

**MENU SILVER**

**Preliminares**

Queijo marinado, folhadinhos de alheira, o nosso patê de atum,<sup>(4)</sup> Azeitonas e pão erótico.<sup>(1)</sup>

**Opção 1 Bacanal na praia**  
Folhado<sup>(3)</sup> de Bacalhau<sup>(4)</sup> com molho de marisco<sup>(2)</sup> servido com legumes da época.

**Opção 2 Minete à antiga**  
Lombinhos de porco com molho de mostarda à antiga servido com batata assada e legumes.

**Opção 3 Queca Italiana**  
Pasta Penne<sup>(1)</sup> com molho de tomate, basilico e queijo parmesão.  
**(Vegetariano)**

**Sobremesa:**

Ménage à trois<sup>(1)</sup>  
(Bolo de chocolate com coulis de frutos silvestres e torrão)<sup>(5)</sup>

**Bebidas:**

Água, vinhos da casa (1/2 Grf por pessoa), refrigerantes e café

\*Outras bebidas serão facturadas à parte.

\*Outros vinhos, paga a diferença de valor.

**MENU GOLD**

**Preliminares**

Queijo marinado, folhadinhos<sup>(1)</sup> de alheira, o nosso patê de atum,<sup>(4)</sup> Azeitonas e pão erótico.<sup>(1)</sup>

**Opção 1 Grelado da Maria Transmontana**

Lombo de Bacalhau com crosta de broa servido com batata e grelos.

**Opção 2 Caprichos de Uma Vaca**  
Bife da uazia com molho pimenta,<sup>(1)</sup> servido com batata assada e legumes da época.

**Opção 3 Orgasmo na horta**  
Tagliatelle<sup>(1)</sup> com cogumelos frescos e Ratatouille, coentros molho de caril.<sup>(7)</sup> **(Vegetariano)**

**Sobremesa:**

Ménage à trois<sup>(1)</sup>  
(Bolo de chocolate com coulis de frutos silvestres e torrão)<sup>(5)</sup>

**Bebidas à discrição:**

Água, vinhos da casa (branco, tinto e rosé), cerveja, refrigerantes e café

\*Outras bebidas serão facturadas à parte.

\*Outros vinhos, paga a diferença de valor.

**Jan a Mai & Out a Dez**

**25€\* / 30€ p/pax**

**Jun a Set**

**27,50€\* / 35€ p/pax**

\* ao Sábado Das 19h às 22h.

**Jan a Mai & Out a Dez**

**35€\* / 40€ p/pax**

**Jun a Set**

**40€\* / 45€ p/pax**

\* ao Sábado Das 19h às 22h.

**MENU PREMIER - Mesa Privilegiada**

**Preliminares**

Queijo marinado, folhadinhos de alheira, o nosso patê de atum,<sup>(1)</sup> Azeitonas e pão erótico.<sup>(4)</sup>

**Opção 1 Grelado da Maria Transmontana**

Lombo de Bacalhau com crosta de broa servido com batata e grelos.

**Opção 2 Viúva Insaciável**

Lombo de boi com molho pimenta,<sup>(1)</sup> servido com batata assada e legumes da época.

**Opção 3 Orgasmo na horta (Vegetariano)**

Tagliatelle<sup>(1)</sup> com cogumelos frescos e Ratatouille, coentros molho de caril.<sup>(7)</sup>

**Sobremesa:**

Ménage à trois (Bolo de chocolate com coulis de frutos silvestres e torrão)<sup>(5)</sup>

**Bebidas à discrição:**

Água, vinhos da casa (branco, tinto e rosé), cerveja, refrigerantes e café

Um aperitivo líquido e um digestivo - Exclui bebidas premium

\*Outras bebidas serão facturadas à parte.

\*Outros vinhos, paga a diferença de valor.

**Jan a Mai & Out a Dez**

**45€\* / 50€ p/pax**

**Jun a Set**

**50€\* / 55€ p/pax**

\* ao Sábado Das 19h às 22h.

**RESERVAS  
ONLINE  
5% DE  
DESCONTO**



The  
**LINGERIE**<sup>®</sup>  
Restaurant

**13  
ANOS**

**2004 - 2017**

No menu encontra identificado produtos alimentares cujos ingredientes constam da lista de alergénios (no verso). Tenha atenção se for intolerante a algum alimento.

Menus podem ser alteradas sem aviso prévio.  
IVA incluído

**CAUÇÃO:** Devido à grande afluência de clientes e porque há clientes que reservam e não comparecem, vemo-nos obrigados a solicitar um pagamento antecipado (caução) que será descontado no valor final do Jantar.



The  
**LINGERIE**<sup>®</sup>  
Restaurant

PORTO  
Rua Gonçalo Cristóvão n.º 198  
LISBOA  
Av. António Augusto Aguiar 88A  
www.restaurante-lingerie.com  
91 567 24 50

## **Lista de alergénios**

### **1º Cereais (que contém glúten)**

*Trigo; Centeio; Cevada; Aveia; Espelta; Kamut; E outros derivados destes cereais*

*Nota: Excluem-se destes: Xaropes de glicose, incluindo dextrose; Maltodextrinas à base de trigo; Xaropes de glicose à base de Cevada, bem como cereais utilizados na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.*

### **2º CRUSTÁCEOS e produtos à base de crustáceos**

*Lagosta - Camarão - Caranguejo - Percebes, entre outros.*

### **3º OVOS e produtos à base de ovos**

### **4º PEIXES e produtos à base peixe**

*Nota: Excluem-se destes: Gelatina de peixe (usada como transporte de vitaminas ou carotenóides ou usada como clarificante da cerveja e do vinho).*

### **5º AMENDOINS e produtos à base e amendoins**

### **6º SOJA e produtos à base de soja**

*Nota: Excluem-se destes: Óleo e gordura de soja totalmente refinados; Tocoferóis mistos naturais (E306), D-alfa-tocoferol natural, Acetato de D-alfa-tocoferol natural, Succionato de D-alfa-tocoferol natural de derivados de soja; Fitosteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja; Éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja.*

### **7º LEITE e produtos à base de leite (incluindo lactose)**

*Nota: Excluem-se destes: Lactossoro utilizado na confeção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola - Lactitol*

### **8º FRUTOS DE CASCA RIJA**

*Amêndoas - Avelãs - Nozes - Castanhas de caju - Nozes pécan - Castanhas do Brasil - Pistácios - Nozes de Macadâmia ou do Queensland*

### **9º AIPO e produtos à base de aipo**

### **10º MOSTARDA e produtos à base de mostarda**

### **11º SEMENTES DE SÉSAMO e produtos à base de sementes de sésamo**

### **12º DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS (E220 e E228)**

*Vinhos - Frutos e/ou produtos de origem vegetal*

### **13º TREMOÇO e produtos à base de tremoço**

### **14º MOLUSCOS e produtos à base de moluscos**