

# MENU DE NATAL 2017

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

A woman with long dark hair, wearing a white Santa hat and a red dress with white fur trim, is smiling and pointing towards a sign. The sign is a wooden frame containing text on a black background. The background of the entire image is a dark blue night sky with a large, glowing, starburst Christmas tree and scattered white stars.

**RESERVAS  
ONLINE  
5% DE  
DESCONTO**

# MENU DE NAT

## MENU SILVER

### Preliminares

Queijo marinado, folhadinhos de alheira,<sup>(1) (7)</sup> 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) (7) (9)</sup> servido com legumes da época.

### Opção 2 Minete à antiga

Lombinhos de porco com molho de mostarda<sup>(10) (7)</sup> à antiga servido com batata assada e legumes.

### Opção 3 Queca Italiana

Pasta Penné<sup>(1)</sup> com molho de tomate, basilico e queijo parmesão.

**(Vegetariano)**

### Sobremesa:

**Opção 1** Rabanadas<sup>(1) (3)</sup>

**Opção 2** Ménage à trois<sup>(1) (3)</sup> <sup>(12)</sup>  
(Bolo de chocolate com coulis de frutos silvestres e torrão)<sup>(5)</sup>

### Bebidas:

Água, vinhos<sup>(12)</sup> da casa (1/2 Grf por pessoa), refrigerantes e café

\*Outras bebidas serão facturadas à parte.

\*Outros vinhos, paga a diferença de valor.

**25€\* / 30€ p/pax**

\* ao Sábado Das 19h às 22h.

## MENU GOLD

### Preliminares

Queijo<sup>(1) (7)</sup> marinado, folhadinhos<sup>(1)</sup> de alheira, o nosso patê de atum,<sup>(4)</sup> Azeitonas e pão erótico.<sup>(1)</sup>

### Opção 1 Grelo da Maria Transmontana

Lombo de Bacalhau<sup>(4)</sup> com crosta de broa servido com batata e grelos.

### Opção 2 Caprichos de Uma Vaca

Bife da uazia com molho pimenta, servido com batata assada e legumes da época.<sup>(1) (7)</sup>

### Opção 3 Orgasmo na horta

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

### Sobremesa:

**Opção 1** Rabanadas<sup>(1) (3)</sup>

**Opção 2** Ménage à trois<sup>(1) (3)</sup> <sup>(12)</sup>  
(Bolo de chocolate com coulis de frutos silvestres e torrão)<sup>(5)</sup>

### Bebidas à discrição:

Água, vinhos<sup>(12)</sup> da casa (branco, tinto e rosé), cerveja, refrigerantes e café

\*Outras bebidas serão facturadas à parte.

\*Outros vinhos, paga a diferença de valor.

**35€\* / 40€ p/pax**

\* ao Sábado Das 19h às 22h.

# TAL 2017

## MENU PREMIER - Mesa Privilegiada

### Preliminares

Queijo marinado, folhadinhos de alheira, o nosso patê de atum, Azeitonas e pão erótico.

### Opção 1 Grelo 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, servido com batata assada e legumes da época.

### Opção 3 Orgasmo na horta (Vegetariano)

Tagliatelle com cogumelos frescos e Ratatouille, coentros molho de caril.

### Sobremesa:

Opção 1 Rabanadas

Opção 2 Ménage à trois (Bolo de chocolate com coulis de frutos silvestres e torrão)

### 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.

**45€\*/50€ p/pax**

\* ao Sábado Das 19h às 22h.



# 13

# ANOS

2004 - 2017

## RÉVEILLON 2018

RESERVE JÁ!

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.



PORTO

Rua Gonçalo Cristóvão n.º 198

LISBOA

Au. 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**

*Fonte: Regulamento (EU) nº 1169/2011, de 25 de outubro*