

Costume

Bistrô

RESTAURANTE

Menu Executivo & Sugestões do Chef

Menu Executivo disponível todos os dias ao almoço.

Couvert (Pão, azeitonas, queijos temperados e azeite) 3,00€
Couvert (Bread, olives, seasoned cheeses, and olive oil) (por pessoa)
(per person)

Entradas

Burrata com Tomate Assado 13,00€
Burrata cremosa, tomates assados lentamente no forno, pesto de manjeriço artesanal e pão torrado.
Creamy burrata, slow-roasted tomatoes, artisanal basil pesto, and toasted bread.

Carpaccio de Polvo 13,00€
Finas fatias de polvo, toque cítrico de molho yuzu, pimentos, amêndoas tostadas e microvegetais.
Thinly sliced octopus, citrusy yuzu dressing, bell peppers, roasted almonds, and micro-greens.

Carpaccio de Novilho 13,00€
Carpaccio de novilho, lascas de queijo pecorino, alcaparras crocantes e rúcula selvagem.
Beef carpaccio with shaved pecorino cheese, crispy capers, and wild arugula.

Salada de Pato 13,50€
Peito de pato defumado, creme de beterraba, "caviar" de laranja, nozes, bagas de romã e vinagrete de mel e mostarda.
Smoked duck breast, beetroot cream, orange "caviar", walnuts, pomegranate, and honey-mustard vinaigrette.

Tártaro de Novilho 14,00€
Tártaro de novilho premium, gel de gema de ovo confitada, mostarda em grão e microervas.
Premium beef tartare, confit egg yolk gel, grain mustard, and micro-herbs.

Gambas Picantes 12,50€
Gambas salteadas em azeite picante, alho, limão e coentros frescos, acompanhadas de tosta rústica.
Sautéed prawns in spicy olive oil, garlic, lemon, and fresh cilantro, served with rustic toast.

Tataki de Atum 14,00€
Tataki de atum braseado, redução de maracujá, manga fresca, óleo de sésamo torrado e coentros.
Seared tuna tataki, passion fruit reduction, fresh mango, toasted sesame oil, and cilantro.

Pratos Principais / Mains

Frango com Puré de Couve-Flor Assada e Molho de Estragão 18,90€

Peito de frango suculento, puré aveludado de couve-flor e mini-cenouras glaceadas.

Juicy chicken breast, velvety cauliflower purée, and glazed baby carrots.

Magret de Pato com Amora e Risoto de Espargos 22,00€

Magret de pato, risoto cremoso de espargos verdes e molho sumarento de amora.

Perfectly seared duck magret, creamy green asparagus risotto, and rich blackberry sauce served.

Bife Wellington 26,50€

Bife de novilho envolvido em cogumelos duxelles e massa folhada dourada, servido com molho trufado.

Beef tenderloin wrapped in mushroom duxelles and golden puff pastry, served with demi-glace sauce.

Bife de Pimenta 22,90€

Bife de novilho grelhado com molho cremoso de pimenta preta em grão, legumes salteados e batata gratinada.

Grilled beef steak with a rich and creamy peppercorn sauce, sautéed vegetables, and potato gratin.

Bife à Portuguesa 22,90€

Tradicional bife de novilho com presunto crocante, molho clássico de alho e vinho.

Traditional Portuguese-style beef steak topped with crispy prosciutto, garlic and wine sauce.

Bife Bistrô 23,90€

O bife especial da casa com a nossa manteiga aromatizada com ervas finas.

Our signature house steak served with herbed compound butte.

Polvo com Risoto Nero 23,50€

Tentáculo de polvo grelhado sobre risoto cremoso de arroz negro, maionese de pimentos e açafrão.

Grilled octopus tentacle over creamy black risotto, Sweet pepper and saffron mayonnaise.

Robalo com Ravioli de Camarão 23,50€

Filete de robalo braseado acompanhado de tortelone artesanal recheado com camarão, molho Beurre Blanc e funcho fresco.

Seared sea bass fillet served with handmade shrimp tortelone, elegant Beurre Blanc sauce, and fresh fennel.

Arroz Caldoso de Tamboril e Gambas 22,00€

Arroz caldoso de tamboril e gambas, enriquecido com um toque aveludado de leite de coco e lascas de coco tostado.

Caldoso rice with monkfish and prawns, infused with a velvety touch of coconut milk and toasted coconut flakes.

Risoto de Abóbora, Burrata e amêndoas 20,00€

Risoto cremoso de abóbora assada, finalizado com burrata fresca e um fio de azeite extra virgem.

Creamy roasted pumpkin risotto topped with fresh burrata cheese, almonds and drizzle of extra virgin olive oil.

Costume Bistrô

RESTAURANTE

Sobremesas / Desserts

Mousse de Chocolate 6,50€

Mousse rica e aveludada de chocolate negro, finalizada com flor de sal.

Rich and velvety dark chocolate mousse, finished with a touch of sea salt flakes.

Tarte Tatin 7,00€

Tarte de maçã caramelizada em massa folhada, servida com gelado de baunilha.

Caramelized apple puff pastry tart, served with vanilla ice cream.

Pavlova de Limão 7,00€

Pavlova leve e crocante recheada com um refrescante creme de limão artesanal.

Light and crisp meringue pavlova filled with a tangy, refreshing handmade lemon curd.

Mil-Folhas de Frutos Vermelhos 7,00€

Camadas crocantes de massa com creme de frutos vermelhos delicado e seleção de frutos vermelhos frescos.

Crispy layers of puff pastry with delicate pastry cream and a selection of fresh berries.

Tarte de Maracujá e Chocolate Branco 7,00€

Tarte fresca e frutada de maracujá com chocolate branco, sobre uma base de massa quebrada crocante.

Tangy and refreshing passion fruit and white chocolate tart set on a crisp pastry crust.

Fondant de Caramelo 7,00€

Fondant de caramelo com coração cremoso, acompanhado de sorvete de framboesa.

Caramel fondant cake with a melting center, served with raspberry sorbet.

Gelados (por bola) / Ice Cream (per scoop) 3,00€

Baunilha, chocolate, matcha, doce de leite, framboesa, limão.

Vanilla, chocolate, matcha, Dulce de leche ice cream, raspberry, or lemon.

Se tiver alguma alergia ou restrição alimentar, por favor informe a nossa equipa.

If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff.

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€
Jamesson	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	8,50€	
Dalva 10 anos	8,50€	43,00€
Dalva 20 anos	15,00€	68,00€
Dalva 30 anos	18,00€	72,00€
Taylor's 10 anos	11,00€	45,00€
Taylor's 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 Wine by the Glass

A nossa sugestão (Branco ou Tinto) 5,00€
Our Suggestion (White or Red)

Flute de Espumante 6,00€
Sparkling Wine Flute

Espumantes Sparkling Wines

Dalva Bruto 22,00€

Vértice Rosé 36,00€
Trás dos Montes

Vértice Cuvée Bruto 35,00€
Trás dos Montes

Vinhos Verdes Green Wines

Vila Nova 16,00€

Soalheiro 22,00€

Alvarinho contacto 23,00€

Vinhos Rosés Rosé Wines

Titan 21,00€

Vinhos Brancos White Wines

Dalva Colheita 15,00€

100 Hectares 18,00€

Aguia Moura Reserva 18,00€

Dalva Reserva 19,00€

Titan Reserva 19,00€

Indigente 19,00€

Dona Graça Viosinho 19,00€

Ventozelo Rabigato 24,00€

Casa Amarela 29,00€

Quinta Nova Grainha Reserva 33,00€

Cedro do Noval 34,00€

Quinta do Pessegueiro Reserva 36,00€

Scylla Grande Reserva 39,00€

Costume
Bistrô
RESTAURANTE

Carta de Vinhos

Vinhos Tintos / Red Wines

Dalva Colheita	15,00€
100 Hectares	18,00€
Quinta dos Termos Touriga Nacional	18,00€
Fragulho	19,00€
Titan	19,00€
Ventozelo Tinta Amarela	20,00€
Indigente	21,00€
Quinta Nova Unoaked	21,00€
Dona Graça Reserva	19,00€
Quinta dos Termos Vinha da Colmeia	28,00€
Pombal do vesúvio	28,00€
Passadouro	28,00€
Scylla Reserva	30,00€
Quinta Nova Grainha Reserva	31,00€
Cedro do Noval	32,00€
Post Scriptum	33,00€
Dona Graça Vinhas Velhas	48,00€

Preços com IVA à taxa em vigor