



À LA CARTE

MENU

O nosso Restaurante Ribeira 17 foi concebido tendo em consideração as necessidades dos nossos clientes e está disponível entre as 12h30 e as 14h30 e das 19h30 e as 22h30.

Situado num edifício histórico restaurado, que contém pinturas murais autênticas do século XVII e que transportam os clientes de volta no tempo.

Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar, queira por favor informar o empregado de mesa no ato do pedido.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (Artigo 135.º n.º3 Decreto-Lei nº10/2015 de 16/01).

No nosso constante compromisso pela sustentabilidade, a grande maioria dos nossos ingredientes frescos provém de produtores nacionais, sendo os nossos pratos confeccionados com ingredientes locais e de origem sustentável.

RESTAURANTE

RIBEIRA 17

12h30 - 14h30 | 19h30 - 22h30

ENTRADAS

Couvert <i>Pão de massa mãe, Azeite de Vila Flor DOP, Manteiga caseira aromatizada e Tapenade de Azeitona</i> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	10,00€
Carpaccio de Outono com Chèvre <i>Finas lâminas de beterraba e abóbora revelam uma combinação delicada de sabores e texturas, realçada pela cremosidade e leve acidez do queijo chèvre.</i> 🍷🍷🍷	11,00€
Aveludado de Castanha e Paleta em pó <i>Um creme aveludado de castanha que evoca os sabores de outono, equilibrado pela intensidade e notas salgadas da paleta curada em pó.</i> 🍷🍷🍷	13,00€
Duo de Terras e Aves com notas de Mostarda e Laranja <i>Clássico e contemporâneo em perfeita sintonia, finalizado com um ovo de codorniz que acrescenta untuosidade e elegância.</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	18,00€
Essência de Portobello e Soja <i>Um prato leve e aromático que valoriza a cozinha vegetariana.</i> 🍷	19,00€

PEIXE

Arroz Cremoso de Polvo <i>Um prato de conforto com alma portuguesa. Uma criação rica, intensa e equilibrada, que celebra o melhor da cozinha do mar.</i> 🍷🍷🍷	37,00€
Salmonete em Caldeirada <i>Um prato que combina tradição e refinamento, realçando a pureza e frescura dos ingredientes.</i> 🍷🍷🍷🍷	42,00€
Entre Tentáculos e Lascas <i>Dois clássicos da cozinha portuguesa (polvo e bacalhau) reinterpretados com elegância.</i> 🍷🍷🍷	44,00€

CARNE

Bochecha de Vitela a baixa temperatura e Raízes Doces <i>Uma experiência gastronómica rica e refinada, onde técnica e tradição se encontram para criar um momento memorável a cada garfada.</i> 🍷🍷🍷	31,00€
Terra Ibérica: Porco, Alheira e Cebola caramelizada <i>Uma combinação elegante entre a barriga de porco confitada, a frescura da maçã granny smith e a doçura do chutney.</i> 🍷🍷🍷🍷	38,00€
Outono em Quatro tons <i>Pato delicadamente confitado, acompanhado pela frescura crocante do aipo e pela doçura subtil da maçã e da cebola caramelizada.</i> 🍷🍷🍷🍷	38,00€

PASTAS & RISOTTOS

Ravioli de Cozido à Portuguesa <i>Uma releitura elegante do clássico cozido português. Um prato que combina conforto e sofisticação num só garfo.</i> 🍷🍷🍷	18,00€
Risotto de Espargos, Tomate Cherry e Abóbora <i>Um prato leve, refinado e cheio de personalidade, que celebra a simplicidade e sofisticação da cozinha vegetariana.</i> 🍷🍷🍷	19,00€
Linguíni com Gambas <i>Linguíni al dente, delicadamente envolvido num molho suave que realça a frescura e suculência das gambas.</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	20,00€
Risotto de Açafrão e Rabo de Boi <i>Um risotto cremoso e aromático, onde o açafrão realça cor e sabor. Uma combinação que une tradição e técnica contemporânea.</i> 🍷🍷🍷	22,00€

VEGETARIANO

Canelonis com Proteína de Soja <i>Canelonis recheados com proteína de soja envoltos num suave molho aromático e gratinados até à perfeição.</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	17,00€
Seitan ao Jus de Legumes, Grão texturizado e Binis crocantes <i>Seitan artesanal corado, onde simplicidade e técnica se encontram numa combinação leve, nutritiva e elegante.</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	22,00€

MENU INFANTIL

Para crianças até 10 anos

Esparguete à bolonhesa 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	13,00€
Nuggets de frango com batata frita e maionese 🍷🍷🍷🍷🍷	15,00€

SOBREMESAS

Fruta Fresca Laminada	13,00€
Gemas Sponge Cake de Gengibre e Laranja <i>Uma sobremesa leve e aromática, onde a doçura das gemas se funde com a textura do sponge cake.</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	15,00€
Oásis de Pêra e Caviar Cítrico <i>Uma sobremesa leve, perfumada com vinho branco, que encerra a refeição com harmonia e subtilidade.</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	17,00€
Cookie New York Artesanal com Gelado Vegan <i>Uma sobremesa reconfortante, moderna e sofisticada que cria uma combinação de texturas e sabores.</i> 🍷🍷🍷	17,00€
Pastel de Nata Desconstruído <i>Uma reinterpretação contemporânea de um ícone da doçaria portuguesa.</i> 🍷🍷🍷🍷	19,00€

Para prevenção de potenciais alergias, existem fichas técnicas disponíveis

