e espargos verdes

Mullet with jiaozi of prawn and green asparagus

24.00 €



CARNE — MEAT

Lombinhos de borrego, nhoqui de ervilha e beterrada com molho cítrico

Tenderloin of lamb, pea gnocchi and beetroot with citrus sauce

17.50 €

Supremos de pintada recheada, estufada em vinho tinto
com chicharos, cogumelo e flã de castanhas

Stuffed guinea fowl supreme, stewed in red wine with traditional
dry peas, mushrooms and chestnut flan

18.50 €

O bife Wellington contemporâneo
(tornedó de novilho, massa folhada, cogumelos, foie-gras e legumes)

Contemporary steak Wellington
(beef, puff pastry, mushrooms, foie gras and vegetables)

24.00 €

Bife Vazia Black Angus - 180 gr grelhado ou frito c/molho:
Pimenta verde | Mostarda antiga | Ginja de Óbidos | Cogumelos | Teriyaki

Black Angus beef steak - 180 g grilled or fried with sauce:
Green pepper | Ancient mustard | Óbidos bitter cherry liqueur | Mushrooms | Teriyaki

17.00 €

Se precisar de informações sobre alergénios por favor fale com o empregado antes de efectuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por ele inutilizado.

If you need any information about the allergens please ask our staff before ordering. No dish, food product or drink, including the cover, can be billed if it was not requested by the customer, or if the customer does not use it.

IVA Incluído — VAT included

19h00 às 22h00 — From 7.00 pm to 10.00 pm

— By chef Rui Fernandes —



GUARNIÇÕES – GARNISH

Batata frita | Arroz | Esparregado | Legumes salteados
French fries | Rice | Spinach mousse | Sautéed vegetables

2.00 €



VEGETARIANOS – VEGETARIAN

Risotto da nossa horta
Garden vegetable risotto

14.00 €

Bife de tofu com legumes glaciados em teriyaki e salada de wakame
Tofu steak with vegetables glazed in teriyaki and wakame salad

16.00 €



SOBREMESA – DESSERT

Interpretação do pastel de nata
Interpretation of Portuguese custard cake

5.00 €

Uma desconcertante sobremesa de chocolate
A disconcerting chocolate dessert

7.00 €

Crumble de pera Rocha do Oeste, brullé de pastel de feijão e Ginjinha de Óbidos
West Rocha pear crumble, crème brûlée of regional almond
and bean pastry and Óbidos bitter cherry liqueur

7.00 €

Pudim Abade de Priscos, tangerina e alfazema
Traditional “Abade de Priscos” pudding with tangerine and lavender

7.50 €

Prato de fruta
Fruit platter

4.00 €

Sorbet: Morango | Manga | Limão – Sorbet: Strawberry | Mango | Lemon
Gelado: Nata | Baunilha | Chocolate – Ice cream: Cream | Vanilla | Chocolate

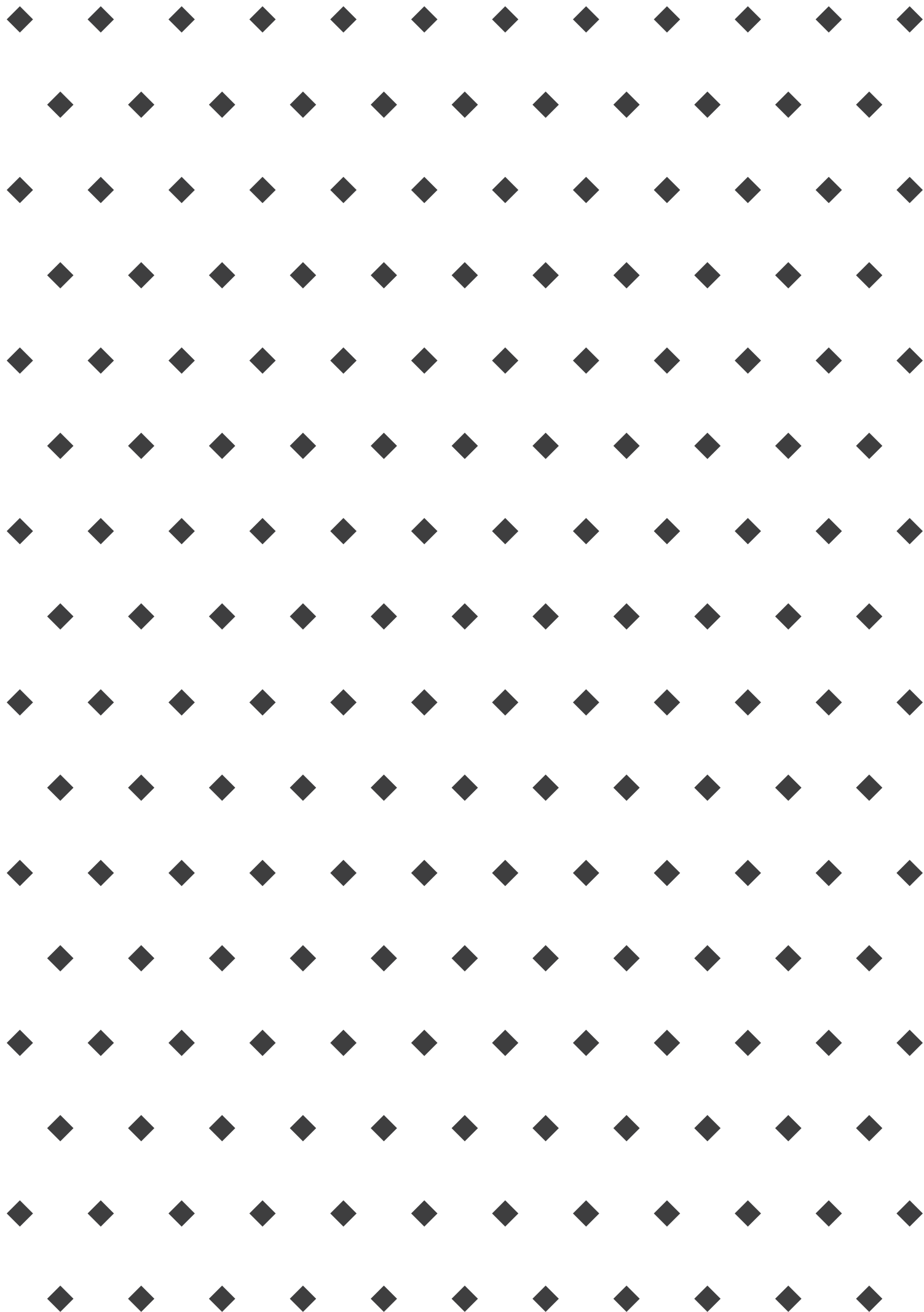
2.00 € por bola / per scoop

Se precisar de informações sobre alergénios por favor fale com o empregado antes de efectuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por ele inutilizado.
If you need any information about the allergens please ask our staff before ordering. No dish, food product or drink, including the cover, can be billed if it was not requested by the customer, or if the customer does not use it.

IVA Incluído – VAT included

19h00 às 22h00 – From 7.00 pm to 10.00 pm

– By chef Rui Fernandes –





WWW.DOLCECAMPOREAL.PT