

# L'AMOURE

RESTAURANT  
BY JULIEN MONTBABUT



# L'AMOURE

## No meio da mesa

CROQUETE DE ALHEIRA DE AVES, MAIONESE DE TRUFA.  
(2 und) **9€**

PRESUNTO VARANEGRA  
«PORCO PRETO DO ALENTEJO»  
MATURADO 30 MESES.  
**26€**

PEIXINHOS DA HORTA,  
MOLHO DE ERVAS.  
**8€**

TÁRTARO DE CARNE MINHOTA,  
TOSTA DE BRIOCHE.  
**18€**

## Iniciar

SALMÃO "GRAVLAX",  
LEGUMES CROCANTES  
E VINAGRETE COM MEL.  
**16€**

SALADA DE BURRATA,  
ABÓBORA E ROMÃ.  
**18€**

ESCALOPE DE FOIE GRAS,  
BETERRABA E MIRTILO.  
**22€**

OVO PANADO E FRITO,  
COGUMELOS E SALSA.  
**16€**

SOPA DE CENOURA,  
ÓLEO DE CARIL.  
**10€**

CRUDO DE ATUM, DAIKON,  
MOLHO ASIÁTICO.  
**18€**

## COUVERT 3.5€ (pax)

PÃO RÚSTICO COM MASSA MÃE,  
MANTEIGA, AZEITONAS,  
ALCAPARRAS E REQUEIJÃO.

## A seguir

POSTA DE BACALHAU,  
MIGAS DE COUVE  
E FEIJÃO FRADE.  
**26€**

TRANCHE DE ROBALO,  
ALHO FRANCÊS  
E NAVALHAS.  
**32€**

ARROZ DE LAVAGANTE  
E GAROUPA.  
(2 pax) **75€**

POLVO GRELHADO, BIMI,  
PAK-CHOI E BATATA.  
**34€**

BOCHECHA DE VITELA  
ESTUFADA 12 HORAS,  
PURÉ DE BATATA E  
CEBOLAS CARAMELIZADAS.  
**31€**

PRESA DE PORCO IBÉRICO,  
CUSCOS DE VINHAIS  
E COGUMELOS.  
**31€**

PERNA DE BORREGO DE LEITE,  
ARROZ DE ENCHIDOS  
NO FORNO.  
(2 pax) **55€**



## CARNE MINHOTA MATURADA

(escolha o seu corte)

LOMBO 200G  
**45€**

LOMBO 400G  
(2 pax) **85€**

RIBEYE 400G  
(2 pax) **95€**

## No final

SELEÇÃO DE QUEIJOS  
NACIONAIS E GELEIA  
DE ALVARINHO.  
**16€**

ANANÁS MARINADO  
COM GENGIBRE E LIMA.  
**10€**

MAÇA CARAMELIZADA,  
STREUSEL E BAUNILHA.  
**10€**

RABANADA L'AMOURE  
COM GELADO DE BAUNILHA.  
**10€**

MOUSSE DE CHOCOLATE  
COM PRALINÉ  
E AVELÃ TOSTADA.  
**10€**

BOLO DE BOLACHA.  
**10€**

SELEÇÃO DE FRUTA.  
**8€**

DIGITALIZE E  
DESCUBRA  
NOSSO MENU DE  
VINHOS



Se sofrer de alguma alergia, por favor contacte um membro do nosso staff.  
IVA incluído à taxa legal em vigor.

# L'AMOURE

## To share

POULTRY CROQUETTES,  
TRUFFLE MAYONNAISE.  
(2 und) **9€**

VARANEGRA'  
30-MONTH-AGED ALENTEJO  
BLACK IBERIAN HAM.  
**26€**

GREEN BEAN FRITTERS,  
HERB SAUCE.  
**8€**

"MINHO" REGION BEEF  
TARTARE, BRIOCHE TOAST.  
**18€**

## To start

SALMON "GRAVLAX",  
CRISPY VEGETABLES AND  
HONEY VINAIGRETTE.  
**16€**

BURRATA, PUMPKIN  
AND POMEGRANATE SALAD.  
**18€**

FOIE GRAS, BEETROOT  
AND BLUEBERRY ESCALOPE.  
**22€**

FRIED EGG,  
MUSHROOMS AND PARSLEY.  
**16€**

CARROT SOUP,  
CURRY OIL.  
**10€**

TUNA CRUDO, DAIKON  
AND ASIAN SAUCE.  
**18€**

**COUVERT 3.5€ (pax)**

RUSTIC BREAD, BUTTER,  
OLIVES, CAPERS  
AND COTTAGE CHEESE.

## After

HALF-CURED COD LOIN,  
CABBAGE "MIGAS"  
AND BLACK-EYED BEANS.  
**26€**

SEA BASS FILLET, LEEKS  
AND RAZOR CLAMS.  
**32€**

LOBSTER  
AND GROUPER RICE.  
(for 2) **75€**

GRILLED OCTOPUS,  
BROCCOLI,  
PAK-CHOI AND POTATO.  
**34€**

12-HOUR BRAISED  
VEAL CHEEK,  
CREAMY MASHED POTATOES  
AND CARAMELIZED  
SHALLOTS.  
**31€**

IBERIAN PORK LOIN,  
VINHAIS COUSCOUS  
AND WILD MUSHROOMS.  
**31€**

MILK-FED LAMB,  
SAUSAGE HOVEN RICE.  
(for 2) **55€**



"MINHO" REGION  
PREMIUM  
DRY-AGED MEAT  
(Choose your cut)

TENDERLOIN 200G  
**45€**

TENDERLOIN 400G  
(for 2) **85€**

RIBEYE 400G  
(for 2) **95€**

## The end

SELECTION OF  
PORTUGUESE CHEESES  
AND ALVARINHO JELLY.  
**16€**

MARINATED PINEAPPLE  
WITH GINGER AND LIME.  
**10€**

CARAMELIZED APPLE,  
STREUSEL AND VANILLA.  
**10€**

L'AMOURE FRENCH TOAST  
WITH VANILLA ICE CREAM.  
**10€**

CHOCOLATE MOUSSE,  
PRALINE AND  
ROASTED HAZELNUT.  
**10€**

BISCUITS CAKE.  
**10€**

FRUIT SELECTION.  
**8€**

SCAN &  
DISCOVER  
OUR COMPLETE  
WINE MENU



Please inform a member of our staff in case of food restrictions.  
VAT included.