

# Restaurant & Bar Valle-Flôr

## ALL DAY DINNING MENU

### PARA COMEÇAR | TO START

#### Couvert



4.5€

Na mesa...selecção de pães, manteiga de ovelha ou cabra e azeite D.O.P |  
On the table.... selection of breads, sheep or goat butter and D.O.P. olive oil

### SALADAS | SALADS

#### Caprese



19€

Mozzarella de búfala, pétalas de tomate e pesto de manjeriçã |  
Buffalo mozzarella, dried tomato petals and basil pesto sauce

#### Caesar | Caesar Salad



21€

Peito de frango, alface romana e anchovas |  
Chicken breast, roman lettuce and anchovies

#### Salada de Atum | Tuna Salad

24€

Lombo de atum confitado, alface, batata, ovo, feijão verde e azeitonas |  
Tuna loin confit, lettuce, potato, egg, green beans and olives

#### Salada de Verduras | Green Salad



16€

Folhas aromáticas e picantes, crocantes e vinagrete de beterraba |  
Spicy and aromatic leaves, croutons and beetroot vinaigrette

### ENTRADAS | STARTERS

#### Presunto de Porco Preto | Black Pork Smoked Ham

31€

Com tostinhas e compotas caseiras |  
With home made jams and toasted bread

#### Seleção de Queijos | Cheese Plater



28€

Com tostinhas caseiras e compotas do Chef |  
With home made toasted bread and assorted Chef jams

#### Abacate com Tomate | Avocado with Tomato



21€

Coentros, com tiras de milho e açafrão |  
Corianders, corn stripes and saffron



Vegan



Sem Lactose |  
Lactose Free



Sem Gluten |  
Gluten Free



Contém Frutos Secos |  
Has Nuts



Contém marisco |  
Has Seafood

## SANDES | SANDWICHES

- Bruscheta de salmão fumado | Smoked salmon bruschetta** 23€  
Salmão fumado do nosso palácio sobre tosta de pão de sementes |  
Our Palace smoked salmon in a bed of seeds toasted bread
- Prego do lombo | Loin steak sandwich** 25€  
Em baguete, acompanhado com batatas fritas |  
Baguette bread with french fries
- Bruscheta de Legumes | Vegetables Bruschetta** 22€  
Com legumes assados e queijo de cabra |  
With roasted vegetables and goat cheese
- HAMBÚRGUER CLÁSSICO | CLASSIC BURGUER** 21€  
ovo estrelado, cebola, bacon, queijo cheddar |  
fried egg, onion, bacon, cheddar cheese
- HAMBÚRGUER VEGETARIANO | VEGAN BURGUER** 21€  
hambúrguer de ervilha e arroz, queijo vegan, pão vegan com corcuma e cebola roxa  
glaciada |  
pea and rice burger, vegan cheese, vegan burger with corcuma and glazed red onion



## SOPAS | SOUPS

- Sopa de legumes | Vegetable cream soup** 11€  
Com pesto de manjeriço |  
With basil pesto
- Consomé de Bacalhau | Codfish Consommé** 17€  
Com ovo escalfado e tosta aromatizada de coentros |  
With poached egg and flavoured toasted bread with coriander



## MASSAS | PASTAS

- Tagliatelle com Espadarte | Swordfish tagliatelle** 34€  
Com ameijoas à bulhão pato |  
With clams "bulhão pato" style
- Esparguete com Carabineiro | Spaghetti with red prawns** 38€  
Com cremoso de mariscos |  
With seafood creamy sauce
- Yakisoba de Frango | Chicken Yakisoba** 26€  
Com molho Tonkatsu |  
With Tonkatsu sauce
- Esparguete com legumes | Spaghetti with vegetables** 27€  
Com legumes baby, cremoso de nata vegan, manjeriço e amêndoa torrada |  
With baby vegetables, vegan creamy sauce, basil and toasted almonds



Vegan



Sem Lactose |  
Lactose Free



Sem Gluten |  
Gluten Free



Contém Frutos Secos |  
Has Nuts



Contém marisco |  
Has Seafood

## PEIXE | FISH

### Espadarte em Duo | Swordfish Duet 32€

Corado e fumado, batata doce, espargos verdes e molho bivalves |  
Braised and smoked, sweet potato, green asparagus and shellfish sauce

### Salmão Grelhado | Grilled Salmon 26€

com chop suey, legumes e algas |  
With chop suey, vegetables and seaweed

### Bacalhau | Codfish 32€

Cura portuguesa com batata a murro e grelos de nabo salteados |  
Portuguese cured with boiled potatoes and sautéed turnip greens

### Tentáculo de Polvo | Octopus Tentacle 32€

Grelhado, batata confit, pimentos, regado com azeite a alho D.O.P. |  
Grilled, confit potato, bell peppers, D.O.P. olive oil and garlic

## CARNE | MEAT

### Bife à “Tuga” | Loin Steak Portuguese Style 35€

torneado de novilho com presunto ovo estrelado, salada e batata frita |  
Veal tenderloin with ham and fried egg, salad and fries

### Borrego e suas costelas | Lamb Chops 32€

Com molho de mostarda, batata e grelos de nabo |  
With mustard sauce, potatoes and turnip cabbage

### Pintada | Guinéa 26€

Com magret de pato fumado, cogumelos selvagens e espargos |  
With smoked duck's magret, wild mushrooms and asparagus

## VEGETARIANO | VEGETARIAN

### Espetada de Legumes | Vegetables Skewer 27€

Em citronela, com seitan e molho arrabiata |  
In citronella stick, seitan and arrabiata sauce



Vegan



Sem Lactose |  
Lactose Free



Sem Gluten |  
Gluten Free



Contém Frutos Secos |  
Has Nuts



Contém marisco |  
Has Seafood

## SOBREMESAS | DESSERTS

### Pastéis de Nata | Portuguese Custard Tart 6€

Nossa recomendação de harmonização: Vinho Porto 10 anos:  
Our Pairing Recommendation: Port Wine 10 years

### Gelado | Ice Cream 12€

chocolate, baunilha e citrus japônicã | chocolate, vanilla and kumquats

### Brownie 14€

Chocolate de São Tomé com café | São Tomé chocolate and coffee

### Pavlova 12€

com creme de iogurte e frutos vermelhos | with yogurt cream and red berries

Nossa recomendação de harmonização: Vinho Porto LBV  
Our Pairing Recommendation: Port Wine Late Bottle Vintage

### Fruta Fresca | Fresh Fruit 12€

laminada da época | sliced seasonal fruit

### Crème brûlée de alfarroba | Carob Crème Brûlée 16€

Com sorbet de laranja e telha de amêndoa |

With orange sorbet and almond tuille

Nossa recomendação de harmonização: Vinho Porto 20 anos  
Our Pairing Recommendation: Port Wine 20 years

### Crumble de pêra rocha | Pear Crumble 14€

Com molho de framboesa e baunilha |

With raspberry sauce and vanilla

Nossa recomendação de harmonização: Vinho Madeira Doce  
Our Pairing Recommendation: Sweet Madeira Wine

### Os nossos Conventuais | Our Conventuals 14€

Desde Trás-os-montes até ao chocolate de S. Tomé |

From Trás-os-montes until S. Tomé's chocolate

Nossa recomendação de harmonização: Vinho Porto Vintage  
Our Pairing Recommendation: Port Wine Vintage



Vegan



Sem Lactose |  
Lactose Free



Sem Gluten |  
Gluten Free



Contém Frutos Secos |  
Has Nuts



Contém marisco |  
Has Seafood

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>SPICY MANGO</b> vodka, licor de laranja, manga, pimenta rosa   vodka, orange licour, mango, pink pepper	17€
<b>BASIL MOJITO</b> rum, compota caseira de frutos vermelhos e gengibre, manjeriçao   rum, homemade red berries and ginger jelly, basil	18€
<b>THE GARDEN</b> gin, pepino, lima, folhas de hortelã gin, cucumber, lime, mint leaves	18€
<b>ALLEGRO COCKTAIL</b> vodka, licor violeta, sumo lima fresco, xarope de amêndoa e perfume laranja vodka, violet liquor, fresh squeeze lime juice, almond syrup and orange parfum	19€
<b>BERRY BLAST</b> tequila, gin, compota caseira de frutos vermelhos, limão, açúcar tequila, gin, homemade red berries jelly, lemon, sugar syrup	19€
<b>DAILY SPECIAL - BY OUR BARTENDER</b> deixe-se surpreender pelo nosso bartender let our bartender surprise you	17.5€

## OUR CLASSICS

<b>NEGRONI</b> gin, martini rosso, campari	18€
<b>OLD FASHIONED</b> bourbon, bitters, açúcar   bourbon, bitters, sugar syrup	18€
<b>FRENCH MARTINI</b> vodka, licor amora, sumo de ananás   vodka, blackberries liqueur, pineapple juice	18€
<b>MARGARITA</b> tequila, sumo lima fresco. cointreau, xarope agave   tequila, fresh squeezed lime juice, cointreau, agave syrup	18€
<b>CHAMPAGNE COCKTAIL</b> champanhe, cognac, angostura	19€
<b>MAI-TAI</b> rum branco, rum escuro, xarope amêndoa, sumo lima fresco, sumo laranja   white rum, dark rum, almond syrup, fresh squeezed lime juice, orange juice	18€

## OUR CLASSICS

<b>EXPRESSO MARTINI</b> vodka, licor kahlua, café expresso   vodka, kahlua liqueur, expresso coffee	<b>17€</b>
<b>PERFECT MANHATTAN</b> bourbon, martini extra dry, martini rosso, perfume de laranja   bourbon, extra dry martini, martini rosso, orange parfum	<b>19€</b>
<b>BOULAVARDIER</b> whisky, campari, martini rosso	<b>18€</b>
<b>COSMOPOLITAN</b> vodka, sumo lima fresco, puré de arando, cointreau   vodka, fresh squeezed lime juice, cranberry purée, cointreau	<b>17€</b>
<b>GIMLET</b> gin, sumo lima fresco, xarope de açúcar   gin, fresh squeezed lime juice, sugar syrup	<b>17€</b>
<b>007 VESPER MARTINI</b> gin, vodka, lillet, perfume limão   gin, vodka, lillet, lemon parfum	<b>19€</b>
<b>RUSTY NAIL</b> whisky, drambuie	<b>18€</b>
<b>DRY MARTINI COCKTAIL</b> gin, martini extra dry	<b>17€</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> aperol, espumante, soda   aperol, sparkling wine, soda water	<b>19€</b>

## THE ZERO ABV

<b>GINGER MIMOSA</b> sumo de laranja, xarope de cardamomo e canela, ginger ale   orange juice, cardamom and cinnamon syrup, ginger ale	<b>15€</b>
<b>STRAWBERRY COLADA</b> morango, gelado de coco, sumo de abacaxi   strawberries, coconut ice cream, pineapple juice	<b>15€</b>
<b>SHIRLEY TEMPLE</b> sumo de lima, ginger ale, grenadine, perfume laranja   fresh squeezed lime juice, ginger ale, grenadine, orange parfum	<b>15€</b>
<b>PASSION SAN FRANCISCO</b> sumo pêra, pêssego, laranja, ananás, puré côco, maracujá   pear juice, peach, orange, pineapple, coconut purée, passion fruit	<b>15€</b>

A nossa equipa trabalha para garantir que tenha uma experiência única. Se desejar um cocktail fora do menu peça-nos.

Our team works to make sure you have a unique experience. If you wish off the menu cocktails feel free to ask.

**VINHO DO PORTO E  
MADEIRA |  
PORT & MADEIRA  
WINE**

	<b>6CL</b>
Burmester 40y	47€
Messias 30y	35€
Messias 20y	26€
Messias 10y	18€
Messias LBV	22€
Messias Fine Port	14€
Messias Vintage	55€
Porto Dry - Dry Port	12€
Madeira   Madeira Wine Seco   Dry	12€
Meio Seco   Medium Dry	
Doce   Sweet	
Meio Doce   Medium Sweet	

<b>MOSCATEL   MOSCATEL WINE</b>	<b>6CL</b>
Alambre 20 Anos	21€
Qta. Bacalhôa	12€

<b>TEQUILA</b>	<b>5CL</b>
Altos Silver	26€
Olmeca Silver	18€
Olmeca Reposado	21€

<b>GIN</b>	<b>5CL</b>
Beefeater	15€
Beefeater 24	18€
Beefeater Pink	17€
Bombay Sapphire	16€
Gin N.3	18€
G`Vine	23€
Hendrick`s	21€
Sharish	19€
Monkey 47	31€
Bulldog	19€
Gin Mare	21€
Roku	29€

<b>VODKA</b>	<b>5CL</b>
Absolut Blue	16€
Absolut Elyx	29€
Belvedere	23€
Grey Goose	23€
Stolichnaya	16€
Wyborova	15€
Nikka	21€

<b>RUM</b>	<b>5CL</b>
Havana Club 3 anos	15€
Havana Club 7 anos	19€
Havana Maestros	32€
Zacapa Solera 23	35€
Bacardi Carta Blanca	16€
Brugal Anejo	17€

**APERITIVOS E  
LICORES! APERITIFS  
& LIQUORS**

	<b>6CL</b>
Martini Extra Dry	14€
Martini Rosso	14€
Martini Bianco	14€
Campari	15€
Fernet Branca	15€
Lillet	16€
Káhlua	15€
Tia Maria	14€
Ginja	14€
Licor Beirão	15€
Bailey's	15€
Sambuca	16€
Cointreau	16€
Amaretto Disaronno	16€
Drambuie	16€
Grand Marnier	16€
St. Germain	17€

**WHISKY & IRISH** **5CL**

Ballantines	15€
Johnnie Walker Red Label	15€
Cutty Sark	15€
Famous Grouse	15€
Jameson	17€
Jameson 18 years	48€

**WHISKY VELHO E  
MALTE| OLD SCOTCH  
& MALT**

	<b>5CL</b>
Chivas Regal 15 years	26€
JW Black Label	26€
Macallan 12 years	30€
Macallan 15 years	65€
JW Gold Label	42€
JW Blue Label	125€
Glenlivet F. Reserve	38€
Chivas Regal 25 years	150€
Ballantines 10 years	26€

**BOURBON &  
TENNESSEE** **5CL**

Bulleit Rye	21€
Bulleit Straight	19€
Jack Daniel's	17€
Four Roses	15€

**WHISKY JAPONÊS|  
JAPANESE WHISKY** **5CL**

Nikka From the Barrel	21€
-----------------------	-----

**BRANDY & COGNACS** **5CL**

Rémy Martin VSOP	26€
Rémy Martin XO	115€
R. Martin Louis XIII (4cl)	600€
R. Martin Louis XIII (2cl)	300€
Henessy XO	135€
Courvosier VSOP	26€
Martell VS	22€
Martell XO	125€
Macieira	14€



## FRESH JUICES

Laranja   Orange	8€
Ananás e Menta   Pineapple and mint	7€
Limonada   Lemonade	7€

## REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Coca-cola	5€
Coca-cola 0	5€
Sprite	5€
Nestea Limão	5€
Nestea Pêssego	5€
Bliss Royal água tônica	6€
Bliss ginger ale	6€
Fever Tree Ginger beer	6€
Fever Tree Indian tônica	6€

## ÁGUAS | WATER

Água sem gás 75cl   Still Water	4€
Água com gás 75cl   Sparkling Water	5€

## CAFÉ E CHÁ | COFFEE & TEA

Café espresso	4€
Café espresso duplo	6€
Descafeinado	4€
Café latte	6€
Ice latte	7€
Cappuccino	6€
Americano	6€
Chá	6€
Chocolate quente	6€
Leite	4€



Uma taxa de 10% é adicionado à fatura como sugestão de gratificação. Este valor é distribuído 100% por todo o staff. Se desejar retirar ou adicionar a este valor, por favor peça ao empregado de mesa.

An 10% fee is added to the final invoice as suggestive tip. This amount is given to the staff. If you wish to add or remove value to this amount feel free to ask any waiter.

I.V.A. Incluído à taxa em vigor - V.A.T. included