



AROMA

WINE & DINE BY THE RIVER

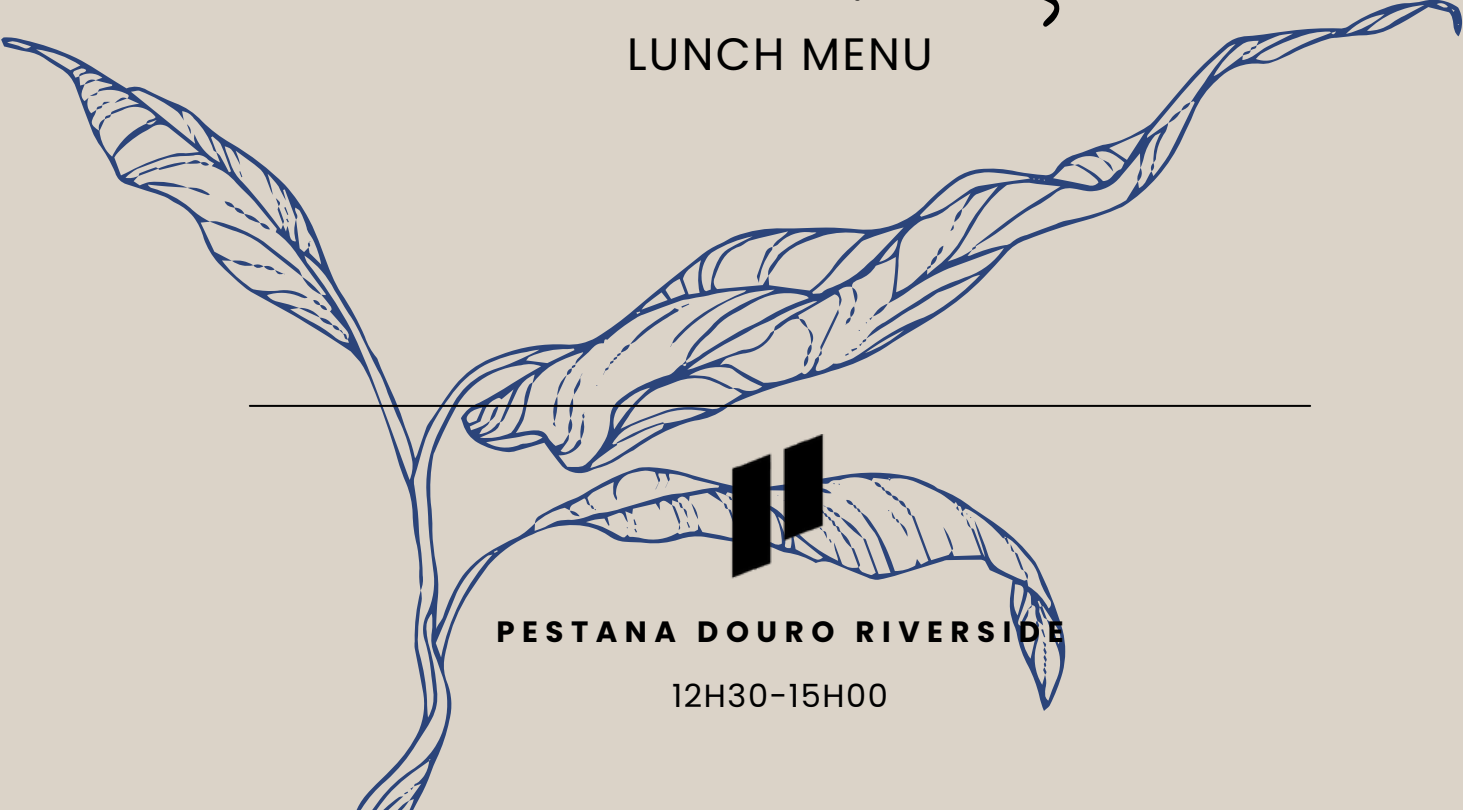
menu almoço

LUNCH MENU



PESTANA DOURO RIVERSIDE

12H30-15H00





MENU ALMOÇO

LUNCH MENU

convert

Seleção de Pão – azeite virgem extra e manteiga fumada com flor de sal e alecrim

€ 3,5

POR PESSOA/ PER PERSON

Slow-fermented bread – extra virgin olive oil and smoked butter with sea salt and rosemary

entradas

STARTERS

Croquete de pato confitado – maionese fumada de laranja e pimenta

€ 9

Confit duck croquette – smoked orange and pepper mayonnaise

Gratin de queijo da serra – mel de urze, tomilho fresco, pimenta preta e tostinhas rústicas de pão

€ 9

Mountain cheese gratin – heather honey, fresh thyme, black pepper and rustic bread toasts

Trilogia de raízes – batata doce, beterraba e pastinaca crocantes, com puré de gengibre fumado, tahini de coentros e aioli cítrico

€ 11

Roots Trilogy – crispy sweet potato, beetroot and parsnip, with smoked ginger purée, coriander tahini and citrus aioli

Creme de castanha e cogumelos selvagens – trufa preta, azeite de noz e crocante de presunto

€ 11

Chestnut and mushroom cream – black truffle, walnut oil and crispy ham

Mil-folhas de Batata e cebola caramelizada – batata laminada, cebola lentamente confitada, toque de tomilho e fumo de carvalho, puré de beringela assada e espargos

€ 12

Potato mille-feuille and caramelised onion – sliced potato, slowly confit onion, a touch of thyme and oak smoke, roasted aubergine purée and asparagus



MENU ALMOÇO

LUNCH MENU

vegetariano

VEGETARIAN

Tofu fumado com molho de romã e chili – puré de batata doce, ervilha torta e sementes tostadas

€ 18

Smoked tofu with pomegranate and chilli sauce – sweet potato purée, snow peas and toasted seeds

peixe

FISH

Salmão com molho de espumante e manteiga de estragão – arroz cremoso de funcho e raspas de limão

€ 20

Salmon with sparkling wine sauce and tarragon butter – creamy fennel rice with lemon zest

Bacalhau confitado – em azeite de alho negro, tomate seco, azeitonas, batata gomo e courgete grelhada

€ 24

Cod confit – in black garlic olive oil, sun-dried tomatoes, olives, potato wedges and grilled courgette

carne

MEAT

Peito de frango com molho de castanha e vinho do porto – puré de abóbora e legumes assados

€ 19

Chicken breast with chestnut and port wine sauce – pumpkin purée and roasted vegetables

Lombinho de porco braseado com mostarda antiga – puré de maçã, chips de batata doce e coulis de coentros frescos

€ 22

Braised pork tenderloin with old-fashioned mustard – apple purée, sweet potato chips and fresh coriander coulis



MENU ALMOÇO

LUNCH MENU

da grelha

FROM THE GRILL

Grelhada de Carne (2 pessoas) – seleção premium com toque de fumo de carvalho

€ 44

Mixed meat grill (2 people) – premium selection with a hint of oak smoke

Grelhada do Mar (2 pessoas) – peixes e mariscos da estação com manteiga fumada de algas

€ 46

Mixed seafood Grill (2 people) – seasonal fish and shellfish with smoked seaweed butter

acompanhamentos

SIDE DISHES

Batata palito rústica com flor de sal, alecrim e fumo de alho

€ 6

Rustic potato sticks with sea salt, rosemary and garlic smoke

Batata doce assada com pimentão fumado e sementes de abóbora

€ 6

Roasted sweet potato with smoked paprika and pumpkin seeds

Legumes de raiz glaceados com mel de urze e tomilho

€ 6

Root vegetables glazed with heather honey and thyme

Arroz de grelos com alho tostado

€ 6

Rice with turnip greens and roasted garlic



MENU ALMOÇO

LUNCH MENU

SE TIVER ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR POR FAVOR INFORME-NOS. TODOS OS PREÇOS ESTÃO LISTADOS EM EUROS (SÍMBOLO: €; CÓDIGO: EUR) I.V.A. INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR - NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE. A NOSSA CONTA INCLUI SUGESTÃO DE 10% DE GRATIFICAÇÃO. INFORMAMOS QUE OS MÉTODOS DE PAGAMENTO ACEITES NOS RESTAURANTE E BAR SÃO CARTÃO CRÉDITO/DÉBITO OU DÉBITO AO QUARTO (QUANDO APLICÁVEL). O PAGAMENTO EM DINHEIRO ESTÁ DISPONÍVEL NA RECEÇÃO DO HOTEL. DECRETO-LEI N.º 156/2005, DE 15 DE SETEMBRO DE ACORDO COM O DECRETO-LEI N.º 16/2015 DE 16 DE JUNHO É PROIBIDO O CONSUMO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS: A) MENORES DE 18 ANOS B) A QUEM SE APRESENTA NOTORIAMENTE EMBRIAGADO OU QUE APRESENTE ANOMALIA PSÍQUICA. IF YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS, PLEASE LET US KNOW. ALL PRICES ARE LISTED IN EUROS (SYMBOL: €; CODE: EUR) VAT INCLUDED AT THE CURRENT RATE - NO DISH, FOOD ITEM OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, CAN BE CHARGED UNLESS REQUESTED BY THE CUSTOMER. OUR BILL INCLUDES A 10% GRATUITY SUGGESTION. PLEASE NOTE THAT THE PAYMENT METHODS ACCEPTED IN THE RESTAURANTS AND BARS ARE CREDIT/DEBIT CARD OR ROOM CHARGE (WHERE APPLICABLE). CASH PAYMENT IS AVAILABLE AT THE HOTEL RECEPTION. DECREE-LAW NO. 156/2005 OF 15 SEPTEMBER IN ACCORDANCE WITH DECREE-LAW NO. 16/2015 OF 16 JUNE, THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED: A) TO PERSONS UNDER THE AGE OF 18 B) TO PERSONS WHO ARE CLEARLY INTOXICATED OR WHO EXHIBIT MENTAL ABNORMALITIES.



PESTANA DOURO RIVERSIDE





AROMA

WINE & DINE BY THE RIVER

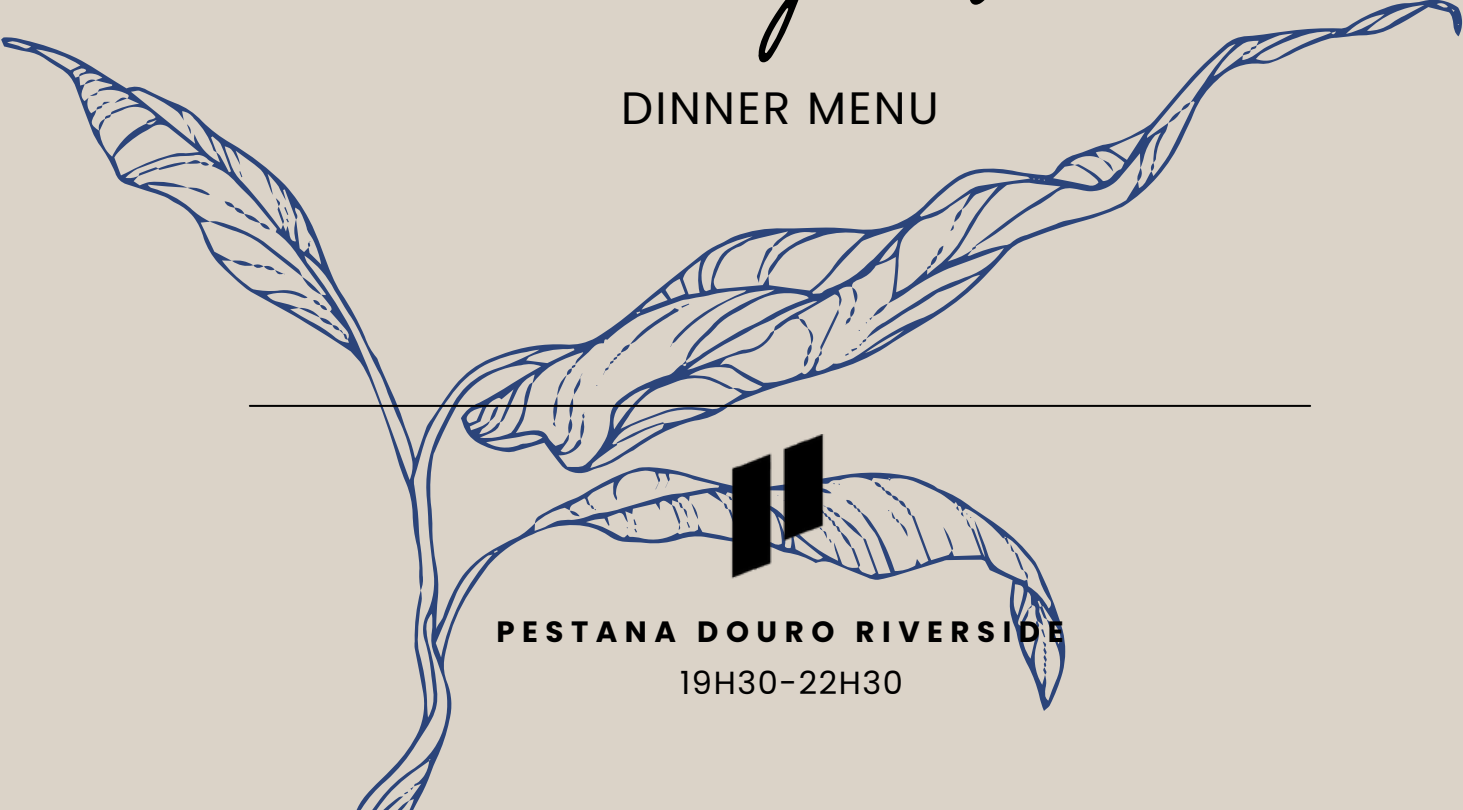
menu jantar

DINNER MENU



PESTANA DOURO RIVERSIDE

19H30-22H30





MENU JANTAR

DINNER MENU

convert

Seleção de Pão – azeite virgem extra e manteiga fumada com flor de sal e alecrim

Selection of bread, olive oil, smoked butter with sea salt and rosemary

€ 3,5

POR PESSOA/ PER PERSON

entradas

STARTERS

Croquete de pato confitado – maionese fumada de laranja e pimenta

Confit duck croquette – smoked orange and pepper mayonnaise

€ 9

Gratin de queijo da serra – mel de urze, tomilho fresco, pimenta preta e tostinhas rústicas de pão

Mountain cheese gratin – heather honey, fresh thyme, black pepper and rustic bread toasts

€ 9

Trilogia de raízes – batata doce, beterraba e pastinaca crocantes, com puré de gengibre fumado, tahini de coentros e aioli cítrico

Roots Trilogy – crispy sweet potato, beetroot and parsnip, with smoked ginger purée, coriander tahini and citrus aioli

€ 11

Creme de castanha e cogumelos selvagens – trufa preta, azeite de noz e crocante de presunto

Chestnut and mushroom cream – black truffle, walnut oil and crispy ham

€ 11

Mil-folhas de Batata e cebola caramelizada – batata laminada, cebola lentamente confitada, toque de tomilho e fumo de carvalho, puré de beringela assada e espargos

Potato mille-feuille and caramelised onion – sliced potato, slowly confit onion, a touch of thyme and oak smoke, roasted aubergine purée and asparagus

€ 12



MENU JANTAR

DINNER MENU

vegetariano

VEGETARIAN

Couve-Flor assada com açafrão – crumble de amêndoa, maionese de alecrim e puré de batata doce

€ 17

Roasted cauliflower with saffron – almond crumble, rosemary mayonnaise and sweet potato purée

Risotto de cogumelos silvestres – parmesão curado, vinho branco e perfume de salva

€ 17

Wild mushroom risotto – aged parmesan cheese, white wine and sage aroma

Tofu fumado com molho de romã e chili – puré de batata doce, ervilha torta e sementes tostadas

€ 18

Smoked tofu with pomegranate and chilli sauce – sweet potato purée, snow peas and toasted seeds

peixe

FISH

Salmão com molho de espumante e manteiga de estragão – arroz cremoso de funcho e raspas de limão

€ 20

Salmon with sparkling wine sauce and tarragon butter – creamy fennel rice with lemon zest

Polvo braseado com fumo de laranjeira – puré aipo, grelos salteados e cebola caramelizada

€ 24

Braised octopus with orange tree smoke – celery purée, sautéed turnip greens and caramelised onion

Bacalhau confitado – em azeite de alho negro, tomate seco, azeitonas, batata gomo e courgete grelhada

€ 24

Cod confit – in black garlic olive oil, sun-dried tomatoes, olives, potato wedges and grilled courgette

MENU JANTAR

DINNER MENU

carne

MEAT

Peito de frango com molho de castanha e vinho do porto – puré de abóbora e legumes assados € 19

Chicken breast with chestnut and port wine sauce – pumpkin purée and roasted vegetables

Lombinho de porco braseado com mostarda antiga – puré de maçã, chips de batata doce e coulis de coentros frescos € 22

Braised pork tenderloin with old-fashioned mustard – apple purée, sweet potato chips and fresh coriander coulis

Alcatra de novilho com jus de vinho tinto e chalotas caramelizadas – batata rústica e salada de inverno € 30

Rump steak red wine jus and caramelised shallots – rustic potatoes and winter salad

Costeletão com 30 dias de maturação (2 pessoas) – grelhado lentamente, servido com manteiga de alho fumado e jus de carne € 60

30-day matured ribeye steak (serves 2) – slow-grilled, served with smoked garlic butter and meat jus

da grelha

FROM THE GRILL

Grelhada Vegetariana (2 pessoas) – seleção de legumes, tofu, espetada de queijo halloui, aroma de fumo de whiskey € 38

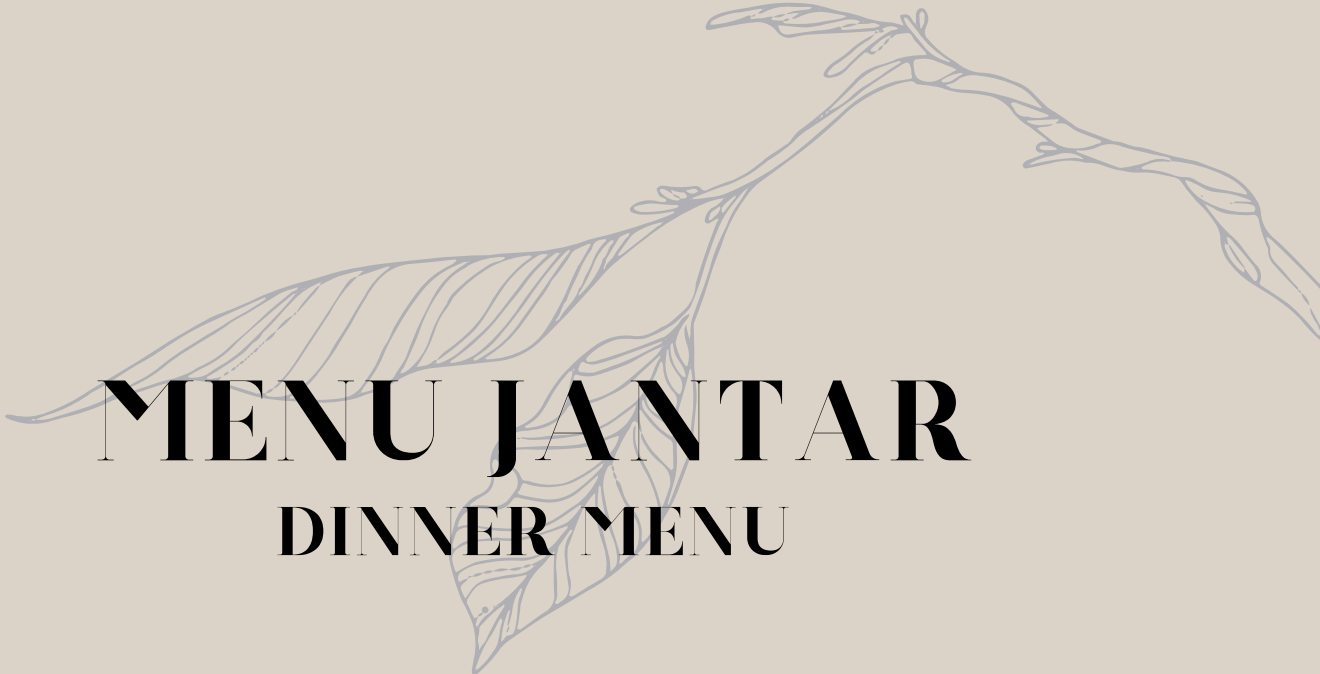
Vegetarian Mixed Grill (2 people) – selection of vegetables, tofu, halloumi cheese skewers, whiskey smoke aroma

Grelhada mista de carne (2 pessoas) – seleção premium com toque de fumo de carvalho € 44

Mixed meat grill (2 people) – premium selection with a hint of oak smoke

Grelhada do Mar (2 pessoas) – peixes e mariscos da estação com manteiga fumada de algas € 46

Mixed seafood Grill (2 people) – seasonal fish and shellfish with smoked seaweed butter



MENU JANTAR

DINNER MENU

acompanhamentos

SIDE DISHES

Batata palito rústica com flor de sal, alecrim e fumo de alho

€ 6

Rustic potato sticks with sea salt, rosemary and garlic smoke

Batata doce assada com pimentão fumado e sementes de abóbora

€ 6

Roasted sweet potato with smoked paprika and pumpkin seeds

Legumes de raiz glaceados com mel de urze e tomilho

€ 6

Root vegetables glazed with heather honey and thyme

Arroz de grelos com alho tostado

€ 6

Rice with turnip greens and roasted garlic

SE TIVER ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR POR FAVOR INFORME-NOS. TODOS OS PREÇOS ESTÃO LISTADOS EM EUROS (SÍMBOLO: €; CÓDIGO: EUR) I.V.A. INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR - NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE. A NOSSA CONTA INCLUI SUGESTÃO DE 10% DE GRATIFICAÇÃO. INFORMAMOS QUE OS MÉTODOS DE PAGAMENTO ACEITOS NOS RESTAURANTES E BARES SÃO CARTÃO CRÉDITO/DÉBITO OU DÉBITO AO QUARTO (QUANDO APLICÁVEL). O PAGAMENTO EM DINHEIRO ESTÁ DISPONÍVEL NA RECEÇÃO DO HOTEL. DECRETO-LEI N.º 156/2005, DE 15 DE SETEMBRO DE ACORDO COM O DECRETO-LEI N.º 16/2015 DE 16 DE JUNHO É PROIBIDO O CONSUMO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS: A) MENORES DE 18 ANOS B) A QUEM SE APRESENTA NOTORIAMENTE EMBRIAGADO OU QUE APRESENTE ANOMALIA PSÍQUICA. IF YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS, PLEASE LET US KNOW. ALL PRICES ARE LISTED IN EUROS (SYMBOL: €; CODE: EUR) VAT INCLUDED AT THE CURRENT RATE - NO DISH, FOOD ITEM OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, CAN BE CHARGED UNLESS REQUESTED BY THE CUSTOMER. OUR BILL INCLUDES A 10% GRATUITY SUGGESTION. PLEASE NOTE THAT THE PAYMENT METHODS ACCEPTED IN THE RESTAURANTS AND BARS ARE CREDIT/DEBIT CARD OR ROOM CHARGE (WHERE APPLICABLE). CASH PAYMENT IS AVAILABLE AT THE HOTEL RECEPTION. DECREE-LAW NO. 156/2005 OF 15 SEPTEMBER IN ACCORDANCE WITH DECREE-LAW NO. 16/2015 OF 16 JUNE, THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED: A) TO PERSONS UNDER THE AGE OF 18 B) TO PERSONS WHO ARE CLEARLY INTOXICATED OR WHO EXHIBIT MENTAL ABNORMALITIES.



AROMA

WINE & DINE BY THE RIVER

menu sobremesas

DESERT MENU



PESTANA DOURO RIVERSIDE



MENU SOBREMESAS

Maçã Dourada & Caramelo Salgado

€ 9

Tarte tatin de maçã reineta com gelado de caramelo salgado, crumble de noz-moscada e perfume de canela.

Essência de Lavanda & Jasmin

€ 10

Sabonete de lavanda, coulis de frutos vermelhos, sponge cake baunilha e gelado de Jasmin

Fruta Outonal

€ 10

Fruta laminada da estação, servida com calda leve de especiarias, raspas cítricas e perfume de bergamota

Seleção do Jardim Gelado

€ 11

Duas bolas de gelado artesanal: Pétalas de Rosa , Lavanda, Jasmin e Flor de Laranjeira

Noir de Âmbar

€ 12

Mousse de chocolate negro 70%, fava tonka, cremoso de café arábica, coulis de laranja, crocante de sésamo, esfera de praliné fumado e gelado de café branco da Etiópia.

Limão confitado e Mel de Flores

€ 12

Gelado artesanal de limão confitado e mel de flores, pétalas de rosa cristalizadas, frutos vermelhos do bosque, crumble de avelãs.

Tábua de Queijos Portugueses

€ 18

Seleção de queijos nacionais curados e amanteigados, acompanhados de compotas artesanais, frutos secos e grissinos e uvas



DESERT MENU

Golden Apple & Salted Caramel

€ 9

Reine de Coeur apple tarte tatin with salted caramel ice cream, nutmeg crumble and a hint of cinnamon.

Lavender & Jasmine Essence

€ 10

Lavender soap, red fruit coulis, vanilla sponge cake and jasmine ice cream

Autumn Fruit

€ 10

Sliced seasonal fruit, served with a light spiced syrup, citrus zest and bergamot fragrance

Selection of the Frozen Garden

€ 11

Two scoops of handmade ice cream: Rose Petals, Lavender, Jasmine and Orange Blossom

Amber Noir

€ 12

70% dark chocolate mousse, tonka bean, creamy Arabica coffee, orange coulis, sesame crunch, smoked praline sphere and Ethiopian white coffee ice cream.

Confit lemon and flower honey

€ 12

Artisanal ice cream with candied lemon and flower honey, crystallised rose petals, red forest fruits, hazelnut crumble.

Portuguese Cheese Board

€ 18

Selection of mature and creamy Portuguese cheeses, accompanied by handmade jams, dried fruit, breadsticks and grapes