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 confecionados com ingredientes locais e de origem sustentável.

RESTAURANTE

RIBEIRA 17

12h30 - 14h30 | 19h30PM - 22h30

ENTRADAS

Couvert 10,00€
Seleção de pães, azeite virgem extra Casa das Oliveiras biológico, manteiga caseira aromatizada e tapenade de azeitona

Velouté de Legumes 9,00€
Creme aveludado de legumes da estação

Croissant de Leitão 15,00€
Croissant artesanal de massa folhada, recheado com leitão assado lentamente, num equilíbrio entre suculência, textura e frescura

Carpaccio de Robalo 21,00€
Robalo em delicadas lâminas, temperado com cítricos, azeite virgem extra e ervas frescas, num jogo de frescura e delicadeza

Tábua de Queijos e Enchidos Portugueses 23,00€
Seleção de queijos e enchidos portugueses de excelência, acompanhados por elementos sazonais e pão artesanal

PEIXE

Bacalhau confitado em Azeite de Tomilho, Puré de Couve-Flor e Espinafres 37,00€
Bacalhau confitado em azeite de tomilho, servido sobre puré sedoso de couve-flor e espinafres salteados

Polvo Braseado com Batata doce-roxa, Legumes Baby e Maionese de Coentros 40,00€
Braseado até à perfeição, com batata-doce roxa, legumes baby e maionese de coentros, numa composição de contrastes e aromas mediterrâneos

Robalo em cama de Couscous, Ervas e Beurre Blanc 44,00€
Delicadamente confitado, acompanhado por couscous aromático de ervas frescas e beurre blanc, num equilíbrio entre untuosidade e frescura

CARNE

Bife à Portuguesa 24,00€
Corte de carne selecionado, corado ao ponto e servido à maneira portuguesa, com molho rico e intenso e os sabores clássicos que definem este prato

Supremo de Frango Confitado, Puré de Legumes e Ervas Finas 28,00€
Supremo de frango confitado, acompanhado por puré de legumes, finalizado com salsa e cebolinho frescos

Bochecha de Vitela a baixa temperatura, Puré de Batata e Espinafres Salteados 34,00€
Bochecha de vitela cozinhada a baixa temperatura, de textura tenra e sabor intenso, acompanhada por puré de batata e espinafres salteados

Laminado de Alcatra em cama de Cremoso de Cogumelos 38,00€
Finas lâminas de Alcatra de leite, delicadamente cozinhadas, sobre cremoso de cogumelos, numa composição de textura e profundidade

ARROZES & MASSAS

Linguíni com Gambas, Bisque e Cherry 26,00€
Linguíni envolvido numa bisque de gambas intensa e aromática, com tomate-cereja e notas marinhas

Risoto de Vitela com Aroma dos Bosques 32,00€
Risoto cremoso de vitela, inspirado nos sabores do bosque, com notas terrosas e aromáticas

Polvo e seu Arroz 38,00€
Polvo em diferentes texturas, acompanhado pelo seu arroz, numa interpretação contemporânea de um clássico de inspiração portuguesa

VEGETARIANO

Linguíni Pomodoro 22,00€
Linguíni envolvido num molho de tomate cuidadosamente apurado, com azeite virgem extra e ervas aromáticas

Mil Folhas Vegan 24,00€
Camadas delicadas de legumes e elementos sazonais, construídas em diferentes texturas e sabores, numa composição integralmente vegetal

Risoto de Cogumelos 26,00€
Risoto de arroz Carnaroli, cremoso e envolvente, com uma seleção de cogumelos

MENU INFANTIL

Para crianças até aos 10 Anos

Esparguete à Bolonhesa 15,00€

Frango Dourado com Batata Frita e Maionese 17,00€

SOBREMESAS

Fruta Fresca Laminada 11,00€
Seleção de fruta fresca da estação, delicadamente laminada e apresentada de forma simples e elegante

Trilogia Vegan 12,00€
Três pequenas criações de inspiração vegetal, reunindo diferentes texturas, aromas e sabores numa experiência de degustação

Pêra em Várias Texturas 14,00€
Pêra confitada, crocante e espuma leve, num delicado jogo de texturas e temperaturas

Queijo da Serra, Doce de Abóbora e Tostas Caseiras 12,00€
Serra da Estrela de textura cremosa, acompanhado por doce de abóbora e tostas artesanais, num equilíbrio entre intensidade, doçura e crocância

Para prevenção de potenciais alergias, existem fichas técnicas disponíveis

GLÚTEN · CRUSTÁCEOS · OVO · PEIXE · AMENDOIM · SOJA · LÁCTOS · CASCA RIJA · AIPO · MOSTARDA · SEMENTES · SULFITOS · MOLUSCOS · LUPINOS

RNET 12602