LAMELAS
PORTO COVO

MENU DEGUSTAÇÃO

Uma seleção de pratos que representam a cozinha do Lamelas,
criada pelas chefs Ana Moura e Annakaren Fuentes

Seleção de entradinhas

Sonho, camarão, alho francês

Bisque de camarão tigre e corvina maturada

Arroz cremoso de peixe e camarão

Bife do Mar à portuguesa, batata a murro e esparregado

Sericaia com caramelo salgado
ou
Mousse chocolate com crumble de amendoim

52,00€ por pessoa - bebidas não incluídas
Harmonização de vinho 38,00€
(menu para toda a mesa)

MENU À CARTA

Para partilhar	
Pão alentejano, manteiga de porco, toucinho frito	6,50€
Paté de fígados de abrótea	7,00€
Lulinhas fritas com maionese de algas	7,00€
Sardinha braseada em molho de tomate	7,00€
Almece com peixe curado	6,00€
Salada alentejana de maçaroca	6,00€
Pratos individuais	
Bisque de camarão tigre e corvina maturada	20,00€
Couve, bulgur, cenoura e demi-glace vegetariana	18,00€
Abrótea de caldeirada à moda normanda	22,00€
Lula recheada com migas de grelos, e paté de ovas de pescada	29,00€
Arroz cremoso de peixe e camarão	35,00€
Fraca cerejada e arroz de linguiça e toucinho	26,50€
... e a nossa sugestão para crianças	
Lombinhos de peixe do dia e batata frita	16,00€

Solicite informação sobre alergénios junto da equipa
www.lamelasrestaurante.com – reservas 924 060 426
Todos os preços incluem IVA

Restaurante recomendado
MICHELIN 2026