



## MENU GOLD

JANTAR & ESPETÁCULO

Mesa Privilegiada

### Preliminares

Queijo marinado, pimentos padrón, o nosso patê de atum, azeitonas e pão erótico.

### VIAS DE FACTO

#### Opção 1

#### Grelo da Maria Transmontana

Lombo de bacalhau com crosta de broa e alheira, servido com batata a murro e grelos.

#### Opção 2

#### Pinocada Atrevida

Bife das melhores vacas portuguesas com molho pimenta, servido com batata assada e legumes da época.

#### Opção 3

#### Encontro secreto

Estufado de cogumelos numa cama de mousseline de batata. **(Vegetariano)**

#### Opção 4

#### Orgia da horta

Quinoa com legumes salteados, coentros, e sortido de sementes. **(Vegan)**

### Gostas pouco gostas

#### Ménage à trois

Bolo de chocolate, chantilly, crumble e coulis de frutos silvestres.

### Bebidas

WELCOME DRINK (COCKTAIL DO DIA)

1 Garrafa de vinho da casa p/pax (branco, tinto ou rosé); ou 3 Cervejas p/pax; Água; Refrigerantes; Café.

\*Outras bebidas serão facturadas à parte.

\*Outros vinhos, paga a diferença de valor.

5% DE  
DESCONTO  
PARA  
RESERVAS  
ONLINE

**55€\*/60€ p/pax**

\* ao sábado  
das 19h às 22h.



## MENU SILVER

JANTAR & ESPETÁCULO

### Preliminares

Queijo marinado, pimentos padrón, o nosso patê de atum, azeitonas e pão erótico.

### VIAS DE FACTO

#### Opção 1

#### Arrepio na espinha

Bacalhau aromatizado em cama de puré de batata e tomate cherry.

#### Opção 2

#### Minete exótico

Peito de Frango com molho exótico de caril e coco, servido com arroz.

#### Opção 3

#### Queca Italiana

Pasta penne com molho de tomate, basilico e queijo parmesão. **(Vegetariano)**

#### Opção 4

#### Orgia da horta

Quinoa com legumes salteados, coentros, e sortido de sementes. **(Vegan)**

### Gostas pouco gostas

#### Ménage à trois

bolo de chocolate, chantilly, crumble e coulis de frutos silvestres.

### Bebidas

1 Garrafa de vinho da casa p/2 pax (branco, tinto ou rosé);

1 Garrafa Água s/gás 75cl p/ 2 pax;  
Refrigerantes; Café.

\*Outras bebidas serão facturadas à parte.

\*Outros vinhos, paga a diferença de valor.

5% DE  
DESCONTO  
PARA  
RESERVAS  
ONLINE

**40€\*/45€ p/pax**

\* ao sábado  
das 19h às 22h.

Menus podem ser alterados sem aviso prévio. IVA incluído

**CAUÇÃO:** Devido à grande afluência de clientes, porque há clientes que reservam e não comparecem, vemo-nos obrigados a solicitar um pagamento antecipado (caução) que será descontado no valor final do Jantar.

PORTO - LISBOA - BRAGA [www.restaurante-lingerie.com](http://www.restaurante-lingerie.com) TEL +351 91 567 24 50 (Valor da chamada rede móvel nacional)



**PACK  
DE BEBIDAS  
TUDO-INCLUÍDO\* POR  
29€<sup>p/pax</sup>**

*Aproveite, sem limites, uma seleção de bebidas da nossa carta de bar  
\*Oferta válida apenas para o menu silver e gold. Inclui todas  
as bebidas no menu, com valor até 13€*

*Cocktails com e sem álcool  
Bebidas espirituosas  
Ampla variedade de vinhos, e espumante Lingerie Sparkling  
Cerveja  
Refrigerantes e água mineral*

**Nota:**

*25% de desconto nas bebidas da carta de bar de valor superior a 13€,  
incluindo garrafas de vinho e de champagne adquiridas,  
e consumidas, no restaurante*



*The*  
**LINGERIE<sup>®</sup>**  
SPARKLING  
BRUT

*Beba com moderação.*

## Lista de Alergénios

No menu encontra identificados produtos alimentares cujos ingredientes constam da lista de alergénios.  
Tenha atenção se for intolerante a algum alimento.

### 1º CEREAIS (que contêm glúten)

*Trigo; Centeio; Cevada; Aveia; Espelta; Kamut; e outros derivados destes cereais*

*Nota: excluem-se destes: Xaropes de glicose, incluindo Dextrose;  
Maltodextrinas à base de trigo; Xaropes de glicose à base de Cevada,  
bem como cereais utilizados na confeção de destilados alcoólicos,  
incluindo álcool etílico de origem agrícola.*

### 2º CRUSTÁCEOS e produtos à base de crustáceos

*Lagosta - Camarão - Caranguejo - Percebes, entre outros.*

### 3º OVOS e produtos à base de ovos

### 4º PEIXES e produtos à base peixe

*Nota: excluem-se destes: Gelatina de peixe (usada como transporte de vitaminas  
ou carotenóides ou usada como clarificante da cerveja e do vinho).*

### 5º AMENDOINS e produtos à base de amendoins

### 6º SOJA e produtos à base de soja

*Nota: excluem-se destes: Óleo e gordura de soja totalmente refinados;  
Tocoferóis mistos naturais (E306), D-alfa-tocoferol natural,  
Acetato de D-alfa-tocoferol natural, Succionato de D-alfa-tocoferol  
natural de derivados de soja; Fitosteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais  
produzidos a partir de soja; Éster de estanol vegetal produzido a partir  
de esteróis de óleo vegetal de soja.*

### 7º LEITE e produtos à base de leite (incluindo lactose)

*Nota: excluem-se destes: Lactossoro utilizado na confeção  
de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola - Lactitol*

**8º FRUTOS DE CASCA RIJA** *Amêndoas - Avelãs - Nozes - Castanhas de caju - Nozes pécan -  
Castanhas do Brasil - Pistacho - Nozes de Macadâmia ou do Queensland*

### 9º AIPO e produtos à base de aipo

### 10º MOSTARDA e produtos à base de mostarda

### 11º SEMENTES DE SÉSAMO e produtos à base de sementes de sésamo

**12º DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS (E220 e E228)** *Vinhos - Frutos e/ou produtos de origem vegetal*

### 13º TREMOÇO e produtos à base de tremoço

### 14º MOLUSCOS e produtos à base de moluscos