



ALMOÇOS 12H30-15H00 & JANTARES 19H30-22H00
LUNCH 12H30-3H00PM & DINNERS 7H30PM-10H00PM

MENU

COUVERT

Seleção de Pão, Manteigas e Azeitonas 4€
Bread, Butter and Olives

ENTRADAS | STARTERS

Gambas à Guilho 18€
Garlic Prawns

Creme de Marisco 9€
Seafood Cream Soup

Chevre Melusin Gratinado c/ Mel do Alto Tâmega, Vermicelli e Nozes 18€
Chevre Melusin Gratin with Honey from the Upper Tâmega, Vermicelli and Walnuts

Pancetta c/ Salada de Tomates Mistos e Burratta 19€
Pancetta with Mixed Tomato Salad and Burratta

Salada de Quinoa, Ananás, Maçã, Framboesas e Molho de Manga 18€
Quinoa Salad with Pineapple, Apple, Raspberry and Mango Dressing

Salada de Lagosta e Camarão 23€
Lobster and Shrimp Salad

MASSAS | PASTAS

Fettuccine Alle Vongole 18€
Fettuccine Alle Vongole

Linguini Nero c/ Lula e Mexilhão Molho à Napolitana 19€
Linguini Nero with Squid and Mussels in Neapolitan Sauce

 Vegetariano | Vegetarian

Existe livro de Reclamações | This establishment has a complaint book, Iva à Taxa em Vigor | Vat Included
Alergias e intolerâncias alimentares – Antes de fazer o seu pedido consulte a nossa equipa sobre as suas necessidades
Food allergies and intolerances – before ordering please speak to our staff about require

RISOTOS | RISOTTOS

Risotto de Gamba c/ Aroma de Lima 21€
Prawn Risotto with Lime

Risotto de Cogumelos c/ Magret de Pato Fumado 19€
Mushroom Risotto with Smoked Duck Magret

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Risoto de Espargos Verdes e Abóbora Manteiga 18€
Green Asparagus and Butternut Squash Risotto

Caril de Tofu com Legumes 17€
Tofu Curry with Vegetables

PEIXE | FISH

Bacalhau à Cascais 20€
Cascais Codfish

Polvo à Lagareiro 19€
Octopus Lagareiro Style

Filete de Robalo c/ Puré de Batata Doce, Cenoura Baby e Ervilhas Tortas 20€
Sea Bass Fillet with Sweet Potato Puree, Baby Carrots and Sugar Snap Peas

Linguado Corado com Legumes e Batatinhas Torneadas 23€
Browned Sole with Vegetables and Turned Potatoes

CARNE | MEAT

Carré de Borrego com Cremoso Cor de Laranja e Frescos da Terra 22€
Rack of Lamb with Creamy Orange Puré and Fresh Vegetables

Bife à Portuguesa 20€
Portuguese Sirloin Steak

Tornedó de Novilho c/ Batata Ponte Nova e Cherovia Laminada 22€
Beef Tourniquet with New Potatoes and Shaved Parsnips

Lombinho Porco Ibérico c/ Batata Gratinada e Bimis ao Vapor 19€
Iberian Pork Tenderloin with Potatoes au Gratin and Steamed Bimis

 Vegetariano | Vegetarian

Existe livro de Reclamações | This establishment has a complaint book, Iva à Taxa em Vigor | Vat Included
Alergias e intolerâncias alimentares – Antes de fazer o seu pedido consulte a nossa equipa sobre as suas necessidades
Food allergies and intolerances – before ordering please speak to our staff about require

CLÁSSICOS BAÍA | BAÍA CLASSICS

Bife Tártaro 23€
Steak Tartare

Arroz de Marisco 2 Pax 50€
Seafood Rice 2 Pax

KIDS MENU*

Creme de Legumes 5€
Vegetable Cream Soup

Nuggets de Frango com Arroz 15€
Chicken Nuggets with Rice

Esparguete Bolonhesa 16€
Spaghetti Bolognese

***Menu Válido Somente para Crianças Até 12 Anos**
Menu Valid Only for Children Up to 12 Years Old

SOBREMESAS DESSERTS

Arroz Doce com Pratas de Cascais 7€
Rice Pudding with Cascais Silver

Chesecake de Lima 8€
Lime Cheesecake

Bólo de Abóbora c/ Creme de Queijo 7€
Pumpkin Cake with Cream Cheese

Crème Brûlée em Biscuit de Amêndoa 6€
Crème Brûlée in Almond Biscuit

Mousse de Chocolate com Praliné 5€
Chocolate Mousse with Praline

Prato de Fruta 8€
Fruit Plate

Tábua de Queijos | 2 Pessoas 26€
Cheese Board | 2 Persons

WIFI PASSWORD: hotelbaia1962

 Vegetariano | Vegetarian

Existe livro de Reclamações | This establishment has a complaint book, Iva à Taxa em Vigor | Vat Included
Alergias e intolerâncias alimentares – Antes de fazer o seu pedido consulte a nossa equipa sobre as suas necessidades
Food allergies and intolerances – before ordering please speak to our staff about require