meeting

COLEÇÃO OUTONO/INVERNO

VISITE O NOSSO SITE

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@RESTAURANTEMEETING
@RESTAURANTEMEETINGLEIRIA

nuno pereira
CHEF COZINHA

COLEÇÃO OUTONO/INVERNO

ALÉRGENIOS

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

nuno pereira

CHEF COZINHA

meeting

C O L E Ç Ã O
OUTONO/ INVERNO

ENTRADAS

CESTA DE PÃO
Sortido do nosso pão fresco

2,00€

ARDOSIA DE MANTEIGAS
As nossas manteigas aromatizadas

2,50€

TAÇA DE AZEITONAS
Aromatizadas com alho, orégãos & raspas de laranja

1,80€

PALETA DE SABORES (02 pessoas)
Queijo, compota, azeitonas, manteigas,
presunto de pato, tostas, pão & broa

9,00€

SOPA DO DIA
Com os legumes mais frescos do dia

2,20€

nuno pereira
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

C O L E Ç Ã O
OUTONO/ INVERNO

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

7,50€

OVOS ROTOS
Com cogumelos & bacon, polvilhado com orégãos

7,50€

BRÁS DE FARINHEIRA
Com rúcula & azeitona pulverizada

7,50€

BRIE CROCANTE
Queijo brie envolto em bacon, com
crosta crocante & fruta fresca

7,90€

PATANISCAS DE LEGUMES
Sem ovo, com maionese vegan ou cocktail vegan

7,00€

CAMARÕES TEMPURA
Com bisque de camarão & coco

12,00€

PRESUNTO DE PATO
Com gomos de laranja, agrião, amêndoa
& redução de balsâmico

5,50€

BRIE
Com compota & frutos secos

4,50€

CACHAÇO DE PORCO
Com puré de maçã

4,50€

nuno pereira
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

C O L E Ç Ã O
OUTONO/ INVERNO

CARNES

TATAKI DE VAZIA (NOVILHO) — **19,00€**
com puré de castanhas & vegetais

COXA DE PATO NO FORNO — **16,50€**
À baixa temperatura, com risotto de laranja,
legumes assados & maionese de bacon

ENTRECOTE DE NOVILHO — **18,50€**
Grelhado, com batata rústica & legumes assados

PICANHA GRELHADA — **18,50€**
Em naco, com batata rústica & salada

TOMAHAWK DE PORCO — **17,00€**
Grelhado, com arroz de grelos & tomate assado

BARRIGA DE PORCO — **16,00€**
À baixa temperatura, com puré de cherovia & vegetais

BIFINHOS DE PERU — **16,00€**
À portuguesa, com ovo estrelado, batata rústica & arroz

nuno pereira
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

C O L E Ç Ã O
OUTONO/ INVERNO

PEIXES

WELLINGTON DE ATUM
Com puré de castanhas & vegetais
TEMPO DE PREPARAÇÃO: APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS
17,50€

SKREI À LA PLANCHA
Com vinagrete de manjericão, tomate & migas
de couve cenoura & feijão
18,50€

CORVINA À LAGAREIRO
Com batata a murro & migas
17,00€

SUPREMO DE ROBALO
Corado, com legumes assados & puré de cherovia
17,00€

BACALHAU NO FORNO
Com molho de cogumelos, puré de castanha & verdura
17,00€

nuno pereira
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

C O L E Ç Ã O
OUTONO/ INVERNO

MARISCOS

RISOTTO DE CAMARÃO — **16,00€**
& bacalhau

PICA-PAU DE CAMARÃO — **17,50€**
Com manga e lima, arroz de coco & vegetais

POLVO NO FORNO — **19,00€**
Com açorda de enchidos & agrião

CARIL DE MARISCOS — **17,50€**
Com arroz basmati, agrião & legumes

nuno pereira
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

C O L E Ç Ã O
OUTONO/ INVERNO

VEGETARIANO

RISOTTO DE COGUMELOS — **15,00€**
Com rúcula & nozes caramelizadas

BRÁS DE ESPARGOS — **14,00€**
Com azeitona pulverizada

CARIL DE LEGUMES — **14,00€**
Com arroz basmati

FEIJOADA DE COGUMELOS — **15,00€**
Com eringe grelhado

nuno pereira
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

C O L E Ç Ã O
OUTONO/ INVERNO

PARA PARTILHAR

ENTRECOTE OU PICANHA (02 pessoas) — 38,50€
Dois acompanhamentos incluídos

PARRILHADA DE CARNES (04 pessoas) — 63,50€
Picanha ou Entrecôt, Tomahawk de porco, Barriga de porco, enchido & um corte à escolha do chef
Três acompanhamentos incluídos

CHULETON DE PEIXE (02 pessoas) — 34,00€
O peixe mais fresco da semana
Dois acompanhamentos incluídos

DUO CORVINA & POLVO (02 pessoas) — 35,00€
Dois acompanhamentos incluídos

TÁBUA DE PEIXES (04 pessoas) — 70,00€
& mariscos, com camarão, corvina/robalo, polvo e atum
Três acompanhamentos incluídos

ACOMPANHAMENTOS

OVOS ROTOS ····· + 3,00€
BATATA RÚSTICA
BATATA A MURRO
BATATA SALTEADA COM ERVAS
LEGUMES SALTEADOS
ARROZ
ARROZ DE FEIJÃO

RISOTTO COGUMELOS ····· + 3,00€
SALADA SIMPLES
SALADA XPTO
MIGAS
PURÉ DE CASTANHAS
PURÉ DE CHERÓVIA

ACOMPANHAMENTOS EXTRA ACRESCE 3,70€

nuno pereira
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

C O L E Ç Ã O
OUTONO/ INVERNO

SOBREMESAS

PAVLOVA — **5,50€**
Com iogurte de amêndoas, suspiro vegan, caramelo salgado, & fruta da época assada

---

SEMI-FRIO DE PERA — **5,90€**
Com pera em três texturas, louro, & crocante de chocolate

FONDANT DE ABÓBORA — **6,50€**
Com praliné de nozes, gelado, folhas de espinafre

BROWNIE COM NOZES — **5,90€**
Com foster de banana da Madeira & gelado

PUDIM DE QUEIJO DA SERRA — **7,00€**
Com sorbet de tangerina & crocante de avelãs

MERENGADA DE LIMÃO — **5,50€**
Coalhada de lima, sob massa folhada & merengue

QUINDIM DE AMÊNDOAS — **6,00€**

TRILOGIA DE QUEIJOS — **6,00€**

nuno pereira
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

C O L E Ç Ã O
OUTONO/ INVERNO

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
Uma mistura das melhores frutas

3,00€

VISITE O NOSSO SITE

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@RESTAURANTEMEETING
@RESTAURANTEMEETINGLEIRIA

nuno pereira
CHEF COZINHA

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

meeting

FALL/WINTER COLLECTION

VISIT OUR WEBSITE

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA

@RESTAURANTEMEETING
@RESTAURANTEMEETINGLEIRIA

nuno pereira
CHEF COZINHA

meeting

FALL/WINTER COLLECTION

ALLERGENS

- EGGS
- MUSTARD
- FISH
- GLUTEN
- SHELLFISH
- MILK
- CHOCOLATE
- SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
- CELERY
- MOLLUSKS
- LUPIN
- PEANUTS
- SOY
- SESAME SEEDS
- HARD-SHELLED FRUIT

nuno pereira

CHEF COZINHA

meeting

FALL/WINTER COLLECTION

STARTERS

ASSORTED BREAD BASKET — **2,00€**
Selection of our fresh bread

SLATE OF FLAVORED BUTTERS — **2,50€**
Our aromatic flavored butters

BOWL OF FLAVORED OLIVES — **1,80€**
with garlic, oregano & orange zest

FLAVORS PLATTER (02 people) — **9,00€**
Cheese, jam, olives, butters, duck ham, crackers, bread & cornbread

SOUP OF THE DAY — **2,20€**
With fresh vegetables of the day

nuno pereira
CHEF COZINHA

The prices displayed include IVA at the current legal rate.

FALL/WINTER COLLECTION

STARTERS

GOAT CHEESE
Breaded with seed mix, honey, walnuts & arugula

6,90€

SAUTÉED MUSHROOMS
On a bed of chervil purée, a forest of arugula & walnuts.

7,50€

BROKEN EGGS
With mushrooms & bacon, sprinkled with oregano

7,50€

“FARINHEIRA BRÁS” STYLE
With arugula & ground olive

7,50€

CRISPY CHEESE
Brie cheese wrapped in bacon, with a crispy crust & fresh fruit.

7,90€

VEGETABLE FRITTERS
Egg-free, served with vegan mayonnaise or vegan cocktail sauce

7,00€

PRAWNS TEMPURA
With shrimp bisque & coconut

12,00€

PRESUNTO DE PATO
With orange segments, watercress, almond & balsamic reduction

5,50€

BRIE CHEESE
With jam & dried fruits

4,50€

PORK NECK
With apple puree

4,50€

nuno pereira
CHEF COZINHA

The prices displayed include IVA at the current legal rate.

FALL/WINTER COLLECTION

MEAT

BEEF SIRLOIN TATAKI — **19,00€**
with chestnut puree & vegetables

ROAST DUCK LEG — **16,50€**
Slow-cooked, with orange risotto, roasted vegetables & bacon mayonnaise

BEEF SIRLOIN STEAK — **18,50€**
Grilled, with rustic potatoes & roasted vegetables

GRILLED PICANHA — **18,50€**
In steak cuts, served with rustic potatoes & salad

PORK TOMAHAWK — **17,00€**
Grilled, with turnip greens rice & roasted tomato

PORK BELLY — **16,00€**
At low temperature, with chervil puree & vegetables

PORTUGUESE-STYLE TURKEY STEAKS — **16,00€**
With fried egg, rustic potatoes & rice

nuno pereira
CHEF COZINHA

The prices displayed include IVA at the current legal rate.

FALL/WINTER COLLECTION

FISH

TUNA WELLINGTON — 17,50€
With chestnut puree & vegetables
PREPARATION TIME: APPROXIMATELY 30 MINUTES

SKREI À LA PLANCHA — 18,50€
With basil vinaigrette, tomato & kale crumbs, carrot, and beans

LAGAREIRO-STYLE SEA BASS — 17,00€
With punched potatoes & breadcrumbs

SEA BASS SUPREME — 17,00€
Seared, with roasted vegetables & celeriac puree

OVEN-BAKED COD — 17,00€
With mushroom sauce, chestnut puree & greens.

nuno pereira
CHEF COZINHA

The prices displayed include IVA at the current legal rate.

FALL/WINTER COLLECTION

SEAFOOD

SHRIMP RISOTTO — **16,00€**
& cod

SHRIMP PICA-PAU — **17,50€**
With mango and lime, coconut rice & vegetables

OVEN-BAKED OCTOPUS — **19,00€**
With sausage bread soup & watercress

SEAFOOD CURRY — **17,50€**
With basmati rice, watercress & vegetables

nuno pereira
CHEF COZINHA

The prices displayed include IVA at the current legal rate.

FALL/WINTER COLLECTION

VEGETARIAN

MUSHROOM RISOTTO — 15,00€
With arugula & caramelized walnuts

ASPARAGUS BRÁS — 14,00€
With pulverized olives

VEGETABLE CURRY — 14,00€
With basmati rice

MUSHROOM FEIJOADA — 15,00€
With grilled king oyster mushroom

nuno pereira
CHEF COZINHA

The prices displayed include IVA at the current legal rate.

FALL/WINTER COLLECTION

FOR SHARING

ENTRECÔTE OR PICANHA (02 people) — 38,50€
Two side dishes included

GRILLED MEAT PLATTER (04 people) — 63,50€
Picanha or Entrecôte, Pork Tomahawk, Pork Belly, Sausage & a chef's choice cut
Three side dishes included

FISH T-BONE STEAK (02 people) — 34,00€
The freshest catch of the week
Two side dishes included

CORVINA & OCTOPUS DUO (02 people) — 35,00€
Two side dishes included

FISH AND SEAFOOD PLATTER (04 people) — 70,00€
With shrimp, sea bass/sea bream, octopus, and tuna
Three side dishes included

SIDE DISHES

BROKEN EGGS ····· + 3,00€
RUSTIC POTATOES
PUNCHED POTATOES
SAUTÉED VEGETABLES
RICE
RICE WITH BEANS
SAUTÉED POTATOES WITH HERBS

RISOTTO WITH MUSHROOMS ····· + 3,00€
SIMPLE SALAD
SPECIAL SALAD
CRUMBS
CHESTNUT PUREE
CELERIAC PUREE

EXTRA SIDES AT AN ADDITIONAL COST OF 3.70€

nuno pereira
CHEF COZINHA

The prices displayed include IVA at the current legal rate.

FALL/WINTER COLLECTION

DESSERTS

PAVLOVA — **5,50€**
With almond yogurt, vegan meringue, salted caramel, & baked seasonal fruit

PEAR SEMI-COLD — **5,90€**
With pear in three textures, bay leaf, & chocolate crunch

PUMPKIN FONDANT — **6,50€**
With walnut praline, ice cream & spinach leaves

WALNUT BROWNIE — **5,90€**
With Madeira banana foster & ice cream

SERRA CHEESE PUDDING — **7,00€**
With tangerine sorbet & hazelnut crunch

LEMON MERINGUE — **5,50€**
Lemon curd under puff pastry, meringue & ice cream

ALMOND QUINDIM — **6,00€**

CHEESE TRILOGY — **6,00€**

nuno pereira
CHEF COZINHA

The prices displayed include IVA at the current legal rate.

FALL/WINTER COLLECTION

DESSERTS

SEASONAL FRUIT — **2,50€**
A selection of the freshest fruit of the season

TROPICAL FRUIT — **3,00€**
One exotic fruit

FRUIT SALAD — **3,00€**
A mix of your favorite fruits

VISIT OUR WEBSITE

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA

@RESTAURANTEMEETING
@RESTAURANTEMEETINGLEIRIA

nuno pereira
CHEF COZINHA

The prices displayed include IVA at the current legal rate.