Saladas

Folhas Verdes com Almeada de Peixes R$ 57,00
Salmão, robalo, badejo, cozidos com vinho branco, tomilho, salsinha, manjericão, acompanhado de alface americana, endivias, agrião e rucula com molho de vinagre de ginja, azeite, sal e pimenta da Bahia.

Salada de Citricos à "a bela Sintra" R$ 45,00
Endivias, vagem , alface crespa, lima, mexerica e laranja, azeite, brotinho de hortelã, mel e sal.

Salada de Gambas com Shitake e Ponta de Aspargos R$ 74,00
Ponta de aspargos, camarão, shitake e amendoas.

Salada de Pato com Verdurinhas R$ 54,00
Pato confitado, alface, cenoura e vagem.

Sopas

Caldo Verde com Chouriço R$ 43,00

Sopa de Frutos do Mar R$ 67,00

Gaspacho Andaluz R$ 46,00

Frutos do Mar e Peixes

Camarão à "a bela sintra" R$ 175,00
Camarões ao curry, creme de leite e coentro, acompanhado de arroz de amêndoas.

Camarão ao Champanhe R$ 175,00
Camarões com cebola, manteiga flambado ao champanhe, com arroz com maçã.

Moqueca de Peixe Fresco com Camarões R$ 154,00
Peixe fresco, azeite de dendê, leite de coco, vinho branco, molho de tomate , coentro e camarão.

Robalo com Molho de Camarões e Alho Francês R$ 153,00
Robalo grelhado com purê de batata, limão siciliano, molho de camarão com alho poró e creme de leite.

Lagosta ao Thermidor. R$ 251,00
Gratinada na própria casca.

Arroz de Frutos do Mar R$ 160,00
Camarões, medalhões de cavaquinha, tamboril, lula, perfumado com coentros.

Grelhado Misto de Frutos do Mar R$ 175,00
Camarões, cavaquinha, lula, polvo, salmão, arroz de brócolis, abacaxi e molho apimentado.

Cataplana de Frutos do Mar R$ 175,00
Flambados com whisky, molho de tomate, creme de leite e cebola picada.

Polvo à Lagareiro R$ 182,00
Polvo no forno com batatas ao Murro, azeite, alho laminado, colorau e coentro.

Lagostins Grelhados com Purê de Queijo R$ 164,00
Lagostins abertos e grelhados na casca, com Pure de Queijo

@restauranteabelasintra

Vegetariano / Vegano

Moqueca de Legumes R$ 88,00
Legumes variados,azeite de dendê, leite de coco, molho de tomate pimentão e coentro.

Bobó de Palmito com Cuscuz Marroquino R$ 95,00
Purê de mandioquinha ,leite de coco,pimentão vermelho e amarelo,azeite de dendê,cuscuz marroquino com legumes variados e arroz branco.

Arroz de Açafrão com Ervilhas e Palmito. R$ 90,00
Açafrão ,ervilhas,palmito,servido com feijão branco e legumes salteados no azeite e alho.

Carnes e Aves

Pato com Molho de Framboesa R$ 132,00
Pato preparado com caldo de carne, suco de framboesa, purê de batata no azeite e creme de espinafre.

Bife à Portuguesa R$ 131,00
Filet mignon com caldo de carne, vinho tinto, louro, alho, batatas à portuguesa, presunto e salsinha.

Bife à "a bela Sintra" R$ 134,00
Filet mignon com caldo de carne, vinho, creme de leite, acompanhado de batata sauté.

Picadinho de Filet à Copacabana R$ 126,00
Filet mignon, arroz, feijão, banana frita, ovo e farofa.

Perna de Cordeiro com Feijão Branco R$ 141,00
Paleta de cordeiro marinada no vinho, cebola, alho, colorau, assado no forno.

Arroz de Pato à Nossa Moda R$ 126,00
Pato cozido desossado, chouriço português e azeitonas verdes

Bife Bom á Café R$ 136,00
Creme de leite,café,mostarda,catchup,acompanha arroz branco, fritas,e banana caramelizada.

Especialidades de Bacalhau

Açorda de Bacalhau R$ 107,00
Bacalhau desfiado, pão, alho, coentro, ovo e azeite.

Arroz de Bacalhau à Nossa Moda R$ 124,00
Bacalhau, espinafre, batata e molho de tomate.

Bacalhau Espiritual R$ 121,00
Bacalhau desfiado, creme de leite, cenoura ralada, gratinado com parmesão.

Bacalhau à Lagareiro com Batatas ao Murro R$ 178,00
Posta de Bacalhau empanado na farinha de rosca, dourado no azeite acompanhada de batatas ao murro, alho, cebola, brócolis e azeitonas.

Bacalhau Dourado R$ 111,00
Bacalhau desfiado com batata palha e ovos.

Bacalhau à Chiado R$ 143,00
Posta enpanada com amêndoas, acompanhada de espinafre salteada, tomate, cebola e batata panadeira.

Bacalhau à Herdade do Esporão R$ 180,00
Posta de bacalhau assada no forno acompanhada de batata panadeira, verduras fritas, alho, pimentão e azeite.

Bacalhau no Forno à Portuguesa R$ 178,00
Posta de bacalhau grelhada acompanhada de cebola, alho, ovo, Brócolis, batata, e Tomate.

Mil Folhas de Bacalhau R$ 149,00
Massa folhada,recheada com lascas de bacalhau tomate espinafre e creme light gratinado .

Bacalhau Como se Faz na Fazenda R$ 178,00
Posta de bacalhau confitada no azeite, batata panadeira, pimentão, tomate, berinjela, abobrinha, champignon e creme de bacalhau.

Bacalhau à Gosto da Mia R$ 180,00
Bacalhau grelhado com cebola no jerez, ovos,batatas, azeitona

Sobremesas

Doces Conventuais
Frutas da Estação
Sorvetes

Couvert Individual R$ 37,00

Bolinhos de bacalhau, croquetes de carne, patês variados, manteiga e pães variados.

a bela Sintra

chiado
BAR RESTAURANTE • COZINHA IBÉRICA