



ATLÂNTIKO

RESTAURANTE



HOTEL EUROSTARS
MUSEUM



EUROSTARS
HOTELS

**PARA COMEÇAR**

SALADA DA HORTA 2.0 <i>Legumes da horta assados lentamente, quinoa, bulgur, folhas microgreens, pinhões tostados, bagas e vinagreta de laranja e mel.</i>	12€
SALADA CÉSAR LISBOETA <i>Alface romana, alcaparras, rabanetes, peito de frango grelhado, bacon, queijo São Jorge DOP e tostas.</i>	14€
CALDO VERDE COM CHOURIÇO E BROA DE MILHO	8€
SOPA DE PEIXE TRADICIONAL À PESCADOR DA TRAFARIA <i>Corvina, tomate, pimento, cenoura, cebola, alho, vinho branco, vinho do Porto e pão torrado.</i>	16€
OVOS MEXIDOS COM ALHEIRA DE MIRANDELA	12€
CROQUETES DE ARROZ DE LAVAGANTE COM GELEIA DE PIMENTOS	14€
CAÇAROLA DE COGUMELOS SELVAGENS E BARRIGA DE PORCO CROCANTE	18€
LINGUINE COM MEXILHÕES À MARINHEIRA <i>Mexilhões, anchovas, malaguetas vermelhas e tomate cherry.</i>	18€

DO ATLÂNTIKO

ARROZ NEGRO DE TAMBORIL E CAMARÃO NO FORNO <i>Arroz, tamboril, camarão, tomate, maionese de alho e salsa e tinta de choco. Mínimo para duas pessoas.</i>	22€/P.P.
BACALHAU CONFITADO E SEU BRÁS <i>Lombinho de bacalhau confitado em alecrim, seu brás e mini pastel de bacalhau e azeitona desidratada.</i>	24€
PEIXE DO DIA DA LOTA COM AMÊIJOAS E MOLHO VERDE	28€
TENTÁCULO DE POLVO À MUSEUM <i>Tentáculo de polvo grelhado, escabeche de cebola e pimentos e batata assada a murro.</i>	27€
CATAPLANA DE PEIXES E MARISCOS <i>Tamboril, corvina, amêijoas, mexilhão, camarão, tomate, pimentos, batata e coentros.</i>	27€/1 P. 47€/2 P.

DO PASTO

LOMBO DE NOVILHO À MUSEUM <i>Bife de 180g, presunto, ovo estrelado, batatas fritas e maionese de pickles.</i>	28€
RIBEYE MATURADO 45 DIAS <i>Ribeye maturado de 600g grelhado, batata frita, feijão preto, arroz, manteiga de alho e chimichurri. Mínimo para duas pessoas.</i>	33€/P.P.
BARRIGA DE LEITÃO A BAIXA TEMPERATURA <i>Barriga de leitão assado lentamente durante 12 horas, mil-folhas de batata e cogumelos, air-bag crocante, molho de pimentas e texturas de laranja.</i>	22€
PATO CROCANTE <i>Suculento e crocante peito de pato, foie gras salteado, gelado de figo, puré de batata-doce, cogumelos selvagens e molho de frutos vermelhos.</i>	22€

DOÇURAS E TRAVESSURAS

MIL-FOLHAS DE PASTEL DE NATA <i>Massa folhada, creme de pastel de nata, amendoim salgado crocante e gelado de canela.</i>	8€
CHEESECAKE DE QUEIJO DA SERRA <i>Com gelado de abóbora e nozes caramelizadas.</i>	8€
DOIDOS POR CHOCOLATE <i>Espuma de mousse de chocolate 70% cacau, brownie caseiro, gelado de chocolate branco, texturas de chocolate e frutos vermelhos.</i>	8€
GELADO ARTESANAL <i>Duas bolas de gelado artesanal à escolha e crumble de amêndoa.</i>	7€
FRUTA LAMINADA	7€
COUVERT	
MANTEIGAS COMPOSTAS, AZEITE VIRGEM EXTRA, AZEITONAS MARINADAS, PÃES E TOSTAS	3€ / P.P.

STARTERS

- KITCHEN GARDEN SALAD 2.0** €12
Slow-roasted vegetables, quinoa, bulgur wheat, micro sprouts, roasted pine nuts, berries, orange and honey vinaigrette.
- LISBON CAESAR SALAD** €14
Romaine lettuce, capers, radishes, grilled chicken breast, bacon, São Jorge PDO cheese and toast.
- “CALDO VERDE” BROTH WITH “CHOURIÇO” AND “BROA DE MILHO” CORNBREAD** €8
Vegetable broth with potatoes, collard greens and olive oil, with cured sausage and cornbread.
- TRADITIONAL PORTUGUESE FISH SOUP** €16
Sea bass, tomato, pepper, carrot, onion, garlic, white wine, Port wine and toast.
- SCRAMBLED EGGS WITH PORTUGUESE SAUSAGE** €12
Poultry, bread, olive oil, lard, garlic and paprika.
- LOBSTER RICE CROQUETTES WITH PEPPER JELLY** €14
- WILD MUSHROOMS STEW WITH PORK CRACKLING** €18
- LINGUINE WITH MUSSELS À LA MARINIÈRE** €18
Mussels, anchovies, red chilli and cherry tomatoes.

FROM THE ATLÂNTIKO

- MONKFISH AND SHRIMPS BLACK RICE** €22/P.P.
Rice, monkfish, shrimps, tomato and garlic and parsley mayonnaise and squid ink. Minimum two people.
- BRÁS-STYLE COD CONFIT** €24
Fillet of cod confit “à Brás” in rosemary served with mini cod cake and dehydrated olives.
- FRESH FISH FROM THE FISH MARKET WITH CLAMS AND GREEN SAUCE** €28
- MUSEUM-STYLE OCTOPUS TENTACLE** €27
Grilled octopus tentacle, pickled onions and peppers and roasted smashed “a murro” potatoes.
- FISH AND SEAFOOD “CATAPLANA”** €27/1 P.
€47/2 P.
Monkfish, sea bass, clams, mussels, shrimps, tomato, peppers, potato and coriander.

FROM THE LAND

- MUSEUM-STYLE BEEF LOIN** €28
180g steak, crispy ham, fried egg, chips, and gherkin mayonnaise.
- 45 DAY DRY-AGED RIBEYE STEAK** €33/P.P.
600g grilled dry-aged ribeye steak, black beans, chips, rice, garlic butter and chimichurri. Minimum two people.
- SLOW-ROASTED SUCKLING PIG BELLY** €22
Suckling pig belly, slowly roasted for 12 hours, potato and mushroom millefeuilles, pork crackling, pepper sauce and orange textures.
- CRISPY DUCK** €22
Succulent, crispy duck breast, sautéed foie gras, sweet-potato purée, wild mushrooms, fig ice cream and berry sauce.

SWEET TEMPTATIONS

- CUSTARD TART MILLEFEUILLES** €8
Puff pastry, custard tart cream, salted peanut crunch and cinnamon ice cream.
- “QUEIJO DA SERRA” CHEESECAKE** €8
With pumpkin ice cream and caramelised walnuts.
- CHOCOLATE MADNESS** €8
70% cocoa chocolate mousse, homemade brownie, white chocolate ice cream, chocolate textures and berries.
- ARTISAN ICE CREAM** €7
Two scoops of artisan ice cream to choose from and almond crumble.
- LAMINATED FRUIT** €7
- COUVERT**
- SELECTION OF BUTTERS, SEASONED OLIVES, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL, BREAD AND TOAST** €3/P.P.



PARA EMPEZAR

ENSALADA DE LA HUERTA 2.0 12€
Verduras de la huerta asadas lentamente, quínoa, bulgur, micro brotes, piñones tostados, bayas y vinagreta de naranja y miel.

ENSALADA CÉSAR LISBOETA 14€
Lechuga romana, alcaparras, rábanos, pechuga de pollo a la plancha, bacon, queso São Jorge DOP y tostas.

CALDO VERDE COM CHORIZO Y PAN DE MAÍZ "BROA DE MILHO" 8€

SOPA DE PESCADO TRADICIONAL DE TRAFARIA 16€
Corvina, tomate, pimienta, zanahoria, cebolla, ajo, vino blanco, vino de Oporto y pan tostado.

HUEVOS REVUELTOS CON ALHEIRA DE MIRANDELA 12€

CROQUETAS DE ARROZ DE BOGAVANTE CON GELATINA DE PIMIENTOS 14€

CAZUELA DE SETAS SILVESTRES Y PANCETA DE CERDO CRUJIENTE 18€

LINGUINE CON MEJILLONES AL ESTILO MARINERO 18 €
Mejillones, anchoas, chile rojo y tomate cherry.

DEL ATLÂNTIKO

ARROZ NEGRO DE RAPE Y CAMARONES AL HORNO 22€/P.P.
Arroz, rape, camarones, tomate, mayonesa de ajo y perejil y tinta de sepia. Mínimo dos personas.

BACALAO CONFITADO Y SU BRÁS 24€
Lomo de bacalao confitado en romero con su brás, y mini pastel de bacalao y aceituna deshidratada.

PESCADO DE LONJA CON ALMEJAS Y SALSA VERDE 28€

TENTÁCULO DE PULPO AL ESTILO MUSEUM 27€
Tentáculo de pulpo a la parrilla, escabeche de cebolla y pimientos y patata asada "a murro".

CATAPLANA DE PESCADO Y MARISCO 27€/1 P.
Rape, corvina, almejas, mejillones, camarones, tomate, pimientos, patata y cilantro. 47€/2 P.

DEL CAMPO

LOMO DE NOVILLO AL ESTILO MUSEUM 28€
Filete de 180g, jamón crujiente, huevo estrellado, patatas fritas y mayonesa de pepinillo.

RIBEYE MADURADO 45 DÍAS 33€ / P.P.
Ribeye madurado de 600g a la parrilla, patatas fritas, frijoles negros, arroz, mantequilla de ajo y chimichurri. Mínimo para dos personas.

BARRIGA DE COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA 22€
Asado lentamente durante 12 horas, con milhojas de patatas y setas, airbag crujiente, salsa de pimentas y texturas de naranja.

PATO CRUJIENTE 22€
Suculento y crujiente pechuga de pato, foie gras salteado, helado de higo, puré de boniato, setas silvestres y salsa de frutos del bosque.

DULZURAS Y TRAVESURAS

MILHOJAS DE PASTEL DE NATA 8€
Hojaldre, crema de pastel de nata, crujiente de cacahuetes salados y helado de canela.

CHEESECAKE DE "QUEIJO DA SERRA" 8€
Con helado de calabaza y nueces caramelizadas.

LOCURA DE CHOCOLATE 8€
Espuma de mousse de chocolate 70% cacao, brownie casero, helado de chocolate blanco, texturas de chocolate y frutos rojos.

HELADO ARTESANO 7€
Dos bolas de helado artesano a elegir y crumble de almendra.

FRUTA LAMINADA 7€

COUVERT

MANTEQUILLAS COMPUESTAS, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ACEITUNAS MARINADAS, PANES Y TOSTAS 3€ / P.P.

CONTACTO

RESTAURANTE ATLÂNTIKO

Hotel Eurostars Museum 5*

Rua Cais de Santarém 40, 1100-104 Lisboa (Portugal)

Tel.: +351 211 166 100

reservas@eurostarsmuseum.com

www.restauranteatlantiko.com