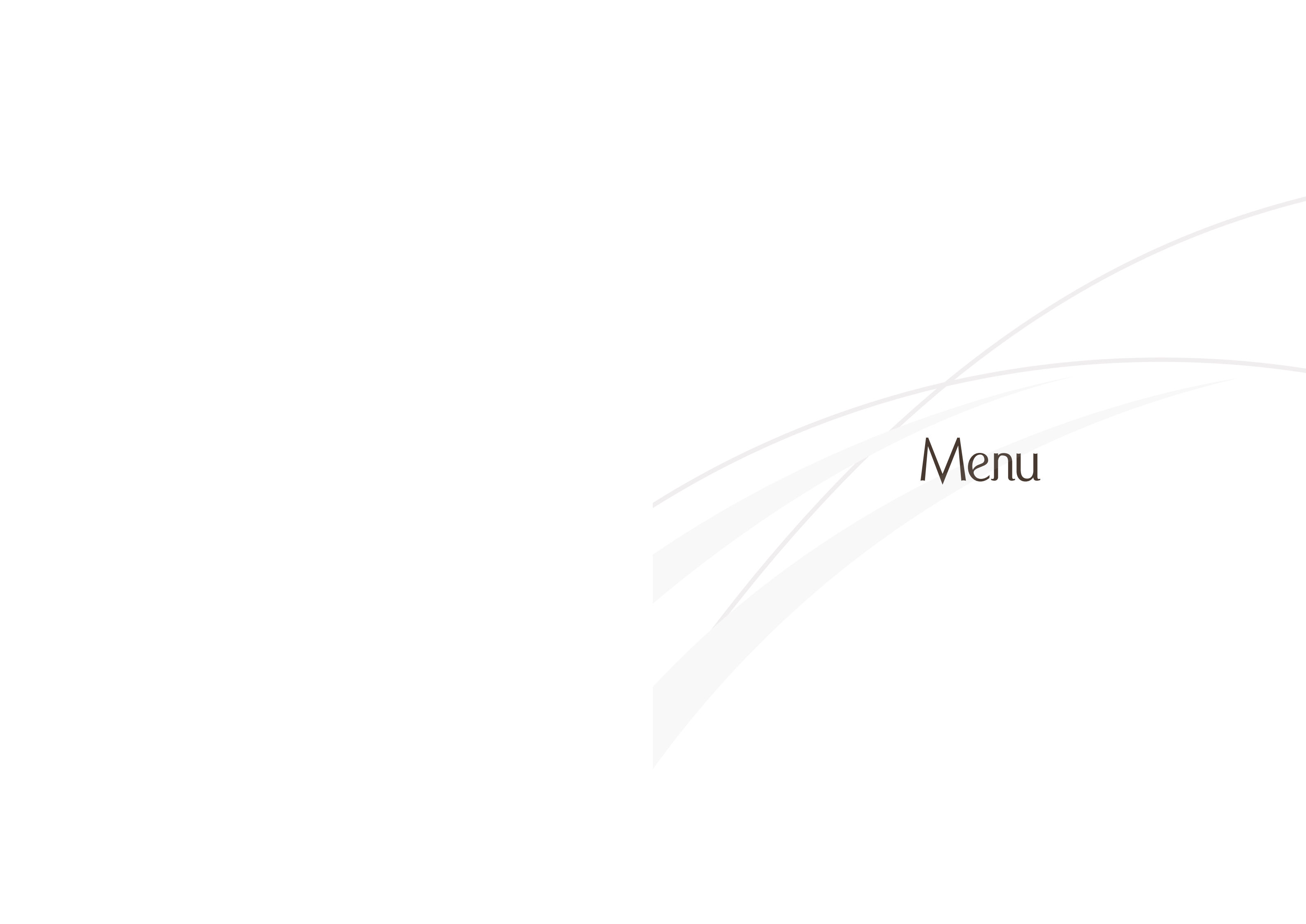


restaurante
class&co



Menu

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" Tenra 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 €
<i>Seleção de três pães, uma manteiga caseira, um azeite temperado e uma pasta</i>	

Entradas

Salada Caprese	4,00 €
<i>Mozarella Fresca, "Mix" de Tomates e Tofu</i>	
Salada Caesar	5,00 €
<i>Frango no Churrasco, Toucinho Fumado e "Croûtons" de Alho</i>	
Atum do Atlântico	7,50 €
<i>Atum "Mi Cuit", Gaspacho de Bergamota e Ovas de Tobiko</i>	
Leitão à Bairrada	7,50 €
<i>Leitão Assado, "Chips" de Batata-doce e Citrinos</i>	
Mariscada (p/2 Pax)	24,50 €
<i>Gamba Fresca, Gamba da Nossa Costa, Amêijoas e Mexilhão</i>	

Sopa

Sopa de Peixe 2016	7,50 €
--------------------------	--------

Pratos Principais

Bacalhau	13,00 €
<i>Bacalhau Meia Cura, Caldeirada de Amêijoa e Cremoso de Batata e Aipo</i>	
Arroz de Carabineiro	29,00 €
<i>Arroz Carolino, Tomate, Robalo, Búzio, Amêijoa 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
- Esparregado 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.º 21 | 3080-086 Figueira da Foz | Portugal
Tel. (351) 233 408 900 | Fax (351) 233 408 901 | reservas@sweethotels.pt
www.sweethotels.pt

