



Menu '23

RESERVAS ONLINE 5% DE DESCONTO



★★★★★ MENU PREMIER JANTAR & ESPECTÁCULO *Mesa Privilegiada*

Preliminares
^{(1) (7)} Queijo marinado, folhadinhos de alheira, o nosso patê de atum,⁽⁴⁾ azeitonas e pão erótico.⁽¹⁾

VIAS DE FACTO

Opção 1

69 Italiano

Linguini Nero, com gambas e pimenta rosa.

Opção 2

Grelo da Maria Transmontana⁽¹⁾

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

Opção 3

Viúva Insaciável^{(1) (7)}

Lombo de boi com molho pimenta, servido com batata assada e legumes da época.

Opção 4

Orgasmo na horta (Vegetariano)

Tagliatelle com cogumelos frescos e ratatouille, coentros e molho caril.

Opção 5

Orgasmo Tântrico

Cuscus marroquino com legumes e uvas passas

(vegetariano/Vegan)

Gostas pouco gostas:

Ménage à trois (Bolo de chocolate com^{(1) (3)} coulis de frutos silvestres)⁽⁵⁾

Bebidas à descrição

Vinho da casa (Branco, tinto Cadão reserva ou Rosé); Cerveja; Lingerie Sparkling; Água; Refrigerantes; Café.

*Outras bebidas serão facturadas à parte.

*Outros vinhos, paga a diferença de valor.



75€*/80€ p/pax

* ao Sábado Das 19h às 22h.

★★★★★ MENU GOLD JANTAR & ESPECTÁCULO

Preliminares
^{(1) (7)} Queijo marinado, folhadinhos de alheira, o nosso patê de atum,⁽⁴⁾ azeitonas e pão erótico.⁽¹⁾

VIAS DE FACTO

Opção 1

Grelo da Maria Transmontana

Lombo de bacalhau com crosta de broa e alheira.

Opção 2

Caprichos de Uma Vaca

Bife da vazia com molho pimenta, servido com batata assada e legumes da época.

Opção 3

Orgasmo na horta

Tagliatelle com cogumelos frescos e ratatouille, coentros molho de caril. *(Vegetariano)*

Opção 4

Orgasmo Tântrico

Cuscus marroquino com legumes e uvas passas

(vegetariano/Vegan)

Gostas pouco gostas:

Ménage à trois

(Bolo de chocolate com coulis de frutos silvestres)⁽¹²⁾

Bebidas

1 Garrafa de vinho p/pax (Branco, tinto ou Rosé) ou 3 Cervejas p/pax; Água; Refrigerantes; Café à descrição *Outras bebidas serão facturadas à parte. *Outros vinhos, paga a diferença de valor.



50€*/55€ p/pax

* ao Sábado Das 19h às 22h.

★★★★ MENU SILVER JANTAR & ESPECTÁCULO

Preliminares

^{(1) (7)} Queijo marinado, folhadinhos de alheira, o nosso patê de atum,⁽⁴⁾ azeitonas e pão erótico.⁽¹⁾

VIAS DE FACTO

Opção 1

Arrepio na espinha

⁽³⁾ Bacalhau aromatizado em cama de puré de batata e tomate cherry.

Opção 2

Minete exótico

Peito de Frango com molho exótico de caril e coco servido com arroz.

Opção 3

Queca Italiana

⁽¹⁾ Pasta penne com molho de tomate, basilico e queijo parmesão.⁽⁷⁾ *(Vegetariano)*

Opção 4

Orgasmo Tântrico

Cuscus marroquino com legumes e uvas passas

(vegetariano/Vegan)

Gostas pouco gostas:

Ménage à trois

(Bolo de chocolate com coulis de frutos silvestres)⁽¹²⁾

Bebidas

1 Garrafa de vinho p/2 pessoas (Branco, tinto ou Rosé); 1 Garrafa Água s/gás 75cl p/ 2 pessoas; Refrigerantes; Café *Outras bebidas serão facturadas à parte. *Outros vinhos, paga a diferença de valor.



40€*/45€ p/pax

* ao Sábado Das 19h às 22h.

Menus podem ser alterados sem aviso prévio. IVA incluído

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

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

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

1º Cereais (que contém glúten)

Trigo; Centeio; Ceuada; 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 Ceuada, 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, Succinato 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: Lactosoro 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



The
LINGERIE®
SPARKLING
BRUT

Beba com moderação.