

SPIKES
R e s t a u r a n t e

MENU



Cozinhar com sabor são delicias compartilhadas com amor.
Cooking with flavour are delights shared with love.

ENTRADAS FRIAS & QUENTES
COLD & WARM STARTERS

CREME AVELUDADO DE LEGUMES VEGETABLE CREAM SOUP	6.00€
CARPACCIO DE NOVILHO PRIME CARPACCIO PRIME BEEF Óleo de Trufas, Finas Lascas de Parmesão e Agrião Truffle Dressing, Parmesan Shavings and Watercress	15.00€
'TERRINE' DE FOIE GRAS DE PATO DUCK FOIE GRAS TERRINE Peito de Pato Fumado, Maçã 'Granny' e Brioche Tostado Smoked Duck Breast, 'Granny Smith' Apple and Toasted Brioche	16.00€
BOMBOM DE CAMEMBERT QUENTE WARM CAMEMBERT BONBON Nozes Caramelizadas, Rúcula e Figo Caramelised Walnuts, Rocket and Fig	13.50€
GAMBAS SALTEADAS À LA GUILHO SAUTÉED PRAWNS 'À LA GUILHO' Salteado com Alho e Piri-piri Garlic and Piri-piri Sautéed	17.00€
SALMÃO FUMADO & CROCANTE DE CAMARÃO SMOKED SALMON & PRAWN CRACKERS Espargos, Tomate Cristalizado e Molho de Gengibre Rosado Asparagus, Crystallized Tomato and Sweet Pickled Ginger	16.00€
COUVERT 'AMUSE BOUCHE'	3.50€

PEIXES & MARISCOS
FISH & SEAFOOD OR SHELLFISH

PREGADO SALTEADO I SAUTÉED TURBOT Creme de Cebolinho e Espargos Chive Cream and Buttered Asparagus	26.00€
‘BOURRIDE DE LOTTE & GAMBAS ET SES PETIT LEGUME’ Camarão e Tamboril Estufado com Legumes Prawn and Monkfish Stew with Vegetables	24.00€
FILETE DE ROBALO I SEA BASS FILLET Legumes à Provençal e Tomate Cereja Confit Provençal Vegetables and Confit Cherry Tomato	23.00€
FILETE DE LINGUADO I SOLE FILLET Puré de Batata com Azeite e Ervas Aromáticas Mashed Potatoes with Olive Oil and Herbs	26.00€
CARIL DE GAMBAS I PRAWN CURRY Arroz Basmati e Brunoise de Legumes Basmati Rice and Vegetable ‘Brunoise’	36.00€

CARNES & AVES
MEAT & POULTRY

COSTEleta DE VITeLA COM COGUMELOS CANTARELOS SALTEADOS VEAL CUTLET WITH SAUTÉED ‘GIROLLE’ MUSHROOMS	29.50€
MAGRET DE PATO COM MOLHO DE LARANJA DUCK MAGRET WITH ORANGE SAUCE	21.00€
CARRÉ DE BORREGO AROMATIZADO COM TOMILHO & ALHO CARAMELIZADO ROASTED RACK OF LAMB SEASONED WITH THYME & CARAMELIZED GARLIC	23.00€
BIFE DO LOMBO COM CHALOTAS & TOMATE CONFIT TENDERLOIN STEAK WITH SHALLOT & TOMATO CONFIT	25.00€
ENTRECOTE MATURADO COM FRAGRÂNCIA A ALECRIM AGED RIBEYE STEAK WITH ROSEMARY FRAGRANCE	27.00€

ACOMPANHAMENTO
SIDE DISHED

BATATA GRATINADA POTATO DAUPHINOISE	3.50€
BRUNOISE DE LEGUMES VEGETABLE ‘BRUNOISE’	3.50€
ESPINAFRES SALTEADOS & ALHO SAUTÉED SPINASH & GARLIC	3.50€
BATATA FRITA FRENCH FRIES	2.50€
SALADA MISTA MIXED SALAD	2.50€

SOBREMESAS FRIAS E QUENTES
COLD & WARM DESSETS

BOLO CHOCOLATE I CHOCOLATE CAKE (by chef Maurice Belhaj) Gelado de Baunilha Vanilla Ice Cream	7.50€
‘DÉLICIEUX PASSION’ Mousse de Chocolate Preto e Branco, Creme de Maracujá e Doce de Manga Dark and White Chocolate Mousse, Passion Fruit Cream and Mango Jam	8.00€
GANACHE DE IOGURTE & SORBET DE MANGA I YOGHURT GANACHE & MANGO SORBET Frutos Vermelhos Marinados com Baunilha Berries Marinated in Vanilla	7.00€
TRIO DE GELADO I ICE CREAM TRIO Folha Crocante de Côco Crispy Maple Coconut Tuiles	6.50€
TARTE FINA DE MAÇÃ I THIN APPLE TART Gelado de Baunilha Vanilla Ice Cream	7.50€
CRÈME BRÛLÉE I CRÈME BRÛLÉE Aromatizado com Baunilha Vanilla Fragrance	7.00€
FINA SELECÇÃO DE QUEIJOS I FINE SELECTION OF CHEESES	14.00€
«CHEF’S SWEET MOMENT»	7.00€

Os pratos propostos poderão sofrer alterações resultantes da indisponibilidade de ingredientes no mercado.
The proposed dishes may change due to the availability of ingredients.

GRATOS PELA SUA PREFERÊNCIA
THANK YOU FOR YOUR PREFERENCE

- Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar
por favor informe-nos de imediato

- If you have any allergies or food intolerance
please inform us immediately

By *Chef Maurice Belhaj*

Todos os preços incluem IVA em vigor
All prices include VAT in force

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado
se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Decreto-Lei nº 10/2015 de 16-01-2015
Artigo 135.º - nº3

No dish, food or drink, including cover charge, you may be charged
if not requested by the customer or it is unusable.
Decree-Law No. 10/2015 of 01/16/2015
Article 135.º - nº 3

Online Booking
www.spikes.pt

 Spikesrestaurant  Restaurante spikes

T: +351 289 353 406
E: restaurantespikes@gmail.com