

AROMA

WINE & DINE BY THE RIVER

INFORMAÇÕES | INFORMATIONS

***** Se tiver alguma restrição alimentar por favor informe-nos.** If you have any food restrictions, please let us know.

***** Todos os preços estão listados em Euros (símbolo: €; código: EUR)** All the prices are in Euros (symbol: €; code: EUR) ***** I.V.A. Incluído à taxa em vigor**- V.A.T. Included

***** Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.** No dish, food or drink, including the couvert, may be charged if not requested by the customer. ***** A nossa conta inclui sugestão de 10% de gratificação.** Our bill includes a 10% suggested service charge. ***** Informamos que os métodos de pagamento aceites nos Restaurantes e Bares são cartão crédito/débito ou débito ao quarto (quando aplicável). O pagamento em dinheiro está disponível na receção do hotel.** We would like to inform you that the accepted payment methods in our Restaurants and Bars outlets are credit/debit card or room charge (if applicable). Cash payment is available at the Hotel reception.

***** Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de setembro De acordo com o decreto-lei nº16/2015 de 16 de Junho é proibido o consumo de bebidas alcoólicas: A) menores de 18 anos B) a quem se apresenta notoriamente embriagado ou que apresente anomalia psíquica.** Decree-Law 156/2005, of September 15th According to the decree-law nº16/2015 of June 16th it is prohibited to consume alcoholic beverages: A) under 18 years old B) to those who are notoriously intoxicated or who present psychic abnormality

AROMA

WINE & DINE BY THE RIVER

JANTAR - 19:30 - 22:30

COUVERT












Serviço de pão, azeite & manteiga fumada*  

3,5 €
Por pessoa










ENTRADAS

Creme de Abóbora Assada bacon tostado, creme fraiche e cebolinho* 	9,5 €
Croquete Rib's maionese fumado     	8 €
Papadum Dips beterraba, batata doce assada e grão de bico	5,5 €
Tutano Grelhado beringela e cebola frita*  	9,5 €
Rib's de Porco molho de barbecue   	10 €
Salmão Fumado em Casa blini e creme fraiche*   	12,5 €
Gratin de Camembert mel, ervas e pimentas   	7 €











VEGETARIANO

Tofu Fumado com chili*  	13 €
Couve Flor Grelhado com molho de ervas frescas e cânhamo*    	14 €
Hamburguer Vegetal com cebola roxa, cogumelo em bolo do caco     	15 €

PEIXE

Polvo com azeite e cebola confitada 	21,5 €
Bacalhau Fresco com tomate e azeitona*  	19 €
Salmão com molho de espumante e alcaparras*   	19 €
Dourada Escalada com azeite aromatizado* 	18,5 €
Grelhada Mista do Mar (2 pessoas)  	39 €

CARNE

Peito de Frango com molho de churrasco*  	15,5 €
Hamburguer com molho fumado, cebola roxa cogumelo em bolo do caco*   	15,5 €
Lombinho de Porco com berbigão, coentro e limão*  	16,5 €
Ribeye com chimichurri 	25 €
Vazia 200 dias de Grain feed ao alho 	31 €
Grelhada Mista de Carne (2 pessoas) 	41,5 €

ACOMPANHAMENTOS

Batata Frita*	6 €
Tagliatelli de Cogumelo*  	6,5 €
Legumes Grelhados* 	6,5 €
Arroz de Grelos* 	5 €
Salada Fresca do Mercado*    	6 €
Batata Doce Assada*	5 €

SOBREMESA

"Sabonete" mel e limão com lavanda*  	9,5 €
Chocolate Coração d'Oiro   	10,5 €
Pavlova de frutos vermelhos e gelado de rosas  	11 €
Tatin de maçã com gelado caramelo*  	9,5 €
The Frozen Garden trio de gelados perfumados*  	8 €
Fruta Laminada*	9 €
Tábua de Queijos Nacionais   	13,5 €

AROMA

WINE & DINE BY THE RIVER

DINNER - 19:30 - 22:30

COUVERT

Bread, olive oil and smoked butter*   3,5 €
Per person



STARTERS

Roasted Pumpkin Cream roasted bacon, fraiche cream and chives*  9,5 €
Croquete Rib's smoked mayonnaise*      8 €
Papadum Dips beetroot, roasted sweet potato and chickpeas 5,5 €
Grilled Bone Marrow eggplant and fried onion*   9,5 €
Pork Rib's barbecue sauce   10 €
Homemade Smoked Salmon blini and crème fraiche*    12,5 €
Camembert Gratin honey, herbs and pepper    7 €












VEGETARIAN

Smoked Tofu with chilli sauce*   13 €
Grilled Cauliflower with fresh herb and hemp sauce*       14 €
Vegetable Burger with red onion, mushroom in *bolo do caco*        15 €

FISH

Octopus with olive oil  21,5 €
Fresh Codfish with tomato and olives*   19 €
Salmon with sparkling wine and capers*    19 €
Sea Bream cooked with flavored olive oil  18,5 €
Mixed Grilled Seafood (2 people)   39 €

MEAT

Chicken breast with barbecue sauce*   15,5 €
Hamburger with smoked sauce, red onion, mushrooms on *bolo do caco**     15,5 €
Pork Tenderloin with cocksley, coriander and lemon*   16,5 €
Ribeye with chimichurri  25 €
Sirloin 200 days Grain Feed with garlic butter  31 €
Mixed Meat Grill (2 people)  41,5 €

SIDESHES

French Fries* 6 €
Mushroom Tagliatelli*   6,5 €
Grilled Vegetables*  6,5 €
Rice Sprouts*  5 €
Fresh Salad From the Market*     6 €
Roasted Sweet Potato* 5 €

DESSERTS

"Soap" honey and lemon with lavender*    9,5 €
Chocolate coração D'oiro    10,5 €
Pavlova red fruit and rose ice cream  11 €
Apple Tatin caramel ice cream*    9,5 €
The Frozen Garden trio of scented ice creams*   8 €
Sliced Fruit* 9 €
National cheese board    13,5 €