

“nothing  
brings  
people  
together  
like  
food.”

*Menu*

evidência  
**belverde**  
★★★★ HOTEL

IVA incluído à taxa em vigor / VAT Included  
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações / Complaint book available

Av. de Belverde, 70, 2845-483 Amora  
+351 210 426 900 / belverde@evidenciahoteis.com  
[www.evidenciabelverde.com](http://www.evidenciabelverde.com)

**the**  
THE NINETEEN RESTAURANT



## Couvert

## Couvert

**Azeite bio de Trás os Montes DOP, flor de sal negro e orégãos, manteiga de ervas e manteiga do Chef**

Bio olive oil DOP Trás os Montes, black salt flower, oregan, herb butter and Chef’s butter **2,50€ per pax**

**Seleção de pães Evidência**  
Bread selection by Evidência **3,00€**

## Amuse Bouche

## Amuse Bouche

**Meloa com triple seco e folha de ouro**  
Melon with triple sec and gold leaf **3,30€**

**Vichyssoise de alho francês**  
Vichyssoise **6,90€**

**Aveludado de legumes**  
Vegetable cream **4,70€**

## Entradas

## Starters

**Carpaccio de polvo, pepino, tomate e mesclum de vegetais**  
Octopus carpaccio, cucumber, tomato and vegetable mesclum **11,90€**

**Maçã caramelizada com farinha e queijo pecorino romano**  
Caramelized apple with smoked portuguese sausage and roman pecorino cheese **7,80€**

**Pedra do mar**  
**Camarão, mexilhão, amêijoa com o vinagrete do Chef**  
Shrimp, mussel, clam with Chef’s vinaigrette **17,00€**

**Carpaccio de frutas**  
**Fruta da época lamina, flambeada com moscatel de Setúbal e ervas aromáticas**  
Seasonal fruit sliced flambéed with Setúbal moscatel and aromatic herbs **9,50€**

**Ceviche peruano**  
**Peixe, cebola roxa, malaçueta, lima, pimento, coentros e pimentas do reino**  
Fish, purple onion, chill pepper, lime, coriander and black pepper **17,50€**

## Peixe

## Fish

**Da nossa costa portuguesa / From our portuguese coast**  
**Recomendação do Chef / Chef’s recommendation**

**Polvo assado com alface do mar, batata doce lascada crocante em cama de legumes salteados**  
Roasted octopus with sea lettuce, crispy sliced sweet potato in sautéed vegetables **17,00€**

**Peixe galo crocante com legumes thay, arroz de amêijoa e coentros**  
Jonh dory with thai vegetables, clam rice and cilantro **16,00€**

**Lombinho de linguado no sauté com arroz do mar**  
Sole fish with sea rice **15,50€**

**Raia à bulhão pato com arroz cremoso de tomate e bivalves**  
Streak fish “à bulhão pato” with tomato rice and bivalves **19,00€**

**Massada de bacalhau e bivalves com ovo escalfado**  
Cod fish pasta with clam, bivalves and poached egg **19,00€**

**Mix de camarão, mexilhão, amêijoa, berbigão, batata torneada, bisque de marisco e ovo escalfado**  
Shrimp mix, mussel, clam, cockle, potato tourned, seafood bisque and poached egg **21,00€**

## Carne

## Meat

**Portugal no seu melhor / Best of Portugal**

**Lombinho de porco recheado com queijo de Azeitão cozido a baixa temperatura com legumes salteados e espinafres, caramelo de moscatel de Setúbal**  
Pork loin stuffed with Azeitão cheese cooked at low-temperature with sautéed vegetables and spinach **18,50€**

**Entrecôte de novilho (250 gr) com molho de mostarda velha, arroz de alho e cenoura baby**  
Calf entrecôte (250gr) with mustard sauce, garlic rice and baby carrots **18,00€**

**Carré de borrego em crosta de broa acompanhado com batata gratin de espinafres**  
Lamb carré in a corn bread crust served with potato gratin and spinach **22,00€**

**Coxa de frango salteada com enchidos portugueses com cuscuz, espinafres e molho do Chef**  
Chicken leg with portuguese sausages with couscous, spinach and Chef’s sauce **14,50€**

**Filet mignon (200 gr de novilho) com puré de cenoura, espinafres salteados e alho francês crocante**  
Filet mignon (200 gr of veal) with carrot puree, sautéed spinach and crispy leek **20,00€**

**Tiras de porco preto com migas alentejanas de tomate**  
Black pork strips with “migas alentejanas” of tomato **16,50€**

## Vegetariano

## & vegano

## Vegetarian

## & vegan

**Tagliatelle sem ovo com legumes biológicos**  
Tagliatelle without egg with bio vegetables **13,50€**

**Tofu panado em farinha de milho com legumes baby**  
Tofu breaded in wheat flour with baby vegetables **15,00€**

**Ratatouille com molho de soja**  
Ratatouille with soy sauce **12,50€**

**Ratatouille com molho de soja**  
Ratatouille with soy sauce **12,50€**

## Experiências Internacionais do Chef

## International Chef

## Experiences

**Tranche de salmão, legumes salteados**  
Salmon papelote with sautéed vegetables **16,50€**

**Tranche de salmão, legumes salteados**  
Salmon papelote with sautéed vegetables **16,50€**

**Bacalhau confitado da Islândia com crosta de broa de milho, cozido a baixa temperatura com puré de batata doce roxa**  
Codfish confited from Iceland with cornbread croast, cooked at low-temperature with mashed purple sweet potato **17,00€**

## Especial Itália / fusão

## Italy special / fusion

**Carbonara à italiana**  
**Massa fresca de espinafres, gema ovo, guanciale, pecorino romano e parmesão**  
Spinach fresh pasta, egg yolk, guonciale, roman pecorino and parmesan **14,00€**

**Risotto ai funghi**  
**Rizzo, cogumelo porcini, parmesão e pecorino romano**  
Rizzo, porcini mushroom, parmesan cheese and roman pecorino **13,00€**

**Risotto ai gamberi**  
**Rizzo, camarão, parmesão, pecorino romano e bisque marisco**  
**Rizzo, shrimp, parmesan cheese , roman pecorino and seafood bisque** **16,00€**

**Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.**

## Fusão

## Fusion

**Massa fresca de tinta de choco com choquinhos algarvia e amêijoa**  
**Massa, choquinhos, amêijoa, azeite oliva, alho e ervas aromáticas**  
Pasta, cuttlefish, clam, olive oil, garlic and aromatic herbs **14,00€**

**Massa fresca, legumes salteados e 4 queijos**  
**Massa, legumes da época, parmesão, pecorino romano, queijo da Ilha e de Azeitão**  
Pasta, seasanol vegetable, parmesão, roman pecorino, Ilha and Azeitão cheese **13,50€**

**Risoto de pato com enchidos nacionais**  
**Rizo, enchidos nacionais, jus de pato, vinho tinto e ervas aromáticas**  
Rizo, national sausages, duck jus, red wine and aromatic herbs **18,50€**

## Sobremesas

## Desserts

**Doçaria conventual / Portuguese Desserts**

**Pudim de Abade de Priscos**  
Abade de Priscos pudding **5,50€**

**Torta de cenoura com nozes**  
Carrot pie with walnuts **4,50€**

**Leite de creme com aguardente velha**  
Creme brulee with old brandy **3,75€**

**Doçaria internacional / Internacional sweets**  
**Recomendação do Chef / Chef’s recommendation**

**Gomo de laranja com nougat de moscatel**  
Orange bud with nougat of moscatel **5,50€**

**Petit gâteau**  
Petit gâteau **8,00€**

**Pavê de morango tiramisù**  
Strawberry tiramisù **7,50€**

**Tenerina italiana**  
Italian tenerina **6,50€**

**Parfait de banoffe**  
Banoffe pie **5,75€**

**Tarte de sacher**  
Sacher pie **7,75€**

**Tarte de sacher**  
Sacher pie **7,75€**

**If you need any info about allergens, please ask one of our staff members before placing your order. No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the customer.**