

restaurante
class&co

Menu Class&Co

Leitão à Bairrada

Leitão Assado, "Chips" de Batata-doce e Citrinos

Bacalhau

Bacalhau Meia Cura, Caldeirada de Amêijoas e Cremoso de Batata e Aipo

Creme Brûlée

Creme "Brûlée" de Baunilha e Côco, Sésamo e "Sorvet" de Tangerina

24,00 € por pessoa - sem bebidas

Menu Sweet

Atum do Atlântico

Atum "Mi Cuit", Gaspacho de Bergamota e Ovas de Tobiko

A "Nova" Terra Vitela

Bochechinha de Vitela, Batata Violeta, Cogumelos Marrons, Cebolinhas e Espargos Verdes

Pannacotta

"Pannacotta" de Lúcia-Lima, Merengue e "Sorvet" de Morango

24,00 € por pessoa - sem bebidas

Menu de Degustação

Paladares e Experiências Inspiradas na nossa Carta (6 pratos)

49,00 €





Atum do Atlântico

Couvert

Couvert (p/2 Pax) 5,00 €
Seleção de três pães, uma manteiga caseira, um azeite temperado e uma pasta

Entradas

Salada Caprese 4,00 €
Mozarella Fresca, "Mix" de Tomates e Tofu

Salada Caesar 5,00 €
Frango no Churrasco, Toucinho Fumado e "Croûtons" de Alho

Atum do Atlântico 7,50 €
Atum "Mi Cuit", Gaspacho de Bergamota e Ovas de Tobiko

Leitão à Bairrada 7,50 €
Leitão Assado, "Chips" de Batata-doce e Citrinos

Mariscada (p/2 Pax) 24,50 €
Gamba Fresca, Gamba da Nossa Costa, Amêijoas e Mexilhão

Sopa

Sopa de Peixe 2016 7,50 €

Pratos Principais

Bacalhau	13,00 €
<i>Bacalhau Meia Cura, Caldeirada de Amêijoas e Cremoso de Batata e Aipo</i>	
Arroz de Carabineiro	29,00 €
<i>Arroz Carolino, Tomate, Robalo, Búzio, Amêijoas e Camarão-Carabineiro</i>	
A "Nova" Tenra Vitela	13,00 €
<i>Bochechinha de Vitela, Batata Violeta, Cogumelos Marrons, Cebolinhas e Espargos Verdes</i>	
Borrego	15,00 €
<i>Carré de Borrego, "Rosti" de Abóbora Butternut, Salpicão e Ervilhas</i>	

Bifes

Vazia	15,00 €
Lombo	19,00 €
Chuletón (p/2 Pax)	34,00 €

Molhos

*Chimichurri
Mirandês
Rabaçal
Cogumelos
Maionese Trufada
Manteiga de Alho e Ervas*

Acompanhamentos

*Batata Frita
Puré de Batata Trufado
"Dauphinoise" de Batata-doce
"Malandrinho" de Cogumelos Frescos
"Mesclan" de Alfaces
Legumes na Grelha
Salteados de Legumes
Espargado de Espinafres*



Chuletón



Sobremesas

Seleção de Gelados e Sorvetes (2 Bolas)	4,00 €
<i>Com Raspas de Chocolate, Natas Batidas e Bolacha de Baunilha</i>	
Pannacotta	5,00 €
<i>"Pannacotta" de Lúcia-Lima, Merengue e "Sorvet" de Morango</i>	
Creme Brûlée	5,50 €
<i>Creme "Brûlée" de Baunilha e Côco, Sésamo e "Sorvet" de Tangerina</i>	
Brisa da Figueira	6,00 €
<i>Folhada, Doce de Ovos e Amêndoa e Gelado de Cereja</i>	
Chocolate e Avelã	6,00 €
<i>Chocolate de Leite, Avelã, Toffee e Gelado de Camomila</i>	

Queijo

Queijos das Beiras DOP (p/2 Pax)	12,00 €
<i>Queijo do Rabaçal, Queijo Amarelo da Beira Baixa e Requeijão da Serra</i>	



Carta de Vinhos

Vinho a Copo

Vinhos Brancos

Messias Bruto (<i>Espumante Bruto – Bairrada</i>)	4,00€
Quinta de Valetruto (<i>Branco – Vinho Verde</i>)	3,50€
Vila Real Grande Reserva (<i>Branco – Porto e Douro</i>)	4,50€

Vinhos Rosés

Quinta do Ortigão (<i>Espumante Bruto – Bairrada</i>)	4,00€
Quinta de Valetruto (<i>Branco – Vinho Verde</i>)	3,50€

Vinhos Tintos

Rosmaninho (<i>Tinto – Porto e Douro</i>)	3,50€
---	-------

Colheitas Tardias

Quinta da Alorna Colheita Tardia (<i>Vinho Generoso – Tejo</i>)	4,50€
---	-------

Espumantes e Champagnes

Messias Bruto (<i>Branco Bruto – Bairrada</i>)	14,00€
Quinta do Ortigão (<i>Rosé Bruto – Bairrada</i>)	16,00€
Murganheira Reserva (<i>Branco Bruto – Távora-Varosa</i>)	18,00€
G.H. Mumm Cordon Rouge (<i>Blanc Brut – Champagne</i>)	66,00€
Moët & Chandon Impérial (<i>Blanc Brut – Champagne</i>)	72,00€

Vinhos Brancos

Quinta Valetruto (<i>Branco – Vinho Verde</i>)	14,00€
Vila Real Grande Reserva (<i>Branco – Porto e Douro</i>)	16,00€
Quinta do Cidrô Sauvignon Blanc (<i>Branco – Porto e Douro</i>)	20,00€
Dona Maria Viognier (<i>Branco – Alentejo</i>)	20,00€

Vinhos Rosés

Quinta Valetruto (<i>Rosé – Vinho Verde</i>)	14,00€
Quinta do Arcossó (<i>Rosé – Porto e Douro</i>)	14,00€
Quinta de Saes (<i>Rosé – Dão</i>)	16,00€
Dona Maria (<i>Rosé – Alentejo</i>)	18,00€

Vinhos Tintos

Rosmaninho (<i>Tinto – Porto e Douro</i>)	14,00€
Pombal do Vesúvio (<i>Tinto – Porto e Douro</i>)	26,00€
Herdade do Sobroso (<i>Tinto- Alentejo</i>)	18,00€
Esporão Reserva (<i>Tinto- Alentejo</i>)	34,00€

Colheitas Tardias

Quinta da Alorna Colheita Tardia (<i>Vinho Generoso – Tejo</i>)	22,00€
---	--------

Nota informativa

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

Intolerâncias e alergias alimentares

Antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

IVA

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Sweet Atlantic Hotel & Spa ****
Av. 25 de Abril, n.º21 | 3080-086 Figueira da Foz | Portugal
Tel. (351) 233 408 900 | Fax (351) 233 408 901 | reservas@sweethotels.pt
www.sweethotels.pt

