

evidência  
**belverde**  
★★★★ HOTEL

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

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido / If you need any information about allergens, please ask to one of our staff members before placing your order

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado / No dish, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested or if made unusable by the customer

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

“nothing  
brings  
people  
together  
like  
food.”

Menu

**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

**3,60€**

**Vichyssoise de alho francês trufado**

Vichyssoise

**7,60€**

**Aveludado de legumes**

Vegetable cream

**5,20€**

## Entradas

## Starters

**Carpaccio de polvo, pepino, tomate e mesclum de vegetais**

Octopus carpaccio, cucumber, tomato and vegetable mesclum

**13,00€**

**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 vinagre do Chef**

Shrimp, mussel, clam with Chef's vinaigrette

**18,50€**

**Camarão Selvagem marinado em alecrim com Pecorino Romano**

Marinated Wild Prawn in rosemary with pecorino romano cheese

**17,00€**

**Peixinhos da horta**

**Ovo pochê cozido a baixa temperatura , cherry caramelizado no forno com maioese de wasabi.**

Poached egg cooked at low temperature, cherry caramelized in the oven with wasabi mayonnaise.

**13,50€**

## Peixe

## Fish

**Da nossa costa portuguesa / From our portuguese coast**

**Polvo Caramelizado / Caramelized Octopus**

**Polvo caramelizado com alface do mar, batata doce lascada crocante em cama de legumes salteados**

Caramelized octopus with sea lettuce, crispy sliced sweet potato

in sautéed vegetables

**19,00€**

**Peixe Galo Crocante / Crisp Jonh Dory**

**Peixe galo crocante com legumes thay, arroz de amêijoa e coentros**

Jonh dory with thai vegetables, clam rice and cilantro

**18,00€**

**Lombinho de Linguado/ Sole Fish**

**Lombinho de linguado no sauté com arroz do mar**

Sole fish with sea rice

**17,00€**

**Regalo de Bacalhau à Chef /Chef's Codfish**

**Lascas de bacalhau com grelos e azeite trufado**

Codfish splits with sprouts and truffled olive oil

**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

sauteéd 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

**24,00€**

**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 e espinafres**

**salteados e alho francês crocante**

Filet mignon (200 gr of veal) with carrot puree, sautéed spinach and

crispy leek

**22,00€**

**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€**

## Experiências

## Internacionais

## do Chef

## International Chef

## Experiences

**Salmão em Papelote**

**Tranche de salmão com legumes salteados**

Salmon papelote with sautéed vegetables

**16,50€**

**Bacalhau Confitado / Cod fish Confited**

**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

**19,00€**

**Maresia**

**Massada de bacalhau e bivalves com ovo escalfado**

Cod fish pasta with clam, bivalves and poached egg

**23,00€**

**"TACHINHO DO PESCADOR"**

**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€**

## Especial Itália / fusão

## Italy special / fusion

**Carbonara à italiana**

**Massa fresca, gema ovo, guanciale, pecorino romano e parmesão**

Fresh pasta, egg yolk, guonciale, roman pecorino and parmesan

**16,50€**

**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

**17,50€**

## Fusão

## Fusion

**Massa fresca com choquinhos algarvia e amêijoa**

Massa, choquinhos, amêijoa, azeite oliva, alho e ervas aromáticas

Pasta, cuttlefish, clam, olive oil, garlic and aromatic herbs

**15,50€**

**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

**15,00€**

**Risotto 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€**