

Restaurante O Pescador – A COZINHA - OS NOSSOS PRATOS

Conheça estas Especialidades, mas venha Descobrir o resto...

Vamos começar com, Azeitonas e Tremoços saloios salpicados com Azeite, Limão e Orégãos.

E

Patê Fresco de Santola de Cascais em Tostas de Broa de Milho.

Na Tradição de Cascais, Caldinho de Peixe à moda dos Pescadores com Massinha e muita, muita, Hortelã.

Inicie com finíssimas fatias de Espadarte e Atum Fresco, temperado com Manjerição e Alcaparras e Vinagrete.

Ou

Ostras Frescas montadas em Gelo com Limão, Pimenta Preta da Índia e um Flute de Champagne.

Do Mar para a Grelha. Peixe acabado de chegar da Lota.

Lagosta Nacional, Lavagante de Cascais, Gamba Tigre.

Ou

Carabineiros salteados, no seu suco, com coentros e fatias finas de Alho.

O aroma do mar na sua mesa.

Como opção de Carne, Lombo de Novilho em Molho de Mostarda Dijon e Cogumelos Frescos.

Para finalizar, Semi Frio de Limão com Vodka Absolut.

Os Vinhos da Garrafeira Exclusiva deste Restaurante são sem dúvida adequados para acompanhar cada experiência de sabores.

A oferta de Vinho a copo é também de realçar.