

Costume

Bistrô

RESTAURANTE

Couvert (pão, azeitonas, grissínios e queijo) 3,00€
Couvert (bread, olives, grissínios and cheese) (por pessoa)
..... (per person)

Entradas

Sopa de castanhas e cogumelos** 7,00€
Chestnut and mushroom soup

Burrata, presunto, pistachio e maçã 13,00€
Burrata, ham, pistachio and apple

Carpaccio de polvo, coli de pimento assado 13,00€
Octopus carpaccio, roasted pepper coulis

Carpaccio de novilho, pecorino e alcaparras 13,00€
Beef carpaccio, pecorino and capers

Crepe crocante de camarão, sweet chili e sésamo 8,00€
Crispy crepe shrimp and sweet chilli and sour sauce

Tábua Bistro 18,00€
Bistro Plate

Tartaro de novilho 14,00€
Beef tartare

Gambas picantes 13,00€
Spicy prawns

Terrina de foi gras, compota e tosta 14,00€
Toast de terrine, confiture et foie gras

**Pratos vegetarianos / ** Vegetarian dish

Carne / Meat

Frango, molho de estragão e arroz de forno	18,90€
<i>Chicken, tarragon sauce and oven rice</i>	
Magret de pato, molho de amora e risoto de espargos	22,00€
<i>Duck magret, blackberry sauce and asparagus risotto</i>	
Bife Wellington	26,00€
<i>Beef wellington</i>	
Bife vazio Bistro (manteiga aromatizada) 300gr	23,90€
<i>Bistro sirloin steak (flavored butter) 300gr</i>	
Costeletão maturado 30 dias 500 gr	28,90€
<i>Ribs matured 30 days 500 gr</i>	
Bife à Portuguesa	22,00€
<i>Portuguese steak</i>	
Bife com foie gras e molho de trufado	26,00€
<i>Steak with foie gras and truffle sauce</i>	

Peixes / Fish

Lombo de bacalhau, ragu de grão e chouriço	22,50€
<i>Cod loin, chickpea ragout and sausage</i>	
Robalo, risotto à "Bulhão Pato"	22,50€
<i>Sea Bass, with clams "Bulhão Pato" risotto</i>	
Camarão tigre, tagliatelle de malagueta	28,00€
<i>Tiger shrimp and chilli tagliatelle</i>	
Polvo, risoto negro, maionese de açafrão	23,90€
<i>Octopus, black risotto and saffron mayonnaise</i>	

Risottos

Risoto de gambas e mexilhão	20,00€
<i>Prawn and mussel risotto</i>	
Risoto de cogumelos, pinhões e burrata **	18,00€
<i>Mushroom, pine nut and burrata, risotto</i>	
Ravioli de cogumelos, pesto e pecorino **	19,00€
<i>Mushroom, pesto and pecorino ravioli</i>	

****Pratos vegetarianos / ** Vegetarian dish**

Costume
Bistrô
RESTAURANTE

Sobremesas / Desserts

Mousse de chocolate, avelã crocante e flor de sal	7,00€
<i>Chocolate mousse, crunchy hazelnut and flower of salt</i>	
COPO TAYLORS LBV	14,00€
Cheesecake Basco	7,00€
<i>Basque Cheesecake</i>	
CROFT LBV	14,00€
Tarte tatin e gelado de baunilha	7,00€
<i>Tatin pie and vanilla ice cream</i>	
COPO TAYLORS LBV	14,00€
Pavlova de frutos vermelhos	7,00€
<i>Red fruit pavlova</i>	
COPO DE FONSECA LBV	14,00€
**Fondant de caramelo	8,00€
<i>Caramelo fondant with raspberry sorbet</i>	
COPO CROFT LBV	14,00€
Queijo da serra, figo pingo de mel	7,00€
<i>Serra cheese, honey fig</i>	
COPO TAYLORS LBV	14,00€

****Tempo de preparação 15'**

Preços com IVA à taxa em vigor

Bebidas / Drinks

Água / Water

Água sem gás 75cl	3,00€
Água com gás 75cl	3,00€

Cervejas / Beers

Estrella Damm	3,00€
Estrella Damm Inedit	3,00€
Negra Munich Bock	3,00€

Gin

Beefeater	9,00€
Bombay Sapphire	10,00€
Big Boss	10,00€
Tanqueray	11,00€
Hendricks	11,00€
Monkey 47	13,00€

Whisky

Johnnie Walker	8,00€
Cutty Sark	8,00€
Jameson	8,00€
JB	8,00€
Logan	8,00€
Bushmills	8,00€
Wild Turkey Bourbon	9,00€
Glenfiddich	11,00€

Vinhos do Porto

	Copo	Garrafa
Taylor's Chip Dry	8,50€	
Lagrima Ramos Pinto	8,50€	
Dalva 10 anos	8,50€	43,00€
Dalva 20 anos	15,00€	68,00€
Dalva 30 anos	18,00€	72,00€
Fonseca 10 anos	8,50€	45,00€
Taylor's 10 anos	11,00€	45,00€
Taylor's 20 anos	15,00€	68,00€
Taylor's LBV	6,50€	33,00€
Fonseca LBV	6,00€	33,00€
Croft LBV	6,50€	33,00€
Dalva Branco 20 anos	15,00€	68,00€

Refrigerantes

Água Tônica	2,90€
Coca-Cola	2,90€
Coca-Cola zero	2,90€
7 Up	2,90€
Ice Tea limão	2,90€
Ice Tea pêssego	2,90€
Sumo de laranja natural	3,50€
Limonada	2,00€

Aperitivos / Appetizers

Martini Branco	8,00€
Martini Rosso	8,00€
Martini Dry	8,00€
Campari	9,00€
Caipirinha	11,00€
Mojito	11,00€
Kirr Royal	9,00€
Vodka	9,00€
Apererol spritz	11,00€
Campari spritz	11,00€
Irish Coffee	13,00€
Rum Havana	8,00€

Licores

Licor Beirão	9,00€
Bayleys	9,00€
Limoncello Villa Massa	9,00€

Aguardente Velha

CRF	9,00€
-----	-------

Cafetaria

Café	1,90€
Descafeinado	1,90€
Pingo	1,10€
Carioca de Café	0,80€
Carioca de Limão	0,80€
Café Duplo	2,00€
Meia de Leite	2,20€
Cappuccino	2,60€
Chá	2,50€

Costume

Bistrô

RESTAURANTE

Carta de Vinhos

Vinhos a Copo

A nossa sugestão | Branco ou Tinto 5,00€

Flute de Espumante 6,00€

Espumantes

Dalva Bruto 22,00€

Vértice Rosé 30,00€
Trás dos Montes

Vértice Cuvée Bruto 35,00€
Trás dos Montes

Vinhos Verdes

Vila Nova 16,00€

Soalheiro 22,00€

Vinhos Rosés

Titan 21,00€

Pedra Escrita 29,00€

Vinhos Brancos

DOURO E TRÁS-OS-MONTES

Dalva Colheita 15,00€

100 Hectares 18,00€

Aguia Moura Reserva 18,00€

Alto da Lousa 19,00€

Dalva Reserva 19,00€

Titan Reserva 19,00€

São Luiz Reserva 19,00€

Indigente 19,00€

Dona Graça Viosinho 19,00€

Ventozelo Rabigato 24,00€

Quinta da Rede Reserva 27,00€

Casa Amarela 29,00€

Pedra Escrita Reserva 30,00€

Quinta Nova Grainha Reserva 33,00€

Cedro do Noval 34,00€

Pessegueiro Reserva 36,00€

Kopke São Luiz Reserva 37,00€

Scylla Grande Reserva 39,00€

DÃO / ALENTEJO / BAIRRADA

Tiago Cabaço Vinhas Velhas 29,00€

Cartuxa 30,00€

Taboadella Encruzado 34,00€

Herdade do Sobroso Cellar 34,00€

Poço do Lobo Reserva 39,00€

Costume
Bistrô
RESTAURANTE

Carta de Vinhos

Vinhos Tintos

DOURO E TRÁS-OS-MONTES

Dalba Colheita	15,00€
100 Hectares	18,00€
Quinta Termos Touriga Nacional	18,00€
Alto da Lousa	19,00€
Fragulho	19,00€
Titan	19,00€
Agua Moura Reserva	19,00€
Ventozelo Tinta Amarela	20,00€
Indigente	21,00€
Quinta Nova Unoaked	21,00€
Quinta Termos Vinha da Colmeia	28,00€
Passadouro	28,00€
Scylla Reserva	30,00€
Quinta Nova Grainha Reserva	31,00€
Cedro do Noval	32,00€

DOURO E TRÁS-OS-MONTES

Dona Graça Reserva Viosinho	19,00€
Post Scriptum	33,00€
Pedra Escrita Reserva	34,00€
Dona Graça Vinhas Velhas	48,00€

OUTRAS REGIÕES

Esporão	28,00€
Tiago Cabaço Vinhas Velhas	29,00€
Cartuxa	30,00€
Taboadella Jaen	33,00€
Herdade do Sobroso Cellar	34,00€
Poço do Lobo Reserva	39,00€