

# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

VISITE O NOSSO SITE



SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@RESTAURANTEMEETING  
@RESTAURANTEMEETINGLEIRIA

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA



# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

### ALERGÉNIOS

OVOS		AIPO	
MOSTARDA		MOLUSCOS	
PEIXE		SEMENTES DE SÉSAMO	
GLÚTEN		TREMOÇO	
CRUSTÁCEOS		AMENDOINS	
LEITE		SOJA	
DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS		FRUTA DE CASCA RIJA	
CHOCOLATE			



# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

### ENTRADAS

#### CESTA DE PÃO

SORTIDO DO NOSSO PÃO FRESCO



1,50€

#### ARDOSIA DE MANTEIGAS

AS NOSSAS MANTEIGAS AROMATIZADAS



1,50€

#### TAÇA DE AZEITONAS AROMATIZADAS

COM ALHO, OREGÃOS & RASPAS DE LARANJA



1,50€

#### PALETA DE SABORES (2 pessoas)

QUEIJO, COMPOTA, AZEITONAS, MANTEIGAS,  
PRESUNTO DE PATO, TOSTAS, PÃO & BROA



8,50€

#### SOPA DO DIA

COM LEGUMES MAIS FRESCOS DO DIA

2,00€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

### ENTRADAS

#### QUEIJO DE CABRA

PANADO COM MIX DE SEMENTES, MEL, NOZES & RÚCULA



6,90€

#### COGUMELOS SALTEADOS

EM CAMA DE PURÉ DE CHERÓVIA, UMA FLORESTA DE RÚCULA & NOZES



6,90€

#### OVOS ROTOS

COM COGUMELOS & BACON, POLVILHADO COM ORÉGÃOS



6,50€

#### PLEUROTOS PANADOS (VEGAN)

COM SWEETCHILLI (AQUAFAVA)



6,90€

#### BRÁS DE FARINHEIRA

COM RÚCULA & AZEITONA PULVERIZADA



6,50€

#### CROCANTE DE QUEIJO

QUEIJO BRIE ENVOLVIDO COM BACON, PANADO COM PANKO



6,90€

#### MORCELA DE ARROZ

SOBRE PURÉ DE FRAMBOESAS & AGRIÃO



5,80€

#### PICA-PAU DE CAMARÃO

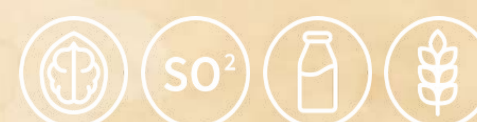
PICLES & CROUTONS



12,00€

#### PRESUNTO DE PATO

GOMOS DE LARANJA, AGRIÃO, AMÊNDOA & REDUÇÃO DE BALSÂMICO



7,20€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

### CARNES

#### TATAKI DE VAZIA NOVILHO

SELADO COM ERVAS EM CROSTA DE SEMENTES,  
MAIONESE D'ALHO SOBRE PURÉ DE CHERÓVIA & LEGUMES



18,00€

#### COXA DE PATO CONFITADA

COM RISOTTO DE LARANJA & TOMILHO, GOMOS DE  
LARANJA & AGRIÃO



16,50€

#### SUPREMO DE NOVILHO GRELHADO

ENTRECOT OU PICANHA, COM BATATA RÚSTICA & SALADA

18,00€

#### TOMAHAWK DE PORCO GRELHADO

COM AS NOSSAS BATATAS SALTEADAS COM ERVAS,  
TOMATE CHERRY, RÚCULA & PARMESÃO



16,00€

#### BIFINHOS DE PERU À PORTUGUESA

COM OVO ESTRELADO, BATATA RÚSTICA & ARROZ



14,00€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

### PEIXES

#### FILET DE BACALHAU BRASEADO

COM MIGAS DE BETERRABA, PURÉ DE GRÃO & CRUMBLE DE BROA



15,00€

#### WELLINGTON DE ATUM

COM PURÉ DE FRAMBOESA & SALADA VERDE

TEMPO DE PREPARAÇÃO: APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS



16,50€

#### COSTELETINHAS DE ROBALO

COM BATATA SALTEADA COM ERVAS & SALADA CROCANTE DE CENOURA



15,50€

#### LOMBO DE CORVINA À LAGAREIRO

COM BATATA A MURRO & MIGAS



15,50€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

### MARISCOS

#### RISOTTO DE CAMARÃO E BACALHAU

COM AGRIÃO & CROCANTE DE BETERRABA



15,50€

#### CARIL DE CAMARÃO

COM ARROZ BASMATI & LEGUMES



17,00€

#### FILET DE CHOCO GRELHADO

COM ORZOTO DE MARISCOS



17,00€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

### VEGETARIANOS

#### RISOTTO DE COGUMELOS

COM RÚCULA & NOZES CARAMELIZADAS



12,50€

#### CARIL DE LEGUMES

COM ARROZ BASMATI & AGRIÃO COM SEMENTES DE SÉSAMO CROCANTE



11,00€

#### BRÁS DE ESPARGOS

PULVERIZADO COM PÓ DE AZEITONA



11,00€

#### STROGONOFF DE LEGUMES

COM ARROZ BASMATI & RÚCULA COM AMÊNDOA CROCANTE



11,00€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

### EXPERIÊNCIAS PARA PARTILHAR

TEMPO DE PREPARAÇÃO: APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS

#### TÁBUA DE PEIXES (4 pessoas)

COM COSTELETINHAS DE ROBALO, FILET DE CHOCO GRELHADO,  
CHULETON DE PEIXE & CAMARÃO CROCANTE

TRÊS ACOMPANHAMENTOS INCUÍDOS



76,00€

#### CHULETON DE PEIXE (2 pessoas)

O PEIXE MAIS FRESCO DA SEMANA

DOIS ACOMPANHAMENTOS INCUÍDOS



32,00€

#### PARRILHADA DE CARNES PREMIUM (4 pessoas)

PICANHA OU ENTRECÔT, TOMAHAWK DE PORCO, BIFINHOS DE PERU,  
UM CORTE A ESCOLHA DO CHEF & ENCHIDO DO DIA COM MEL & NOZES

TRÊS ACOMPANHAMENTOS INCUÍDOS

62,00€

#### SUPREMO DE NOVILHO GRELHADO (2 pessoas)

ENTRECÔT OU PICANHA

DOIS ACOMPANHAMENTOS INCUÍDOS

37,00€

### ACOMPANHAMENTOS

OVOS ROTOS ..... + 2,8€  
BATATA RÚSTICA  
BATATA A MURRO  
BATATA SALTEADA COM ERVAS  
LEGUMES SALTEADOS  
ARROZ  
ARROZ DE FEIJÃO

RISOTTO COGUMELOS ..... + 2,8€  
SALADA SIMPLES  
SALADA XPTO  
MIGAS  
PURÉ DE FRAMBOESA  
PURÉ DE CHERÓVIA

ACOMPANHAMENTOS EXTRA ACRESCE 3,70€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

# SOBREMESAS

### FRUTA DA ÉPOCA

UMA SELEÇÃO DA FRUTA MAIS FRESCA DESTA ÉPOCA

2,50€

### FRUTA TROPICAL

UMA PEÇA DE FRUTA EXÓTICA

3,00€

### SALADA DE FRUTA

UM MIX DAS SUAS FRUTAS PREFERIDAS

3,00€

### TRIOLOGIA DE QUEIJOS

COM SORTIDO DE QUEIJOS, FRUTOS SECOS & DOCES



4,50€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

### SOBREMESAS

#### MIL FOLHAS DE MAÇÃ E BETERRABA

CREME DE MAÇÃ, GELATINA DE BETERRABA & MASSA FOLHADA INTERCALADAS



4,50€

#### MERENGADA DE LIMA

COALHADA DE LIMA, SOB MASSA FOLHADA, MERENGUE & GELADO COM MORANGOS



4,20€

#### PETIT GATEAU

BOUQUET DE FRUTA DA ÉPOCA, GELADO DE BAUNILHA & CRUMBLE DE AMÊNDOA



4,40€

#### CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS

CREME DE QUEIJO & LIMÃO, CRUMBLE DE AMÊNDOA & COULIS DE FRUTOS VERMELHOS



4,20€

#### PAVLOVA VEGAN DE FRAMBOESA & FRUTA CARAMELIZADA

SUSPIRO DE AQUAFAVA COM IOGURTE VEGETAL, COULIS DE FRAMBOESA, FRUTA CARAMELIZADA & LÂMINAS DE COCO TORRADAS

4,20€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.



# meeting

## COLEÇÃO PRIMAVERA / VERÃO

### EXPERIÊNCIAS PARA PARTILHAR

#### PALETA DE SABORES GRANDE

COM TRÊS DOCES & FRUTA



18,00€

#### PALETA DE SABORES PEQUENA

COM DOIS DOCES & FRUTA



13,00€

#### PALETA DE QUEIJOS & COMPOTAS

COM COMPOTA, FRUTOS SECOS & QUEIJO



13,00€



SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@RESTAURANTEMEETING

@RESTAURANTEMEETINGLEIRIA

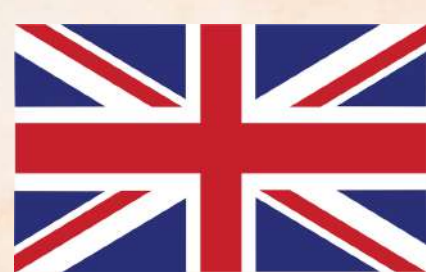
nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

*Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.*

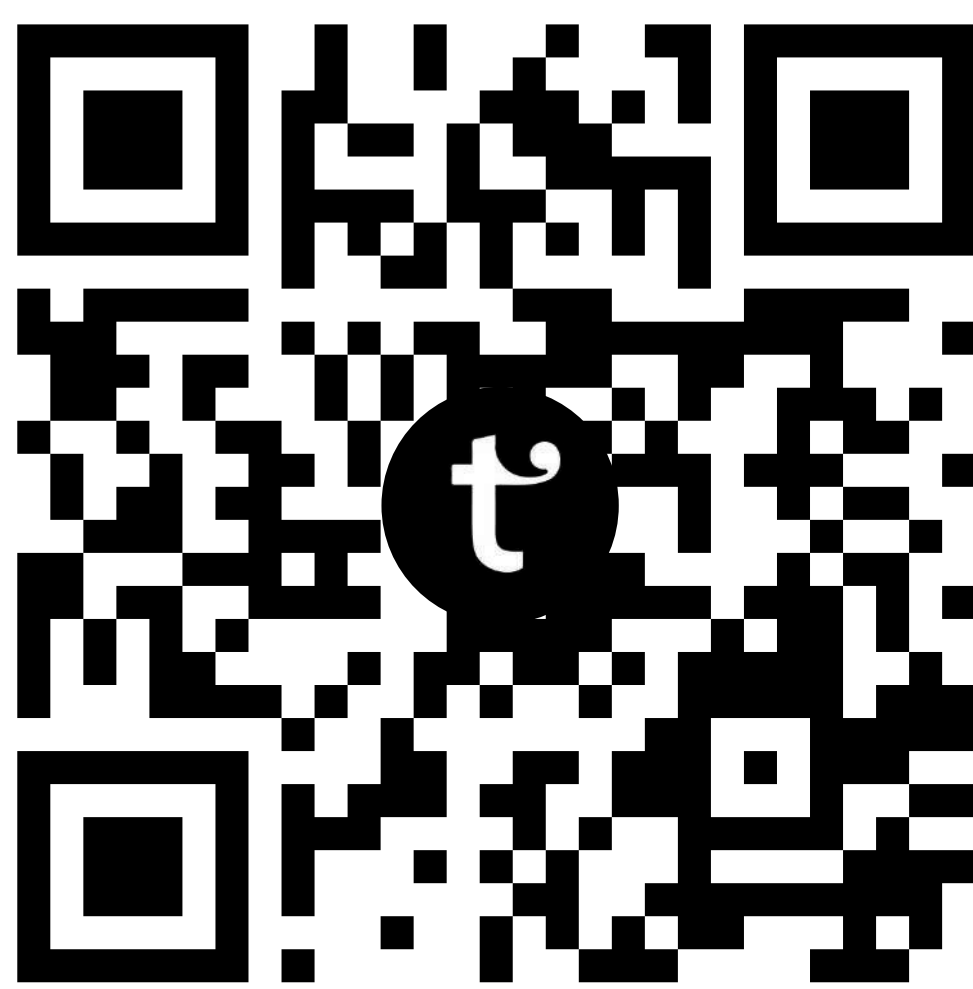


# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION



VISIT OUR WEBSITE



FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA.

@RESTAURANTEMEETING  
@RESTAURANTEMEETINGLEIRIA

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA



# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION

### ALLERGENS

EGGS



MUSTARD



FISH



GLUTEN



SHELLFISH



MILK



SULFUR DIOXIDE  
AND SULFITES



CHOCOLATE



CELERY



MOLLUSKS



SESAME  
SEEDS



LUPIN



PEANUTS



SOY



HARD-SHELLED FRUIT



# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION

### STARTERS

#### ASSORTED BREAD BASKET

SELECTION OF OUR FRESH BREAD



1,50€

#### SLATE OF FLAVORED BUTTERS

OUR AROMATIC FLAVORED BUTTERS



1,50€

#### BOWL OF FLAVORED OLIVES

WITH GARLIC, OREGANO & ORANGE ZEST



1,50€

#### FLAVORS PLATTER (2 PEOPLE)

CHEESE, JAM, OLIVES, BUTTERS, DUCK HAM, CRACKERS,  
BREAD & CORNBREAD



8,50€

#### SOUP OF THE DAY

WITH FRESH VEGETABLES OF THE DAY

2,00€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

*The prices displayed include IVA at the current legal rate.*



# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION

### STARTERS

#### GOAT CHEESE

BREADED WITH SEED MIX, HONEY, WALNUTS & ARUGULA



6,90€

#### SAUTÉED MUSHROOMS

ON A BED OF TURNIP PURÉE, A FOREST OF ARUGULA & WALNUTS



6,90€

#### BROKEN EGGS

WITH MUSHROOMS & BACON, SPRINKLED WITH OREGANO



6,50€

#### BREADED OYSTER MUSHROOMS (VEGAN)

WITH SWEETCHILLI (AQUAFABA)



6,90€

#### FARINHEIRA “BRÁS” STYLE

WITH ARUGULA & GROUND OLIVE



6,50€

#### CRISPY CHEESE

BRIE CHEESE WRAPPED IN BACON, BREADED WITH PANKO



6,90€

#### RICE BLOOD SAUSAGE

OVER RASPBERRY PURÉE & WATERCRESS



5,80€

#### SHRIMP PICA-PAU

PICKLES & CROUTONS



12,00€

#### DUCK HAM

ORANGE SEGMENTS, WATERCRESS, ALMOND & BALSAMIC REDUCTION



7,20€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

*The prices displayed include IVA at the current legal rate.*



# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION

### MEAT

#### BEEF SIRLOIN TATAKI

SEARED WITH HERB SEED CRUST, GARLIC MAYO ON  
TURNIP PURÉE & VEGETABLES



18,00€

#### CONFIT DUCK LEG

WITH ORANGE & THYME RISOTTO, ORANGE  
SEGMENTS & WATERCRESS



16,50€

#### GRILLED BEEF SUPREME

RIBEYE OR SIRLOIN, WITH RUSTIC POTATOES & SALAD

18,00€

#### GRILLED PORK TOMAHAWK

WITH OUR HERB SAUTÉED POTATOES, CHERRY TOMATOES,  
ARUGULA & PARMESAN



16,00€

#### PORTUGUESE-STYLE TURKEY STEAKS

WITH FRIED EGG, RUSTIC POTATOES & RICE



14,00€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

*The prices displayed include IVA at the current legal rate.*



# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION

### FISH

#### BRAISED COD FILLET

WITH BEETROOT CRUMBS, CHICKPEA PURÉE & CORNBREAD CRUMBLE



15,00€

#### TUNA WELLINGTON

WITH RASPBERRY PURÉE & GREEN SALAD

PREPARATION TIME: APPROXIMATELY 30 MINUTES



16,50€

#### SEA BASS RIBS

WITH HERB SAUTÉED POTATOES & CRISPY CARROT SALAD



15,50€

#### SEA BASS LOIN À LAGAREIRO

WITH 'PUNCHED' POTATOES & BREAD CRUMBS



15,50€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

The prices displayed include IVA at the current legal rate.



# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION

### SHELLFISH

#### SHRIMP AND CODFISH RISOTTO

WITH WATERCRESS & BEETROOT CRISP



15,50€

#### SHRIMP CURRY

WITH BASMATI RICE & VEGETABLES



17,00€

#### GRILLED CUTTLFISH FILLET

WITH SEAFOOD ORZOTTO



17,00€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

*The prices displayed include IVA at the current legal rate.*



# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION

### VEGETARIAN

#### MUSHROOM RISOTTO

WITH ARUGULA & CARAMELIZED WALNUTS



12,50€

#### VEGETABLE CURRY

WITH BASMATI RICE & ARUGULA WITH CRISPY SESAME SEEDS



11,00€

#### ASPARAGUS 'BRÁS' STYLE

SPRINKLED WITH OLIVE POWDER



11,00€

#### VEGETABLE STROGANOFF

WITH BASMATI RICE & ARUGULA WITH CRUNCHY ALMONDS



11,00€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

*The prices displayed include IVA at the current legal rate.*



# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION

### SHARED EXPERIENCES

PREPARATION TIME: APPROXIMATELY 30 MINUTES

#### FISH PLATTER (4 PEOPLE)

WITH SEA BASS RIBS, GRILLED CUTTLEFISH FILLET,  
FISH CHULETON & CRISPY SHRIMP

THREE SIDES INCLUDED



**76,00€**

#### FISH CHULETON (2 PEOPLE)

THE FRESHEST FISH OF THE WEEK

TWO SIDES INCLUDED



**32,00€**

#### PREMIUM MEAT GRILL PLATTER (4 PEOPLE)

SIRLOIN OR RIBEYE, PORK TOMAHAWK, TURKEY STEAKS, CHEF'S CHOICE CUT &  
SAUSAGE OF THE DAY WITH HONEY & WALNUTS

THREE SIDES INCLUDED

**62,00€**

#### GRILLED BEEF SUPREME (2 PEOPLE)

RIBEYE OR SIRLOIN

TWO SIDES INCLUDED

**37,00€**

### SIDES

BROKEN EGGS ..... + 2,8€

SMASHED POTATOES

HERB SAUTÉED POTATOES

SAUTÉED VEGETABLES

RICE

BEAN RICE

MUSHROOM RISOTTO ..... + 2,8€

SIMPLE SALAD

XPTO SALAD

BREAD CRUMBS

RASPBERRY PURÉE

TURNIP PURÉE

ADDITIONAL SIDES AVAILABLE AT AN EXTRA CHARGE OF 3,70€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

The prices displayed include IVA at the current legal rate.



# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION

### DESSERTS

#### SEASONAL FRUIT

A SELECTION OF THE FRESHEST FRUIT OF THE SEASON

2,50€

#### TROPICAL FRUIT

AN EXOTIC FRUIT PIECE

3,00€

#### FRUIT SALAD

A MIX OF YOUR FAVORITE FRUITS

3,00€

#### CHEESE TRILOGY

WITH ASSORTED CHEESES, NUTS & SWEETS



4,50€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

*The prices displayed include IVA at the current legal rate.*



# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION

### DESSERTS

#### APPLE AND BEETROOT MILLE-FEUILLE

APPLE CREAM, BEETROOT JELLY & LAYERED PUFF PASTRY



4,50€

#### LIME MERINGUE

LIME CURD, UNDER PUFF PASTRY, MERINGUE & STRAWBERRY ICE CREAM



4,20€

#### PETIT GATEAU

SEASONAL FRUIT BOUQUET, VANILLA ICE CREAM & ALMOND CRUMBLE



4,40€

#### RED BERRY CHEESECAKE

CREAM CHEESE & LEMON, ALMOND CRUMBLE & RED BERRY COULIS



4,20€

#### VEGAN RASPBERRY PAVLOVA & CARAMELIZED FRUIT

AQUAFABA MERINGUE WITH PLANT-BASED YOGURT, RASPBERRY COULIS, CARAMELIZED FRUIT & TOASTED COCONUT FLAKES

4,20€

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

*The prices displayed include IVA at the current legal rate.*



# meeting

## SPRING/SUMMER COLLECTION

### SHARED EXPERIENCES

#### GRAND FLAVORS PALETTE

WITH THREE DESSERTS & FRUIT



18,00€

#### SMALL FLAVORS PALETTE

WITH TWO DESSERTS & FRUIT



13,00€

#### CHEESE & COMPOTE PALETTE

WITH COMPOTE, NUTS & CHEESE



13,00€



FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA

@RESTAURANTEMEETING

@RESTAURANTEMEETINGLEIRIA

nuno  
pereira  
CHEF COZINHA

*The prices displayed include IVA at the current legal rate.*