

COUVERTS	
Cesto de Pão.....	2,50€
Azeitonas Marinadas.....	1,50€
Paté Caseiro.....	1,50€
Queijo.....	4,50€

ENTRADAS	
Carpaccio de Bovino Black Angus.....	12€
com Lascas de Parmesão, Alcaparras, Rúcula & Tomate Cherry	
Ceviche de Salmão e Atum.....	12,90€
com Leite de Tigre e milho crocante	
Mini Salada de Polvo.....	9,90€
Burrata.....	12€
com Lascas de Parmesão, Presunto Fumado & Molho de Pesto Caseiro	

Camarão Salteado.....	12€
com Sweet-Chili	

Tábua de Queijo & Enchidos Portugueses.....	24,00€
---	--------

POKE BOWLS	
------------	--

Os nossos *Poke Bowls* são compostos c/ base de arroz, feijão Edamame, guacamole, manga, morangos, cebola crocante, cebola crocante, molho soja & molho picante caseiro.

Poke bowl de atum (cru).....	15,50€
------------------------------	--------

Poke bowl de salmão (cru).....	15,50€
--------------------------------	--------

Poke bowl de atum & salmão (crus).....	16,90€
--	--------

Poke bowl de polvo e camarão.....	16,90€
-----------------------------------	--------

Poke bowl vegan com grão de bico frito.....	14,50€
---	--------

PRATOS	
PASTA & RISOTTO	
Linguine c/ camarão.....	15,90€
vinho branco & amêijoas	
Risotto de Camarão.....	14,90€
com azeite de ervas & parmesão	
Linguine com creme de cogumelos frescos..	13,90€
Shitake & azeite de trufa	

PEIXE	
Polvo inteiro grelhado.....	24,90€
com azeite de ervas, batata & base de molho romesco	
Salmão sobre cama de alho francês.....	19,90€
caramelizado c/ molho de mostarda-mel & risoto de limão	

Bife de atum.....	19,90€
-------------------	--------

marinado com soja & mel, selado em crosta de sésamo, arroz negro & vinagrete de manga

Lombo de bacalhau.....	24,90€
com crosta de pão e ervas, espinafre, batatas & tomate confit	

CARNE	
Hamburger Lídia black angus.....	15,50€
com batata frita	

Frango ao modo rústico.....	15,90€
com molho de mostarda & batata assada	

Tártaro de Novilho e seus condimentos.....	19,90€
acompanhado do seu osso Tutano & batatas fritas	

T-BONE maturado (500-600g).....	35€
com batata frita & salada	

Entrecote maturado.....	25€
com molho Chimichurri & batata frita	

Bife Lídia: Chateaubriand.....	26€
com puré trufado, molho queijo da ilha & molho vinho da madeira	

Bochecha de porco.....	16,90€
ao molho de vinho do Porto com puré de batata doce	

VEGAN	
Hambúrguer Beyond vegetal.....	15,50€
com salada & molho “spicy mango”	

SOBREMESAS CASEIRAS	
---------------------	--

Pannacotta de chocolate branco.....	5,90€
com calda de morango	

Mousse de chocolate	5,90€
com amêndoas	

A nossa famosa tarte de lima.....	6,90€
-----------------------------------	-------

Tiramisu de frutos vermelhos.....	7,50€
com Amaretto	

Arroz de leite.....	6,90€
“da minha infância” com molho de caramelo & crispy caseiro	

Mousse de semente de chia.....	5,90€
com mel e morangos	

Sugestão para acompanhar as nossas sobremesas	
Vinho do Porto Dalva LBV 2017.....	
7,90€	

SIGA-NOS
NAS REDES SOCIAIS
e partilha a sua experiência

@lídiarestaurantebar



COUVERTS	
Bread Basket.....	2,50€
Marinated Olives.....	1,50€
Homemade Pâté.....	1,50€
Cheese.....	4,50€

STARTERS	
Black Angus Beef Carpaccio.....	12,00€
with Parmesan Shavings, Capers, Arugula & Cherry Tomatoes	
Salmon & Tuna Ceviche.....	12,90€
with Leche de Tigre & crispy corn	
Mini Octopus Salad.....	9,90€

Burrata.....	12,00€
with Parmesan Shavings, Smoked Ham & Homemade Pesto Sauce	

Sautéed Shrimp.....	12,00€
with Sweet-Chili Sauce	

Portuguese cheese & sausage board.....	24,00€
--	--------

POKE BOWLS	
------------	--

Our *Poke Bowls* are made with a base of rice, Edamame beans, guacamole, mango, strawberries, red onion, crispy onion, soysauce, and spicy sauce.

Tuna Poke Bowl (raw).....	15,50€
---------------------------	--------

Salmon Poke Bowl (raw).....	15,50€
-----------------------------	--------

Tuna & Salmon Poke Bowl (raw).....	16,90€
------------------------------------	--------

Octopus & Shrimp Poke Bowl.....	16,90€
---------------------------------	--------

Vegan Poke Bowl with Crispy Chickpeas.....	14,50€
--	--------

PLATES	
PASTA & RISOTTO	
Linguine with Shrimp.....	15,90€
White Wine & Clams	
Shrimp Risotto.....	14,90€
with Herb Oil & Parmesan	
Linguine with Mushrooms Creams.....	13,90€
Shitake & Truffle Oil	

FISH	
Grilled Whole Octopus.....	24,90€
with Herb Oil, Potatoes & Romesco Sauce	
Salmon on a Bed of Caramelized Leeks.....	19,90€
with Honey Mustard Sauce & Lemon Risotto	

Tuna Steak sealed in Sesame Crust.....	19,90€
marinated w/soy and honey, Black Rice & Mango Vinaigrette	

Codfish (Bacalhau).....	24,90€
with bread crust, herbs spinach, potatoes& Confit Tomatoes	

--	--

MEAT	
HambúrguerLidiaBlackAngus.....	15,50€
with French Fries	

Rustic-Style Chicken.....	15,90€
with Mustard Sauce & Roasted Potatoes	

Beef Tartare and its condiments.....	19,90€
accompanied with Bone Marrow & French Fries	

Matured T-Bone Steak (500-600g).....	35€
with French Fries & Salad	

Matured Entrecôte.....	25€
with Chimichurri Sauce & French Fries	

Steak Lidia.....	26€
Chateaubriand with Truffled Purée, Island Cheese Sauce & Madeira Wine Sauce	

Pork Cheeks in porto wine sauce	16,90€
with Sweet Potato Purée	

VEGAN	
Beyond Veggie Burger	15,50€
with “Spicy Mango” Salad	

HOMEMADE DESSERTS	
-------------------	--

White Chocolate Panna Cotta.....	5,90€
with Strawberry Coulis	

Chocolate Mousse	5,90€
with Almonds	

Our Famous Lime Tart.....	6,90€
---------------------------	-------

Red Berry Tiramisu.....	7,50€
with Amaretto	

Milk Rice.....	6,90€
“From my Childhood”, Caramel Sauce & Homemade Crispy	

Chia seed mousse.....	5,90€
with honey and strawberries	

--	--

Suggestion: Pair your desserts with	
Dalva LBV 2017Port Wine.....	
7,90€	

FOLLOW US
ON SOCIAL MEDIA
and share your experience

@lídiarestaurantebar

