

Bar Allegro | Allegro Bar

menu



Bar Allegro | Allegro Bar

ALL DAY DINNING MENU

COMIDA ATÉ ÀS 23H00 | FOOD UNTIL 11 P.M.
BEBIDAS ATÉ ÀS 24H00 | DRINKS UNTIL 12 P.M.

PARA COMEÇAR | TO START

Couvert



Na mesa...selecção de pães, manteiga de ovelha ou cabra e azeite D.O.P |
On the table.... selection of breads, sheep or goat butter and D.O.P. olive oil

4.5€

SALADAS | SALADS

Caprese



Mozzarella de búfala, pétalas de tomate e pesto de manjeriço |
Buffala mozzarella, dried tomato petals and basil pesto sauce

19€

Caesar | Caesar Salad



Peito de frango, alface romana e anchovas |
Chicken breast, roman lettuce and anchovies

22€

Salada de Atum | Tuna Salad



Lombo de atum confitado, alface, batata, ovo, feijão verde e azeitonas |
Tuna loin confit, lettuce, potato, egg, green beans and olives

24€

Salada de Quinoa | Quinoa Salad



Espargos verdes, beterraba, cenoura, ovo e molho de iogurte |
Green asparagus, beetroot, carrot, egg and yogurt dressing

19€

SOPAS | SOUPS

Sopa de legumes | Vegetable cream soup



Com pesto de manjeriço |
With basil pesto

11€

Sopa de peixes da nossa seleção | Fish Soup



Com tosta aromatizada de coentros |
With flavoured toasted bread with coriander

13€



Sem Lactose |
Lactose Free



Sem Glutén |
Gluten Free



Contém Frutos Secos |
Has Nuts



Contém marisco |
Has Seefood

PESTANA
PA ACE LISBOA
HOTEL & NATIONAL MONUMENT
COLLECTION HOTELS
BOUTIQUE

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

ENTRADAS | STARTERS

Presunto de Porco Preto | Black Pork Smoked Ham 33€

Com tostinhas e compotas caseiras |
With homemade jams and toasted bread

Abacate com Tomate | Avocado with Tomato 21€

Coentros, com tiras de milho e açafrão |
Corianders, corn stripes and saffron



Caviar Beluga 30gr | Beluga Caviar 30 gr 300€

Com blinis e creme fraîche, cebolinho e alcaparras |
With blinis, crème fraîche, chives and capers

Tártaro de Salmão | Salmon Tartar 26€

Com gel de citrinos e crocante de gengibre |
With citrus jam, and crispy ginger

Carpaccio de novilho | Beef carpaccio 27€

Com queijo parmesão, pinhões, rúcula e cremoso de trufa |
With parmesan cheese, pine nuts, arugula and cream of truffle

Croquetes de alheira | Meat sausage croquette 19€

Com ovo de codorniz e esparregado de grelos |
With fried quail egg and mashed cabbage

Asinhas de frango assadas | Roasted chicken wings 22€

Com gengibre, malagueta e molho de soja |
With ginger, chilly and soy sauce

MASSAS | PASTAS

Tagliatelle com Espadarte | Swordfish tagliatelle 34€

Com ameijoas à bulhão pato |
With clams "bulhão pato" style



Esparguete com Carabineiro | Spaghetti with red prawns 38€

Com cremoso de mariscos |
With seafood creamy sauce



Yakisoba de Frango | Chicken Yakisoba 29€

Com molho Tonkatsu |
With Tonkatsu sauce



Vegan



Sem Lactose |
Lactose Free



Sem Gluten |
Gluten Free



Contém Frutos Secos |
Has Nuts



Contém marisco |
Has Seafood

SANDES | SANDWICHES

Bruscheta de salmão fumado | Smoked salmon bruschetta 23€

Salmão fumado do nosso palácio sobre tosta de pão de sementes |
Our palace smoked salmon in a bed of seeds toasted bread

Prego do lombo | Loin steak sandwich 28€

Em bolo do caco, com manteiga de alho, acompanhado com batatas fritas |
In "bolo do caco" bread, garlic butter and french fries

Bruscheta de Legumes | Vegetables bruschetta 22€

Com legumes assados e queijo de cabra |
With roasted vegetables and goat cheese

Hamburguer clássico | Classic burger 24€

Ovo estrelado, cebola, bacon, queijo cheddar |
Fried egg, onion, bacon, cheddar cheese

Hamburguer Vegan | Vegan burger 22€

Hambúrguer de ervilha e arroz, queijo vegan, pão vegan com curcuma e cebola roxa
glaciada |

Pea and rice burger, vegan cheese, vegan burger with tumeric and glazed red onion

A nossa Club | Our Club sandwich 23€

Frango, ovo cozido, maionese, alface, queijo, tomate e bacon |
Chicken, sliced boiled egg, mayonaise, lettuce, cheese, tomato and bacon



Vegan



Sem Lactose |
Lactose Free



Sem Gluten |
Gluten Free



Contém Frutos Secos |
Has Nuts



Contém marisco |
Has Seefood

SOBREMESAS | DESSERTS

Pastéis de Nata | Portuguese Custard Tart 6€

Nossa recomendação de harmonização: Vinho Porto 10 anos:

Our Pairing Recommendation: Port Wine 10 years

Gelado | Ice Cream 12€

Chocolate, baunilha e citrus kumquat |

chocolate, vanilla and kumquats

Brownie 14€



Chocolate de São Tomé com café |

São Tomé chocolate and coffee

Pavlova 12€



Com creme de iogurte e frutos vermelhos | with yogurt cream and red berries

Nossa recomendação de harmonização: Vinho Porto LBV

Our Pairing Recommendation: Port Wine Late Bottle Vintage

Fruta Fresca | Fresh Fruit 12€

laminada da época |

Sliced seasonal fruit

Seleção de Queijos | Cheese Plater 28€

Com tostinhas caseiras e compotas do Chef |

With homemade toasted bread and assorted Chef jams



Vegan



Sem Lactose |
Lactose Free



Sem Gluten |
Gluten Free



Contém Frutos Secos |
Has Nuts



Contém marisco |
Has Seafood