

“nothing
brings
people
together
like
food.”

Men

the
THE NINETEEN RESTAURANT



Amuse bouche

Esferificação de meloa 6,90
com triple seco e espuma de frutos silvestres
Melon spherification w/ triple sec and wild berry foam

Sopas Soups

Aveludado de alho francês com crocante de bacon 7,70
French garlic cream w/ crispy bacon

Vichyssoise de mariscos 8,90
Seafood vichyssoise

Creme de legumes 4,70
Vegetable soup

Entradas Starters

Tentúgal de queijo azeitão 12,00
com guacamole e redução de moscatel de Setúbal
Azeitão cheese "Tentúgal" w/ guacamole and Moscatel reduction

Carpaccio de novilho 18,00
com palas de pepino, tomate cherry flambeado e mescla de alface ibérica
Veal carpaccio w/ slices of cucumber, flambéed cherry tomatoes and mixed Iberian lettuce

Tataki de atum 18,00
com ovas de tobiko e molho teriyaki
Tuna tataki w/ tobiko roe and teriyaki sauce

Caranguejo casca mole em tempura de cerveja 16,00
com maionese de lima e Gengibre
Soft shell crab in beer tempura w/ lime and ginger mayonnaise

Peixinhos da horta 15,00
com molho de ervas aromáticas de wasabi e ovo escalfado
Breaded green beans w/ wasabi herb sauce and poached egg

Maçã caramelizada com farinheira nacional 10,00
e queijo pecorino romano, redução de moscatel de Setúbal
Caramelized apple w/ national sausage "farinheira", pecorino romano and Moscatel reduction sauce

Carpaccio de polvo 16,00
com alface ibérica, parmesão, tomate, sal negro e redução de moscatel de Setúbal
Octopus carpaccio w/ Iberian lettuce, parmesan, tomato, black salt and Moscatel reduction sauce

Peixe Fish

Lombinho de robalo com risotto de lima 21,00
e Cenoura Baby refrescante
Sea bass loin w/ lime risotto and refreshing baby carrot

Bacalhau fresco em sous vide 23,00
a baixa temperatura com puré de batata-doce e cubos de abóbora e micro legume Bimbi
Fresh cod in sous-vide w/ sweet potato purée, pumpkin cubes and Bimbi micro vegetables

Polvo caramelizado em molho teriyaki 23,00
tempura de legumes e batata doce crocante
Caramelized octopus in teriyaki sauce w/ vegetable tempura, and crispy sweet potato

Peixe-galo crocante com arroz de bivalves 22,00
e ervas aromatizadas
Crispy Jonh Dory w/ shellfish rice and aromatic herbs

Salmão em papelote 19,00
com juliana de legumes, pérolas de tobiko e gengibre
Papelote salmon w/ mixed vegetables, tobiko pearls and ginger

Carne Meat

Entrecôte de novilho 250 gr 22,00
com espinafres salteados, batata pont neuf e ovo à chef com molho de mostarda velha
Veal entrecôte (250gr) w/ sautéed spinach, pont neuf potato and chef's egg with old mustard sauce

Lombinho de porco com esmagada de batata 21,00
e enchidos nacionais e redução de moscatel de Setúbal
Pork loin w/ mashed potatoes, national sausages and Moscatel reduction sauce

Frango recheado com cogumelos silvestres 18,00
em cama de couscous e espinafres
Stuffed chicken w/ wild mushrooms on a bed of couscous and spinach

Carré de borrego em crosta de broa 25,00
e ervas frescas acompanhado de gratin de batata
Lamb carré in corn bread crust w/ fresh herbs and potato gratin

Filé-Mignon no sauté em cama de espinafres 26,00
com couve de bruxelas e rolan de cenoura braseada
Sauté Filé-Mignon on a bed of spinach w/ brussel sprouts and roasted carrot rolan

Vegetariano / Vegan Vegetarian / Vegan

Tagliatelle com legumes salteados 16,00
Tagliatelle w/ sautéed vegetables

Caril de Seitan e legumes da horta 17,00
Seitan curry w/ wild vegetables

Aro de polenta recheado com duxelles de cogumelos 18,00
Polenta ring stuffed with mushroom duxelles

Bella Itália

by Chef Luis Madeira

Linguine braseado com molho prosecco cremoso, 18,00
pecorino romano, esturçon de lima e gengibre
*Braised linguine with creamy prosecco sauce,
pecorino romano, lime sturgeon and ginger*

Tagliatelle de tinta de choco, 19,00
parmesão, com choquinhos braseados e finalizado
com manteiga de ervas aromáticas
*Cuttlefish ink Tagliatelle w/ braised cuttlefish finished,
parmesan and aromatic herb butter*

Spago de espinafres com salmão, 18,50
cozido a baixa temperatura em rolet de ervas aromáticas
*Spinach spago w/ salmon cooked in low temperature
and aromatic herb rolet*

Ravioli de legumes da horta com molho caril 17,00
(vegetariano)
Wild vegetables ravioli w/ curry sauce (vegetarian)

Risotto Gamberi 21,00
Rizo, camarão, parmesão, pecorino romano, bisque de marisco
*Risotto gamberi w/ rizo, shrimp, parmesan, pecorino romano
and seafood bisque*

Risotto ai funghi 19,00
Rizo, cogumelo paris, porcini desidratado, parmesão, manteiga
*Risotto ai funghi w/ Rizo, paris mushrooms, dehydrated porcini
and parmesan butter*

Carbonara à THE 19 19,00
Spago de beterraba, guanciale, parmesão, pecorino romano,
ovo, pimenta do reino
*THE 19 Carbonara w/ beet spago, guanciale, parmesan,
pecorino romano, egg and black pepper*

Chef Premier

Cortes Steak Cuts

Ribeye Maturado 47,00
300g
Matured Ribeye, 300gr

T-Bone Maturada 30 dias 65,00
900 gr a 1000 gr
30 days Matured T-Bone, 900 gr to 1000 gr

Tomahank 75,00
1000 gr a 1200gr
Tomahank, 1000 gr to 1200gr

-
(Escolha 1 acompanhamento)
(Choose 1 side dish)

Acompanhamentos Side Dishes

Legumes salteados 6,75
Sautéed vegetables

Espinafre salteado à portuguesa 7,70
Portuguese sautéed spinach

Puré de batata doce 5,80
Sweet potato puree

Batata rústica 4,75
Rustic potato

Arroz de alho 3,90
Garlic rice

Arroz branco com ervas aromáticas 3,85
White rice with aromatic herbs

Migas à alentejana 5,80
Crumbs "à alentejana"

Arroz do mar 7,50
Sea rice

evidência
belverde
★★★★ HOTEL

IVA incluído à taxa 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
(Chamada para a rede fixa nacional. Portuguese land line call.)
belverde@belverdelisbonhotel.com
www.belverdelisbonhotel.com