



Porto Covo
PRAIA HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★

www.portocovopraiahotelspa.pt

SLOW/SEA

restaurante

LA COCINA DE **SLOW SEA** VALORA LOS PRODUCTOS LOCALES Y DE TEMPORADA, PESCADOS, CARNES Y VERDURAS REGIONALES, Y LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA DE LA COSTA ALENTEJANA.
DÉJESE LLEVAR POR UN VIAJE DE SABORES Y DISFRUTE DE LO MEJOR QUE LE OFRECE PORTO COVO.



PARA ABRIL EL APETITO...
(p/persona) PVP

Nuestra selección de panes 1.50€

Mantecas artesanales, aceite de oliva del Alentejo, tapenade de aceituna 3.25€

UN AMBIENTE ACOGEDOR
Crema de verduras de la huerta 4.50€

Crema de tomate con jamón deshidratado 6.50€

Sopa de pescado de la costa con aroma a menta 9.50€

EL INICIO DE UN VIAJE GASTRONÓMICO
Farinheira, puerro a ras y pomelo deshidratado 7.00€

Ensalada de mozzarella fresca, tomate cherry y almendras tostadas 8.50€

Tortas de bacalao con queso de montaña 8.50€

Gambas salvajes salteadas SLOW 17.00€

DE LA COSTA AL PLATO
Tallarines, camarones, mejillones, tomates cherry y parmesano 21.00€

Pasta de mero, gambas y cilantro de nuestra huerta 25.00€

Lomo de bacalao noruego, patatas, menta, verduras y huevo 25.00€

Corvina con risotto de espárragos verdes, cilantro y perfume de lima 26.00€

Pulpo de la costa con puré de batatas y verduras 29.00€

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Medallones de pollo con tallarines y verduras de temporada 17.00€

Risotto de pato y embutidos regionales con aroma de naranja 19.50€

Presa de cerdo negro, migas de espárragos y bellota 24.00€

Guiso de jabalí, con chorizo de toro bravo 27.00€

Entrecot de ternera, patatas fritas, piña y pimientos Padrón 28.00€

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Filete de pollo a la parrilla con espaguetis 11.00€

Hamburguesa de ternera con arroz, patatas fritas y uhevo frito 14.00€

Filete de salmón con arroz blanco 17.50€

NUESTRA ESPECIALIDAD

con reserva anticipada (2 personas)

Lubina a la sal, patatas pochadas y verduras salteadas 95.00€

Arroz de rape y gambas 65.00€

PARA TERMINAR EN GRANDE!

Bola de helado 4.00€

Fruta laminada de temporada 4.00€

Fruta tropical laminada 6.00€

Crème brûlée quemada y frutos secos 5.00€

Arroz con leche crujiente con helado de vainilla de Madagascar 8.00€

Parfait de higos, praliné de almendras y sirope de naranja 8.00€

Coulant de chocolate negro y helado de limón Siciliano 9.00€

VEGETARINA / VEGANO

PARA IR ABRIENDO BOCA EMPEZAMOS CON...
(p/persona) PVP

Nuestra selección de panes 1.50€

Mantecas artesanales, aceite de oliva del Alentejo, tapenade de aceituna 3.25€

EL INICIO DE UN VIAJE GASTRONÓMICO
Crema de verduras de la huerta 4.50€

Crema de tomate con huevo 6.50€

Surtido de verduras a la plancha con romero 7.50€

Ensalada de mozzarella fresca, tomate cherry y almendras tostadas 8.50€

Salteado de champiñones con espárragos verdes y aceite de oliva Trufa 10.50€

LO MEJOR QUE NOS OFRECE NUESTRA TIERRA
Huevos rotos con champiñones frescos y patatas fritas 14.50€

Tallarines salteados con tomate y espárragos 15.50€

Risotto de setas silvestres y parmesano 16.50€

Filete de seitán, puré de garbanzos, menta y verduras 17.50€

PARA TERMINAR CON UNA NOTA ALTA!
Fruta laminada de temporada 4.00€

Fruta tropical laminada 6.00€

Panqueque de avena, helado de mango y maracuyá 8.00€

Helado de pannacotta de coco y piña 9.00€

· Precios con IVA incluido al tipo legal vigente
· Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones

· En caso de que tenga alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor, informe al empleado antes de realizar el pedido
· Horario: [almuerzo] 12:30-15h
[cena] 19h-22h de octubre a abril | 7:30 p.m.-10:30 p.m. de mayo a septiembre
· Cerrado los domingos y lunes