

lobby

BISTRO

Seja Bem-vindo ao Lobby Bistro

Uma atmosfera intimista, num espaço onde o design reflete um espírito moderno e citadino. O cenário que serve de palco aos melhores festivais gastronómicos. Descubra sabores únicos com a nossa carta. A criteriosa seleção feita pelo Chef Leonel Pereira garante toda a frescura na confeção dos nossos pratos, para que em cada refeição se surpreenda com os melhores sabores e aromas.

Welcome to the Lobby Bistro

An intimate ambiance in a privileged area where careful design reflects its modern and urban spirit. The perfect setting to accommodate the best gastronomic events. Discover our menu, representing a unique dining experience. The careful selection made by Chef Leonel Pereira grants the ultimate freshness in the preparation of our dishes, so that in every meal you are surprised with the best flavors and aromas.


Seja bem-vinda

Couvert

Entradas | Appetizers

 O nosso creme de legumes da horta
Our homemade cream of vegetable soup

 Canja de frango com massa d`ovo e misto de vegetais
Chicken noodle and vegetable soup


 Camarões salteados em azeite e alho com limão, abacate, rúcula e lágrimas de tomate
Sautéed shrimps sautéed in olive oil, garlic and lemon with avocado, rocket leaves and tomato

A clássica salada César com croutons, bacon desidratado e lâminas de queijo Parmigiano Reggiano
The classical Caesar salad, croutons, bacon bits and Parmigianino Reggiano cheese shavings

Com frango grelhado / with grilled chicken strips

Com camarão / with shrimp

Calamares à la plancha e uma salada verde
Grilled squid with mixed greens

 Color Your Plate™, indica um prato equilibrado e rico em nutrientes. Saiba mais sobre o nosso parceiro de nutrição, Core Performance e Color Your Plate™ em sheraton.com/fitness | Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™ item. Learn more about our nutrition partner, Core Performance, and Color Your Plate at sheraton.com/fitness

 Cozinha vegetariana | Vegetarian

Entradas @ Sheraton

Pastas



Tortelloni de abóbora sobre um cremoso de courgetes, queijo e rúcula

Pumpkin tortellini's on puréed zucchini, cheese and rocket leaves

Tagliolini verde gratinado com creme de peru fumado, queijo parmesão e um leve aroma de noz moscada

Green Tagliolini au gratin with creamed smoked turkey, Parmesan cheese and a hint of nutmeg



Risotto de 3 cogumelos (cêpes, setas e shitaky) e queijo de cabra ligeiramente apimentado

Cepes, setas and shitake mushroom risotto, slight peppered goats cheese



Esparguete salteado com juliana de legumes mistos, manjeriçao e molho napolitano

Spaghetti sautéed with julienne of vegetables

Napolitano sauce

Esparguete com molho bolonhesa

Our renowned spaghetti Bolognese

A nossa pizza com queijo, fiambre, azeitonas e cogumelos

Our cheese, ham, black olive and mushroom pizza




Color Your Plate™, indica um prato equilibrado e rico em nutrientes. Saiba mais sobre o nosso parceiro de nutrição, Core Performance e Color Your Plate™ em sheraton.com/fitness | Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™ item. Learn more about our nutrition partner, Core Performance, and Color Your Plate at sheraton.com/fitness



Cozinha vegetariana | Vegetarian

Pastas Pasta

Do Mar | From the Sea

 Filete de garoupa do atlântico grelhada (ou cozida) com legumes "BIO" e batata cozida em vapores de cítricos
Your choice of grilled or steamed Grouper, organic vegetables and citrus flavours steamed potatoes

Camarão Tigre em espeto de erva-príncipe sobre massa d`ovo e legumes Asiático

Tiger prawns on a lemon-grass skewer, chow-mein egg noodles with Asian vegetables

Posta de bacalhau com crosta de broa, grelos salteados em azeite e alho, batatinhas novas assadas

Codfish loin with a cornbread crust, turnip tops sautéed in garlic olive oil, roasted new potatoes

Da Terra | From Land

 Lombo de porco grelhado com risotto de centeio e puré de bróculos

Grilled pork tenderloin, wheat risotto and broccoli purée

"T Bone steak" grelhado, batata pont-neuf, tomate grelhado e salada de agrião


Grilled T-bone steak, "Pont Neuf" potatoes, grilled tomatoes, watercress salad

Bife de lombo de novilho com molho pimenta verde, batata sauté e grelos salteados em azeite e alho

Beef tenderloin with a green peppercorn sauce, sautéed potatoes and turnip sprouts

Frango grelhado em aroma de azeite, alho e alecrim, batata frita, salada de tomate com orégãos e cebola às rodelas

Grilled chicken aromatized with rosemary garlic olive oil, served with French fries, tomato onion salad

 Color Your Plate™, indica um prato equilibrado e rico em nutrientes. Saiba mais sobre o nosso parceiro de nutrição, Core Performance e Color Your Plate™ em sheraton.com/fitness | Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™ item. Learn more about our nutrition partner, Core Performance, and Color Your Plate at sheraton.com/fitness

Do Mar Terra

Sobremesas | Dessert

O nosso buffet de sobremesas
Our dessert buffet

Os nossos Gelados Caseiros | Our Homemade Ice Cream

Baunilha, chocolate, morango, frutos silvestres ou manga
Vanilla, chocolate, strawberry, red berries or mango

Sobremesas

All Day Dining

Sheraton Club Sandwich

Sanduíche dupla com peito de peru fumado, queijo emental, bacon, ovo frito, alface e tomate

Double decker sandwich with smoked turkey breast, Emmental cheese, bacon, fried egg, lettuce and tomato

No Pão Focaccia | On Focaccia Bread

Bife do lombo de novilho grelhado com queijo e cebola salteada.

Steak sandwich on focaccia bread with cheese and fried onions



No Pão Ciabatta | On Ciabatta Bread

Peito de frango grelhado com queijo Provolone, rúcula, tomates cherry marinados e cenoura

Grilled chicken breast with Provolone cheese, arugula, cherry tomato and carrots

No Pão FoFo de sementes de sésamo | On a Bun

Hamburguer grelhado, tomate, queijo e bacon.

Grilled hamburger on toasted sesame bun with tomato, cheese and bacon.

No Panini tostado | Panini

Rodelas de tomate, mozzarella, rúcula e molho pesto

Mozzarella, tomato, rocket leaves and pesto sauce



Omelete com batatas fritas e salada verde (Escolha os seus ingredientes: Queijo, fiambre, tomate, cogumelos ou cebola)

Omelet with French fries and a green salad (Select your

ingredients: Cheese, ham, tomatoes, mushrooms or onions)



Color Your Plate™, indica um prato equilibrado e rico em nutrientes. Saiba mais sobre o nosso parceiro de nutrição, Core Performance e Color Your Plate™ em sheraton.com/fitness | Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™ item. Learn more about our nutrition partner, Core Performance, and Color Your Plate at sheraton.com/fitness



Cozinha vegetariana | Vegetarian

All Day Dining