



THE
EDITORIAL
RIVERSIDE
HOTEL

CARTA

THE EDITORY RIVERSIDE HOTEL



SEJA BEM-VINDO A BORDO.

Instale-se confortavelmente para uma viagem pelas principais estações de sabores de um Portugal por descobrir. Aqui, são vários os pontos de ligação às memórias, aos lugares e à vontade de provar diferentes locais sem sair da mesa.

À sua frente, a cozinha é a estação central de preparação de pratos que surpreendem. Pela mão do Chef André Silva, o paladar faz o transbordo entre aromas e sabores de diferentes origens, todas confluentes no cunho lusitano de uma gastronomia ímpar.

O mapa do trajecto é uma ode à autenticidade, com pratos inspirados nos produtos que representam fielmente as várias linhas de ligação regional que convergem na Estação de Santa Apolónia.

Pelo caminho, poderá apreciar combinações perfeitas de Cozinha de Autor, ao mesmo tempo que os sentidos se rendem à inovação, à surpreendente criação de experiências sofisticadas e ao prazer de sentir que se percorrem ligações com o Mundo.

ENTRADAS

ATUM EM CONSERVA CASEIRA COM ESCABECHE DE MEXILHÃO Pepino, Tomate, Azeitona Verde e Grão-de-bico	13,00€
PRESUNTO DE PORCO PRETO E ABOBORA EM VARIAS TEXTURAS Requeijão e rúcula selvagem	15,00€
CAVALA FUMADA E RÚCULA SELVAGEM Molho de anchovas, ovo de codorniz, beterraba e croões de Regueifa de Valongo	11,00€
CHOCO FRITO COM A TINTA DO MESMO Maionese de caril e salada de ficoide glacial da Ria Formosa	17,00€

SOPAS & CREMES

ALHO FRANCÊS E CAMARÃO Cremoso de alho francês com tártaro de camarão e coentros	9,00€
GASPACHO ALENTEJANO Tomate, pepino, pimento, pão alentejano e coentros	9,00€
ERVILHAS E CHOURIÇO Crema de ervilhas com chouriço Mouro e ovo de codorniz escalfado	9,50€

PEIXES & MARISCOS

O FIEL AMIGO COM LÍNGUA

Lombo de bacalhau com alho e louro, arroz de línguas e coentros

21,00€

SETÚBAL DA TERRA AO MAR

Salmonete com molho dos seus fígados, batata doce assada e legumes do mercado

25,00€

DOS AÇORES

Pica pau de atum com pickles caseiros e inhame

17,00€

DE NORTE A SUL E ILHAS

Arroz caldoso de peixes da nossa costa com camarão

22,00€

CARNES

BEM À NOSSA MODA

Bife à Portuguesa de vitela cachena com presunto do Alentejo

22,00€

PARA CÁ DO MARÃO

Anho de Baião confitado com arroz de enchidos e legumes do mercado

21,00€

PARA LÁ DO MARÃO

Bochechas de porco Bísaro estufadas em barro preto com cebolinhas, puré de batata e pera bêbeda

19,00€

DA COPEIRA

Coxa de frango do campo recheada com alheira de Mirandela e amêndoas, molho de churrasco e limão e batata frita

17,00€

VEGETARIANO

REQUEIJÃO E AVELAS

Espinafres e legumes do mercado salteados

13,00€

HAMBÚRGUER 100% GRÃO DE BICO

Pão de tremoço; quinoa; cebola caramelizada com moscatel de Setúbal e queijo de S.Jorge

11,00€

SOBREMESAS

PUDIM DE QUEIJO DA SERRA

Creme de medronho; gelado marmelada e licor beirão com pinhões tostados e torrão

6,50€

TIGELADA DA BEIRA BAIXA

Mouse de ananas dos Açores, e bolo de especiarias

6,50€

FARÓFIAS COM ESPUMA DE LEITE

Amêndoas caramelizadas e gelado de moscatel roxo e merengue

6,50€

AZEITE E AZEITONA

Torta de azeitona, com creme de limão, pólen e sorvete de limão

6,50€

SELEÇÃO DE FRUTA LAMINADA

7,00€

MENU INFANTIL

CREME DE LEGUMES	5,50€
PANADOS DE PESCADA COM ARROZ DE LEGUMES DA ÉPOCA	9,00€
ESPARGUETE A BOLONHESA	9,00€
BIFINHOS DE VITELA CACHENA COM BATATA FRITA E ARROZ	9,00€
TULIPA DE GELADOS	5,00€
PROFITEROLES COM GELADO DE BAUNILHA E MOLHO CHOCOLATE	5,00€

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

*Nota: Os nossos pratos podem conter vestígios de alergénios, tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda. POR FAVOR OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA.

