



O Pescador

Especiais Jantar de Ano Novo

New Year's Dinner Specials

31 DE DEZEMBRO | 31 DECEMBER

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Bisque de lagosta    
Lobster bisque

24€




Mariscada (2 pessoas)     

*Ostras, cauda da lagosta, camarão da costa,
mexilhão, salmão, caviar oscietra (10gr)*

Seafood feast (2 Pax)

*Oysters, lobster tails, algarvian shrimps, mussels,
salmon, oscietra caviar (10gr)*

125€



Lagosta "Thermidor"   

*Meia lagosta, béchamel gratinado, cogumelos
e crocante provençal*

Thermidor lobster

*½ lobster with béchamel gratin, mushrooms
and provençal crispy*

92€

**Bife do lombo com molho de foie gras,
batata gratin, e legumes glaceados**  

*Fillet mignon with foie gras sauce, gratin potato,
and glazed vegetables*

54€


DEPOIS DA MEIA-NOITE | AFTER MIDNIGHT

Texturas de chocolate negro e menta  
com sorbet de Porto Tónico

*Dark chocolate and mint textures
with Port Tonic sorbet*

12€

 **Glúten**
Gluten

 **Sementes de Sésamo**
Sesame Seeds


 **Frutos de casca rija**
Nuts

 **Ovos**
Eggs

 **Leite**
Milk

 **Soja**
Soy

 **Crustáceos**
Crustaceans

 **Dióxido de Enxofre e Sulfitos**
Sulfur Dioxide and Sulphites

