

# Entradas e Saladas

APPETIZER & SALAD

Couvert por pessoa

*Couvert per person*

Carpaccio de filé ao molho de mostarda e alcaparras

*Beef carpaccio with capers and mustard sauce*

Brandade de bacalhau e confiture de azeitonas portuguesas com folhas da horta

*Cod and portuguese olives brandade with field greens*

Palmito de Pupunha na manteiga Café de Paris

*Pupunha heart in Café de Paris butter*

Salada de bacalhau com batata, cebola, azeitonas confit e rúcula

*Codfish Salad with potatoes, onions, confit olives and arugula*

Salada de folhas, tomate cereja, rolinhos de berinjela e lascas de gran formaggio

*Field greens Salad with cherry tomatoes, eggplant rolls and gran formaggio*

Salada Caprese fresca

*Fresh Caprese Salad*

Salada Caesar

*Caesar Salad*



# Crèmes e sopas

CREAM & SOUP

Sopa de cebola

*Onion soup*

Crème de aspargos

*Creamy Asparagus soup*

Crème de baroa trufado

*Creamy truffle baroa soup*

Crème de abóbora com camarão e gengibre

*Creamy pumpkin, shrimp and ginger soup*

Crème de batata e roquefort

*Creamy potato and roquefort*

# Massas e Risotos

PASTA & RISOTTO

Gnocchi de camarão e rúcula ao creme e pistache

*Shrimp and arugula gnocchi with creamy sauce and pistachio*

Risoto de camarão e zucchini

*Shrimp and zucchini risotto*

Risoto com ragu de ossobuco

*Ossobuco ragu risotto*

Ravioli de bacalhau ao creme com tomatinhos

*Cod ravioli in Alfredo sauce and cherry tomatoes*

Ravioli de muçarela de búfala ao pomodoro e basílico

*Buffalo mozzarella ravioli in pomodoro sauce and basil*

# Peixes e frutos do mar

## FISH & SEA FOOD

Bacalhau com alho crocante e tomatinhos confitados com batata ao murro  
*Codfish in crispy garlic served with confit tomatoes and roasted potato*

Bacalhau com pupunha, azeitonas portuguesas e purê de baroa  
*Codfish in pupunha, portuguese olives and mashed baroa*

Bacalhau ao creme de natas, cebola assada e pesto genovês  
*Codfish in fresh cream served with grilled onion and genovese pesto*

Camarão ao creme de trufas com gnocchi de baroa  
*Shrimp in truffle cream served with baroa gnocchi*

Camarão crocante ao molho de ervas e risoto com aspargos  
*Crunchy shrimp in herbs sauce served with asparagus risotto*

Polvo braseado com risoto negro  
*Braised octopus served with black risotto*

Robalo ao molho champagne com purê de abóbora  
*Crusted herbs robalo in champagne sauce served with mashed pumpkin*

Robalo ao molho de mel, gengibre e laranja com mini salada  
*Robalo in honey, ginger and orange sauce served with mini salad*

Salmão grelhado sobre risoto de trigo com pesto, couve flor caramelizada e brócolis  
*Grilled salmon served with wheat risotto and pesto, caramelized cauliflower and broccoli*

St Peter ao creme de espinafre com purê de batatas  
*St Peter in spinach creamy sauce served with mashed potatoes*

Truta ao molho de amêndoas e linguini ao lemon peper com gengibre  
*Trout in almonds served with lemon pepper and ginger sauce linguini*



# Carnes e aves

MEAT & POULTRY

Steak em crosta ao molho de alecrim com risoto negro  
*Crusted steak in rosemary sauce served with black risotto*

Steak ao roquefort com linguini ao pesto  
*Steak in roquefort sauce served with pesto linguini*

Steak ao poivre vert com arroz branco e batata sauté  
*Steak placed on a bed of poivre vert served with white rice and sauté potatoes*

Steak ao molho de mostarda Dijon com batata dourada  
*Steak in Dijon mustard sauce served with roasted mini potatoes*

Carré de cordeiro ao molho de vinho com risoto funghi  
*French rack lamb in red wine sauce served with funghi risotto*

Confit de pato ao molho de tomilho trufado com risoto de amêndoas e pera  
*Duck confit in truffle thyme sauce and roasted pear served with almonds risotto*

Ossobuco com gnocchi de batata e cogumelos  
*Ossobuco served with mushrooms gnocchi*

Caçarola de frango, mostarda Dijon, espinafre e cogumelo Paris  
*Chicken Caçarola in Dijon mustard sauce served with spinach and Paris mushrooms*



# Grelhados na brasa

FROM THE GRILL

Baby beef fatiado para dois

*Baby beef sliced for two*

Picanha fatiada para dois

*Prime part of Top Sirloin for two*

Bacalhau

*Codfish*

St Peter

*Sole*

Robalo

*Robalo*

Salmão

*Salmon*

Truta

*Trout*

Frango desossado

*Boneless chicken*

Medalhão de filé

*Medallions of fillet*

Misto à Lake's

*Lake's kabob selection – picanha, fillet,  
chicken, pork loin and sausage*

T-bone

*T-bone*

Entrecôte

*Veal entrecote*

Picanha individual

*Signature Top Sirloin for one*

Prime rib

*Prime rib*

Carré de cordeiro

*French rack lamb*

# Guarnições

SIDE DISHE

Arroz

*White rice*

Arroz integral

*Brown rice*

Arroz com brócolis

*Rice with broccoli*

Arroz biro-biro

*Biro-biro rice*

Banana à milanesa

*Breaded Banana*

Baked potato

*Baked potato*

Batata com alho e alecrim

*Potato with garlic and rosemary*

Brócolis ao alho e azeite

*Broccoli with garlic and olive oil*

Cebola assada

*Baked onion*

Farofa de banana

*Banana farofa*

Farofa de ovos

*Eggs farofa*

Legumes no azeite

*Vegetables in olive oil*

Linguini Alfredo

*Alfredo Linguini*

Quinoa com alho crocant

*Quinoa with crunchy garlic*

# Vegetariano

Risoto com abobrinha em tiras, rúcula, tomatinhos e manjericão

*Zucchini strips risotto, rocket, cherry tomatoes and basil*

Gnocchi de cogumelos, queijo de cabra e tomatinhos

*Mushroom gnocchi with goat cheese and cherry tomatoes*

Ravioli de muçarela de búfala ao molho de peras e amêndoas laminadas

*Buffalo mozzarella ravioli with pear cream and almonds*

# Vegano

Palmito pupunha no azeite com ervas

*Pupunha heart in herbs olive*

Quinoa com legumes ao curry

*Quinoa with vegetables in curry*

Couscous marroquino com cogumelos

*Couscous marroquino with mushroom*

# Feijoada

*BRAZILIAN BLACK BEAN AND PORK STEW*

Buffet de feijoada (aos sábados)

*Feijoada buffet on Saturdays*

---

No prato dividido será cobrado 70% do valor.

Procon - 151

Se beber, não dirija | Proibida a venda de bebidas alcólicas para menores de 18 anos.

Não aceitamos cheques | Aceitamos cartões de crédito e débito

Cobramos 10% de taxa de serviço.