

Dinner Menu

MENU DO JANTAR

COUVERT

PÃO DE MAFRA, AZEITE EXTRA VIRGEM, MANTEIGA TEMPERADA, QUEIJO CURADO | 2.90€
Mafra Bread, extra virgin olive oil, flavored butter, cured cheese

*Preço por pessoa | Price per person.

TAPAS

GRAVLAX DE SALMÃO | SALMON GRAVLAX | 9.80€
Wine Pairing | Vinho Tecedeiros Lilás - Rosé | 11.80€
Beer Pairing | Cerveja Hoegaarden | 12.30€

BRUSCHETTAS DE COGUMELOS | MUSHROOM BRUSCHETTAS | 8.20€
Wine Pairing | Vinho Tecedeiros Lilás - Tinto | 10.20€
Beer Pairing | Cerveja Leffe Brune | 11.20€

BRUSCHETTAS DE QUEIJO DE CABRA | GOAT CHEESE BRUSCHETTAS | 6.90€
Wine Pairing | Vinho Covela - Arinto | 8.90€
Beer Pairing | Cerveja Leffe Blonde | 9.90€

BRUSCHETTAS DE POLVO À GALEGA | OCTOPUS BRUSCHETTAS | 7.90€
Wine Pairing | Vinho Covela - Branco | 9.90€
Beer Pairing | Cerveja Hoegaarden | 10.40€

BRUSCHETTAS DE TOMATES CONFIT | TOMATOES CONFIT BRUSCHETTAS | 6.20€
Wine Pairing | Vinho Tecedeiros Lilás - Branco ou Tinto | 8.20€
Beer Pairing | Cerveja Stella Artois | 8.70€

ENTREES

TÁRTARO DE NOVILHO | VEAL TARTARE | 12.50€
Lombo de Novilho finamente picado, temperado ao estilo asiático

CASCA DE BATATAS | GARLIC & HERBS POTATOES SKINS | 4.90€
Wine Pairing | Vinho Montado - Branco | 6.90€
Beer Pairing | Cerveja Stella Artois | 7.40€

PEIXINHOS DA HORTA | FRIED GREEN BEANS | 7.90€
Wine Pairing | Vinho Tecedeiros Lilás - Branco | 9.90€
Beer Pairing | Cerveja Stella Artois | 10.40€

MAIN COURSE

BACALHAU DO CHEF | CHEF'S CODFISH | 15.50€
Bacalhau desfiado e confitado, Creme de Grão de Bico, Espinafres, Broa de Milho, Coentros

BOCHECHAS DE PORCO PRETO | SLOW-ROASTED BLACK PORK CHEEKS | 16.50€
Bochechas de Porco Preto assadas lentamente, Molho Rústico e Batatas Chips fritas

POLVO CONFITADO | OCTOPUS CONFIT | 16.50€
Polvo cozido e confitado, acompanhado de Purê de Batata Doce Laranja

FILET MIGNON COM CAMARÃO | SURF & TURF MIGNON WITH SHRIMP | 23,50€
230g - Filet Mignon com Camarão King grelhado, Molho Especial Picante & Salada

ENTRECÔTE MATURADO | AGED ENTRECOT | 22,50€
300g - Entrecôte Maturado grelhado, Molho Chimichurri & Salada

RISOTO DE LEGUMES DA ESTAÇÃO | SEASONAL VEGETABLE RISOTTO | 13,50€
Risoto Arbóreo com legumes e grana padano

LASAGNA VEGAN | VEGAN LASAGNA | 15,00€
Massa de Espinafre, Bechamel Vegan com Castanha de Caju, Cogumelos, Couve-Flor, Pimentos e Molho de Tomate Especial

COMFORT

HAMBÚRGUER DO CHEF | CHEF'S BURGER | 14,50€
130g - Hambúrguer Receita Caseira, Queijo Cheddar, Bacon Fumado, Mix de Folhas e Maionese Temperada no Pão de Cereais

HAMBÚRGUER VEGAN | VEGAN BURGER | 14,00€
Hambúrguer Receita Especial, Pickles Agri-doce de Cebola Roxa, Queijo Vegan, Tomate, Mix de Folhas e Maionese Temperada Vegan no Pão de Cereais

BATATAS CHIPS | POTATOES CHIPS | 2,50€
Batatas Chips Fritas com Tempero à Sabores

BATATAS CHIPS COM AZEITE TRUFADO | TRUFFLE POTATOES CHIPS | 4,50€
Batatas Chips Fritas com Azeite de Trufas

DESSERTS

PUDIM DE QUEIJO DA SERRA | SERRA DA ESTRELA CHEESE PUDIM | 7,90€
Wine Pairing | Vinho DSF Riesling - Branco | 10,50€

TIRAMISSÚ CASEIRO DE PASTEL DE NATA | CUSTARD CREAM TIRAMISSU | 7,50€
Wine Pairing | Vinho DSF Riesling - Branco | 10,50€

BROWNIE DE CHOCOLATE E ALFARROBA & MOUSSE DE IOGURTE | 6,50€
Wine Pairing | Vinho JMF Alambre - Moscatel | 8,50€

MINI-TRAVESSEIRO & QUEIJADA DE SINTRA | SINTRA'S PASTRIES | 5,50€
Wine Pairing | Vinho JMF Alambre - Moscatel | 8,00€

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Gastronomia Portuguesa Moderna

Endereço | Address

Horário de Funcionamento
Opening Hours

Contacto | Contact

Rua Tomás de Barros Queirós, 15
Sintra, 2710-624 Portugal

Segunda a Sábado | Monday to Saturday:
Almoço | Lunch: 12h às 15h
Jantar | Dinner: 19h às 23h

saboresdomercadosintra@gmail.com
+351 910 677 497



© 2020 SABORES DO MERCADO Sintra. Designed by Conecta Digital