



ASTÓRIA  
RESTAURANTE

MENU À LA CARTE  
ALMOÇO | JANTAR

## COUVERT

Seleção de pão de massa mãe (trigo/ciabatta/focaccia) 9,5  
Pasta de mozzarella com azeitonas e pepino

## SOPAS

SOPA DE PEIXE 15,5  
Peixe e Marisco da Nossa Costa

CREME DE COGUMELOS SELVAGENS 15,5  
Crosta de massa folhada

## ENTRADAS

CARPACCIO DE BETERRABA 18  
Salada de rúcula, frutos secos e vinagrete de framboesa

ARANCINI DE ALHEIRA DE CAÇA 16  
Queijo amanteigado, compota de marmelo

OVOS ROTOS DE BACALHAU 22  
Queijo amanteigado, compota de marmelo

SALADA DO CAMPO 16,5  
Mistura de alfaces, abacate, frutos secos, cenoura, pepino, rabanete, vinagrete, ervas frescas

ADICIONAR:  
Camarão 8€  
Burrata 8€  
Peito de frango fumado 8€

## SABORES DE PARTILHA

TÁRTARO DE NOVILHO 23

TÁBUA DE SABORES PORTUGUESES 32  
Bacalhau com gão, polvo em molho verde, favada, croquetes e peixinhos da horta

CAMARÃO AO ALHO 22

SALADA SILVESTRE 2 pessoas 25  
Rúcula, espinafres, pepino, abacate, amora, mirtilo, requeijão, avelã tostada, vinagrete de frutos vermelhos

PARRILADA DE MARISCO PORTUGUESA 125  
Lavagante, camarão tigre, vieiras, mexilhão, amêijoia, lagostim

## VEGAN

COUVE-FLOR GRELHADA 19  
Mel e mostarda, puré de batata, cenoura glaceada

## DO MAR

CAMARÃO TIGRE 40  
Molho de manteiga de ervas, batata frita

CORVINA 38  
Risotto de espargos verdes

LINGUADO 2 pessoas 95  
Pak choi, espargos, cenoura, batata, molho de manteiga de cabra, alho negro

BACALHAU ASSADO 38  
Molho de tomate coração de boi, chouriço de Barrancos, batata

ARROZ DE MARISCO 2 pessoas 80  
E PEIXE DA NOSSA COSTA

## DA TERRA

LEITÃO ESTALADIÇO 38,5  
Batata chips, alface, laranja, molho tradicional

PEITO DE PATO 34  
Puré de couve flor fumada, legumes, molho de laranja do Algarve

## CAÇA

LOMBO DE JAVALI 36  
Puré de castanhas e molho de vinho do tinto

LOMBO DE VEADO 40  
Brás de cogumelos e jus de cebola e Porto branco

## BIFES

Acompanhado com batata frita

BIFE À ASTÓRIA 38  
Com queijo amanteigado

BIFE COM MOLHO DE COGUMELOS MORILLES 40

BIFE COM MOLHO DE CARABINEIRO 40

BIFE COM MOLHO ROQUEFORT 40

## NA BRASA

FRANGUINHO GRELHADO 40  
Com Molho Piri-piri

ENTRECOTE 500g 60

PICANHA 300g 35

TOMAHAWK 1100g 82

## GUARNIÇÕES

LEGUMES GRELHADOS 9,5

BATATA FRITA AROMATIZADA 9,5

SALADA SIMPLES 9,5

COGUMELOS GLACEADOS 9,5

BATATA DOCE PONTE NOVA 9,5

PURÉ DE BATATA TRUFADO 9,5

ARROZ DE AÇAFRÃO COM LEGUMES E FRUTOS SECOS 9,5

## SOBREMESAS

PETIT GATEAUX 9,5  
Gelado de Baunilha

TARTE BASCA 9,5  
Gelado de ginja e coulis de cereja do fundão

TATIN DE FIGOS 11  
Gelado de queijo de cabra

TARTE DE MAÇÃ 2 pessoas 18  
Gelado de baunilha negra

PAVLOVA DE FRUTOS VERMELHOS 9,5


TARTE DE ABÓBORA 9,5  
Gelado de vinho do porto

PRATO DE QUEIJOS NACIONAIS 20



GELADOS unidade 2,5  
Baunilha, morango, chocolate, maracujá, café, framboesa ou tangerina




## FLEXIBLE DINING


Pratos saborosos, versáteis e nutricionalmente equilibrados, disponíveis todos os dias e a qualquer hora.







SALMÃO ASSADO    22  
Tranche de salmão, espargos grelhados, puré de batata doce, molho de soja e limão

FRANGO GRELHADO  15  
Peito de frango grelhado, bismis grelhados, nectarina grelhada, crosta de tomate seco, molho Chimichurri (coentros/limão)

POWER BOWL DE ATUM   18  
Quinoa real, tatakya de atum, abacate, ovo cozido, edamame, alga nori, tomate cherry, molho vinagrette de soja e sésamo

PHO SOUP DE FRANGO    12  
Caldo escuro de frango, peito de frango, pak choi, noodles, jalapeños, cebolinho, rebentos de soja, lima

SOPA DE MISO  12  
Caldo de miso, tofu, cogumelos, wakame, edamame, cebolinho, molho de soja

       
Lactose Glúten Ovo Frutos Secos Soja Sulfitos



ASTÓRIA  
RESTAURANTE

MENU À LA CARTE  
LUNCH | DINNER

## COUVERT

Selection of sourdough bread  
wheat/ciabatta/focaccia) 9,5  
Mozzarella paste with olives and  
cucumber

## SOUPS

FISH SOUP 15,5  
Fish and seafood from our coast

WILD MUSHROOMS 15,5  
CREAM  
Puff pastry Crust

## STARTERS

BEETROOT 18  
CARPACCIO  
Arugula salad, dried fruits, raspberry  
vinaigrette

ARANCINI GAME 16  
SAUSAGE  
Serra cheese, quince jam

COD FISH *OVOS ROTOS* 22  
Mashed French fries, asparagus, salmon  
roe, Iberian ham

FRESH GARDEN SALAD 16,5  
Mix of lettuces, avocado, dried fruits,  
carrot, cucumber, radish, vinaigrette,  
fresh herbs

ADD:  
Shrimp 8€  
Burrata 8€  
Smoked chicken breast 8€

## FLAVOURS TO SHARE

STEAK TARTAR 23

PORTUGUESE FLAVOUR 32  
BOARD  
Cod with chickpeas/octopus with green sauce/  
broad beans stew/croquettes/green beans  
tempura

SHRIMP AL AJILLO 22

WILDBERRIES 25  
SALAD 2 people  
Arugula, spinach, cucumber, avocado,  
blackberry, blueberry, cottage cheese, toasted  
hazelnuts, red fruit vinaigrette

PORTUGUESE SEAFOOD 125  
PARRILLADA  
Lobster, tiger shrimp, scallops, mussels,  
clams, crayfish

## VEGAN

GRILLED CAULIFLOWER 19  
Honey and mustard, mashed potatoes,  
glazed carrots

## FISH

TIGER PRAWN 40  
Herb butter sauce, French fries

CROAKER 38  
Green asparagus risotto

DOVER SOLE 95  
2 people  
Pak choi, asparagus, carrots, potatoes,  
goat butter sauce, black garlic

ROASTED COD 38  
Oxheart tomato sauce, gully sausage,  
potatoes

SEAFOOD AND 80  
2 people  
FISH RICE FROM OUR COAST

## MEAT

CRISPY SUCKLING PIG 38,5  
Potato chips, lettuce, orange, traditional sauce

DUCK BREAST 34  
Smoked cauliflower puree, vegetables, Algarve  
orange sauce

## HUNTING MEAT

WILD BOAR LOIN 36  
Chestnut puree and red wine sauce

VENISON LOIN 40  
Mushroom à brás and onion and white  
Port jus

## STEAKS

Served with fries

ASTÓRIA STEAK 38  
Buttery cheese

STEAK WITH MORILLES 40  
MUSHROOM SAUCE

STEAK WITH PRAWN 40  
SAUCE

STEAK WITH ROQUEFORT 40  
SAUCE

## CHARCOAL GRILL

GRILLED CHICKEN 40  
With piri-piri sauce

ENTRECÔTE 500g 60

PICANHA 300g 35

TOMAHAWK 1100g 82

## SIDE DISHES

GRILLED VEGETABLES 9,5

FLAVOURED POTATO 9,5  
CHIPA

SIMPLE SALAD 9,5

GLAZED MUSHROOMS 9,5

PONTE NEUF SWEET 9,5  
POTATO

TRUFFLED SMASHED 9,5  
POTATOES

SAFFRON RICE WITH 9,5  
VEGETABLES AND NUTS

## DESSERTS

PETIT GATEAUX 9,5

Vanilla Ice Cream

BASQUE PIE 9,5

Sour cherry ice cream and cherry coulis  
from Fundão

FIG TATIN 11  
Goat cheese ice cream

APPLE PIE 18  
2 people  
Black vanilla ice cream

RED FRUIT PAVLOVA 9,5

PUMPKIN PIE 9,5  
Port wine ice cream

NATIONAL CHEESE PLATE 20  
Homemade jam and nuts

ICE CREAM unit 2,5  
Vanilla, strawberry, chocolate, passion fruit,  
coffee, raspberry, tangerine

## FLEXIBLE DINING

Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available all day, everyday.

SMOKED SALMON 22  
Salmon tranche, grilled asparagus, sweet potato purée,  
soy sauce and lemon

GRILLED CHICKEN 15  
Grilled chicken breast, grilled bimis, grilled nectarine, sun-dried  
tomato crust, Chimichurri sauce (cilantro/lime)

TUNA POWER BOWL 18  
Royal quinoa, avocado, boiled egg, edamame, nori seaweed,  
cherry tomato, soy sesame vinaigrette sauce

CHICKEN PHO SOUP 12  
Chicken broth, chicken breast, pak choi, noodles, jalapeño,  
chives, soybean sprouts, lime

MISO SOUP 12  
Miso broth, tofu, mushrooms, wakame, edamame,  
chives, soy sauce

Lactose Gluten Egg Nuts Soy Sulphites