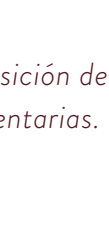




Restaurante

A GOURMET EXPERIENCE



EUROSTARS
OASIS PLAZA

Buen Provecho

A GOURMET EXPERIENCE

Cena: de 19:30h a 22:30h.

Precios con el IVA incluido.

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

DEVOLUCIÓN DE LOS SERVICIOS DE MESA

Solo podrán servirse en las mesas de este establecimiento los pedidos solicitados por nuestros clientes. Desde el momento en que los productos alimenticios no envasados hayan sido servidos en la mesa no se aceptarán cambios ni devoluciones, siendo obligatorio el pago de la totalidad del pedido por parte del cliente.

Decreto-ley nº10/2015, 16 enero.

COUVERT

Pan variado, mantequilla aromatizada, tapenade de oliva y aceite con flor de sal de Figueira da Foz 5 €

PARA ABRIR EL APETITO

Amuse-bouche

PARA EMPEZAR

Sopa del día 6 €
Sopa con productos de temporada

Milhojas de verduras de temporada y pesto 12 €
Pasta filo con sésamo, verduras asadas con hierbas aromáticas frescas y pesto

Atún, mandarina y wakame 12 €
Filete de atún con sésamo, gazpacho de mandarina, alga wakame, huevas y mayonesa de wasabi

Huevo a baja temperatura, bacon y trufa 12 €
Huevo a baja temperatura, guisantes estofados con tomate y tocino, crujiente de bacon, crujiente de pan, cherry asado y trufa laminada

Pato ahumado con avellanas y Roquefort 13 €
Magret de pato ahumado, moras frescas, hojas frescas, avellanas asadas, queso Roquefort y reducción de vino de Oporto

Tabla de quesos y embutidos portugueses 18 €
Tabla con tres tipos de queso, tres tipos de embutidos, miel, polen y frutos secos

DEL MAR

Salmón empanado con chirivía y bimis 21 €
Filete de salmón empanado con sésamo, puré de chirivía, encurtido de remolacha, bimis al vapor y perlas de limón

Filete de salmónete con arroz negro y pimientos asados 22 €
Filete de salmónete, arroz negro marinero, brunesa de calabacín, gel de pimienta asado, baby verduras, crujiente de tapioca y sepia y fumet de pescado

Bacalao con pack choi y sames 23 €
Lomo de bacalao confitado con ajo y tomillo, puré de judías blancas (feijoadas), gel de pimienta asado, sames de bacalao frito, aceite de oliva salicornia, pack choi corada y crujiente de tapioca y choco

Lubina con arroz carolino y marisco 25 €
Filete de lubina con aceite de oliva y limón al tomillo, bolitas de limón, arroz carolino del Bajo Mondego con salsa de tomate y caldo de pescado acabado al cilantro, mejillones, almejas y gambas, salicornia, aceite de oliva al cilantro

DESDE EL PRADO

Cerdo ibérico con coliflor y trufa 20 €
Cuello de cerdo negro a baja temperatura, puré de coliflor y trufa, habitas salteadas, demi-glacé con pimienta rosa y trufa laminada

Cordero con calabaza y guisantes 20 €
Chuletas de cordero, puré de calabaza butternut con menta, guisantes salteados con tocino, esferas y salsa balsámica

Magret con maíz y chalotas 20 €
Magret con ajo, tomillo y laurel, chalotas asadas en mantequilla, bimis, mini mazorca de maíz, puré de maíz y salsa de pimienta rosa

Lomo de ternera con foie gras y trufa 27 €
Lomo de ternera, foie gras salteado, champiñones salteados, espárragos, puré de chirivía, salsa de Oporto y trufa laminada

PARA COMPARTIR

Chuleta de ternera con verduras de temporada y flor de sal 75 €
Chuleta de ternera a la plancha (1,2 kg), patatas fritas, verduras salteadas y tomates cherry asados, flor de sal de Figueira da Foz y mayonesa de ajo

DEL HUERTO

Cuscús al curry con verduritas 18 €
Cuscús de verduras y curry con gel de pimientos asados y verduritas glaseadas

Gnocchis a la albahaca con parmesano 18 €
Gnocchis con parmesano rallado con pesto y virutas de parmesano

Pasta fresca con champiñones y salsa de queso 18 €
Raviolis de setas con espinacas frescas y salsa de queso

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Merluza crujiente con arroz y patatas 12 €
Merluza fresca empanada con arroz blanco carolino y patatas fritas

Espaguetis a la boloñesa con parmesano 12 €
Espaguetis, salsa boloñesa y parmesano rallado

MOMENTO DULCE

Fruta de temporada 8 €
Cuatro frutas de temporada en rodajas

Selección de helados 8 €
Tres bolas de helado, crumble y coulis

Piña con pimienta rosa y maracuyá 10 €
Piña a baja temperatura con caramelo, lima y pimienta rosa, crumble, caramelo salado, esferas y helado de de piña colada

Arroz con leche 3.0 10 €
Crema de arroz dulce, espuma de arroz dulce, hojaldre de arroz con canela, crujiente de arroz con leche y helado de arroz con leche

Abade Priscos con yuzo y caramelo salgado 10 €
Pudding Abade Priscos, sirope de yuzu, cuajada de limón, crumble y helado de lemon curd

Crème brûlée con cereza y tomillo de limón 11 €
Crème brûlée de tomillo, limón, crumble, coulis de frutos rojos y helado de cereza

Ruibarbo con manzana verde y vainilla 11 €
Tarta con crema de limón, ruibarbo caramelizado, helado de manzana verde, caramelo de ruibarbo y crumble

Chocolate con avellana y café 12 €
Milhojas de chocolate negro, mousse de chocolate y avellana, helado de café, caramelo salado y crumble

LISTA DE ALÉRGENOS

COUVERT

Pan variado, mantequilla aromatizada, tapenade de oliva y aceite con flor de sal de Figueira da Foz
Gluten · Lácteos

PARA ABRIR EL APETITO

Amuse-bouche

PARA EMPEZAR

Sopa del día
Sopa con productos de temporada

Milhojas de verduras de temporada y pesto
Pasta filo con sésamo, verduras asadas con hierbas aromáticas frescas y pesto
Frutos de cáscara · Gluten · Sésamo

Atún, mandarina y wakame
Filete de atún con sésamo, gazpacho de mandarina, alga wakame, huevas y mayonesa de wasabi
Huevo · Pescado · Sésamo

Huevo a baja temperatura, bacon y trufa
Huevo a baja temperatura, guisantes estofados con tomate y tocino, crujiente de bacon, crujiente de pan, cherry asado y trufa laminada
Huevo

Pato ahumado con avellanas y Roquefort
Magret de pato ahumado, moras frescas, hojas frescas, avellanas asadas, queso Roquefort y reducción de vino de Oporto
Frutos de cáscara · Lácteos · Sulfitos

Tabla de quesos y embutidos portugueses
Tabla con tres tipos de queso, tres tipos de embutidos, miel, polen y frutos secos
Frutos de cáscara · Lácteos

DEL MAR

Salmón empanado con chirivía y bimis
Filete de salmón empanado con sésamo, puré de chirivía, encurtido de remolacha, bimis al vapor y perlas de limón
Pescado · Sésamo

Filete de salmónete con arroz negro y pimientos asados
Filete de salmónete, arroz negro marinero, brunesa de calabacín, gel de pimienta asado, baby verduras, crujiente de tapioca y sepia y fumet de pescado
Molusco · Pescado

Bacalao con pack choi y sames
Lomo de bacalao confitado con ajo y tomillo, puré de judías blancas (feijoadas), gel de pimienta asado, sames de bacalao frito, aceite de oliva salicornia, pack choi corada y crujiente de tapioca y choco
Molusco · Pescado

Lubina con arroz carolino y marisco
Filete de lubina con aceite de oliva y limón al tomillo, bolitas de limón, arroz carolino del Bajo Mondego con salsa de tomate y caldo de pescado acabado al cilantro, mejillones, almejas y gambas, salicornia, aceite de oliva al cilantro
Crustáceo · Molusco · Pescado

DESDE EL PRADO

Cerdo ibérico con coliflor y trufa
Cuello de cerdo negro a baja temperatura, puré de coliflor y trufa, habitas salteadas, demi-glacé con pimienta rosa y trufa laminada
Lácteos

Cordero con calabaza y guisantes
Chuletas de cordero, puré de calabaza butternut con menta, guisantes salteados con tocino, esferas y salsa balsámica

Magret con maíz y chalotas
Magret con ajo, tomillo y laurel, chalotas asadas en mantequilla, bimis, mini mazorca de maíz, puré de maíz y salsa de pimienta rosa
Lácteos

Lomo de ternera con foie gras y trufa
Lomo de ternera, foie gras salteado, champiñones salteados, espárragos, puré de chirivía, salsa de Oporto y trufa laminada

PARA COMPARTIR

Chuleta de ternera con verduras de temporada y flor de sal
Chuleta de ternera a la plancha (1,2 kg), patatas fritas, verduras salteadas y tomates cherry asados, flor de sal de Figueira da Foz y mayonesa de ajo
Huevo

DEL HUERTO

Cuscús al curry con verduritas
Cuscús de verduras con curry, gel de pimientos asados y verduritas glaseadas
Gluten

Gnocchis a la albahaca con parmesano
Gnocchis con parmesano rallado con pesto y virutas de parmesano
Frutos de cáscara · Gluten · Lácteos

Pasta fresca con champiñones y salsa de queso
Raviolis de setas con espinacas frescas y salsa de queso
Gluten · Lácteos

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Merluza crujiente con arroz y patatas
Merluza fresca empanada con arroz blanco carolino y patatas fritas
Gluten · Pescado

Espaguetis a la boloñesa con parmesano
Espaguetis, salsa boloñesa y parmesano rallado
Gluten · Lácteos

MOMENTO DULCE

Fruta de temporada
Cuatro frutas de temporada en rodajas

Selección de helados
Tres bolas de helado, crumble y coulis
Gluten · Huevo · Lácteos

Piña con pimienta rosa y maracuyá
Piña a baja temperatura con caramelo, lima y pimienta rosa, crumble, caramelo salado, esferas y helado de de piña colada
Huevo · Lácteos

Arroz con leche 3.0
Crema de arroz dulce, espuma de arroz dulce, hojaldre de arroz con canela, crujiente de arroz con leche y helado de arroz con leche
Huevo · Lácteos

Abade Priscos con yuzo y caramelo salgado
Pudding Abade Priscos, sirope de yuzu, cuajada de limón, crumble y helado de lemon curd
Gluten · Huevo · Lácteos

Crème brûlée con cereza y tomillo de limón
Crème brûlée de tomillo, limón, crumble, coulis de frutos rojos y helado de cereza
Huevo · Lácteos

Ruibarbo con manzana verde y vainilla
Tarta con crema de limón, ruibarbo caramelizado, helado de manzana verde, caramelo de ruibarbo y crumble
Gluten · Huevo · Lácteos

Chocolate con avellana y café
Milhojas de chocolate negro, mousse de chocolate y avellana, helado de café, caramelo salado y crumble
Gluten · Huevo · Lácteos

EUROSTARS
OASIS PLAZA
