

“Não há *sabor*
como o *de*
um momento
bem *partilhado*
à mesa.”

Fernando Pessoa

“There’s no taste quite like a
moment well shared around the table.”

SPIKES
RESTAURANT | COCKTAIL BAR | LOUNGE

Couvert “ Amuse Bouche ”	€ 4.50
Creme Aveludado de Legumes Vegetable Cream Soup	€ 6.50
Croquetes de Vitela Veal Meatballs 5 uni. Molho de Mostarda Mustard Sauce	€ 13.50
Presunto Ibérico Bellota Iberico Ham Bellota - 5J 70gr Azeitonas e Grissini Olives and Breadsticks	€ 24.00
Terrine de Foie Gras de Pato Duck Foie Gras Terrine Peito de Pato Fumado, Maçã Granny, Figo e Brioche Tostado Smoked Duck Breast, Granny Apple, Fig e Toasted Brioche	€ 23.00
Bombom de Camembert Quente Warm Camembert Bonbon Nozes Caramelizadas, Rúcula e Compota de Figo Caramelised Walnuts, Rocket and Fig Jam	€ 20.00
Gambas Salteadas “À La Guilho” Sautéed Prawns “À La Guilho” Salteado com Alho e Piri-piri Garlic and Piri-piri Sautéed	€ 19.50
Carpaccio de Novilho Prime Prime Beef Carpaccio Molho de Aioli e Anchova, Finas Lascas de Parmesão, Óleo de Trufa e Rúcula Anchovy and Aioli Sauce, Parmesan Shavings, Truffle Oil and Rocket	€ 24.00
Ceviche de Salmão Fumado e Camarão Smoked Salmon and Prawns Ceviche Salmão Fumado, Camarão, Abacate, Manga, Pepino, Rabanete e Molho de Miso Smoked Salmon, Prawns, Avocado, Mango, Cucumber, Radish and Miso Sauce	€ 22.00

Peixe | Fish

Vegetariano | Vegetarian

Carne | Meat

Filete de Robalo Sea Bass Fillet	€ 38.00
<i>Arroz de Tomate e Legumes da Época</i> Tomato Rice and Seasonal Vegetables	
Filete de Linguado Sole Fillet	€ 42.00
<i>Puré de Batata com Azeite Extra Virgem e Ervas Aromáticas</i> Mashed Potatoes with Extra Virgin Olive Oil and Aromatic Herbs	
Caril de Gambas e Tamboril Prawn and Monkfish Curry	€ 39.00
<i>Arroz Basmati e Brunoise de Legumes</i> Basmati Rice and Vegetable Brunoise	
Lentilhas “Du Puy” com Molho de Caril	€ 26.00
“Du Puy” Lentils with Curry Sauce	
<i>Cenoura, Curgete, Couve Flor e Espargos</i> Carrot, Zucchini, Cauliflower and Asparagus	
Risoto de Cogumelos Mushrooms Risotto	€ 29.50
<i>Cogumelos, Espargos e Queijo Parmesão</i> Mushrooms, Asparagus and Parmesan Cheese	
Ravioli de Espinafre e Ricota Spinach and Ricotta Ravioli	€ 29.50
<i>Curgete, Espinafre e Molho de Limão</i> Zucchini, Spinach and Lemon Sauce	
Magret de Pato Duck Magret	€ 35.00
<i>Puré de Cenoura com Molho de Laranja</i> Mashed Carrot with Orange Sauce	
Tagine de Borrego Lamb Tagine	€ 36.00
<i>Ameixa, Azeitonas, Amêndoa, Limão confit, Legumes da Época e Cuscuz</i> Plum, Olives, Almond, Lemon confit, Seasonal Vegetables and Couscous	
Carré de Borrego Roasted Rack Of Lamb	€ 39.50
<i>Aromatizado com Tomilho</i> Seasoned with Thyme	



Entrecôte Maturado Aged Ribeye Steak	240gr	€ 38.00
Fragrância de Alecrim Rosemary Fragrance		
Costeleta de Vitela Veal Cutlet	300gr	€ 39.00
Cogumelos Salteados Sautéed Mushrooms		
Bife do Lombo Tenderloin Steak	200gr	€ 39.50
Chalotas e Tomate Confit Shallot and Tomato Confit		

Extra Foie Gras Salteado | Sautéd Foie Gras 40gr € 12.00

Tomahawk de Novilho Veal Tomahawk	1200gr	*NEW	€ 90.00
Servido com molho chimichurri Served with chimichurri sauce			2pax

Tomahawk de novilho, 100% natural da região de Viseu, criado em pasto livre e alimentado a cereais. Grelhado com precisão e finalizado no forno para uma textura tenra e sabor profundo.
Tomahawk of veal, 100% natural from the Viseu region, pasture-raised and grain-fed. Grilled with precision and finished in the oven for a tender texture and deep, rich flavour.

Acompanhamento
Side Dish



Batata Gratinada Dauphinoise Potato	€ 6.90	Batata Frita French Fries	€ 6.00
Puré de Batata Potato Purée	€ 6.50	Batata Frita Doce Sweet French Fries	€ 6.50
Trufa Truffle : + € 6.50			
Espinafres Salteados e Alho Sautéed Spinash and Garlic	€ 6.50	Salada Mista Mixed Salad	€ 6.00
Fettuccine com Molho Cremoso de Trufa Fettuccine with Truffle Cream Sauce			
€ 14.00			

Saladas

Salads

Salada Caesar Caesar Salad	€ 19.50
<i>Frango, Bacon, Ovo, Queijo Parmesão, Alface, Croutons e Molho Caesar</i> Chicken, Bacon, Egg, Parmesan Cheese, Lettuce, Croutons and Caesar Dressing	
Salada Thai Thai Salad	€ 21.50
<i>Rosbife Fatiado, Noodles, Manga, Couve Roxa, Pimentos, Caju, Coentros e Hortelã</i> Sliced Roast Beef, Noodles, Mango, Purple Cabbage, Peppers, Cashews, Coriander and Mint	
Salada Marroquina de Frango Chicken Moroccan Salad	€ 19.50
<i>Cuscuz, Frango, Alface, Tomate, Pepino, Cebola Roxa, e Ervas Aromáticas</i> Couscous, Chicken, Lettuce, Tomatoes, Cucumber, Red Onions and Aromatic Herbs	
Salada de Salmão Fumado e Camarão	
Smoked Salmon and Prawns Salad	€ 21.90
<i>Abacate, Manga, Tomate, Uvas, Pepino, Cebola Roxa, Alface e Vinagrete de Mostarda</i> Avocado, Mango, Tomatoes, Grapes, Cucumber, Red Onion, Lettuce and Mustard Vinaigrette	

Hambúrguer

Hamburger

Hamburguer de Frango Panado Crispy Pan Fried Chicken Hamburguer	€ 22.50
<i>Peito de Frango Panado, Alface Iceberg, Salada Coleslaw, Queijo Cheddar, Molho de Maionese e Pão Brioche</i> Fried Chicken Breast, Iceberg Lettuce, Coleslaw Salad, Cheddar Cheese, Mayonnaise Sauce and Brioche Bread	
Hamburguer Gourmet	€ 23.90
<i>Hamburguer de Picanha de 170g Cebola Caramelizada, Queijo Cheddar, Rúcula, Cogumelos Salteados e Molho de Maionese com Mostarda</i> 170g Picanha Beef Burger with Caramelized Onions, Cheddar Cheese, Arugula, Sautéed Mushrooms, and Mustard Mayonnaise Sauce	

Pizzas

Caseiro | Homemade

Pepperoni

Tomate, Mozzarella, Pepperoni e Orégãos
Tomato, Mozzarella, Pepperoni and Oregano

€ 18.90

Gourmet

Tomate, Mozzarella, Cogumelos, Queijo Parmesão, Azeitonas e Rúcula
Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Parmesan Cheese, Olives and Rocket

€ 20.00

Regina

Tomate, Mozzarella, Cogumelos e Fiambre
Tomato, Mozzarella, Mushrooms and Ham

€ 18.90

Funghi with Pesto Sauce

Mozzarella Fresca, Cogumelos, Molho Pesto, Manjerição e Azeite Trufado
Fresh Mozzarella, Mushrooms, Pesto Sauce, Basil and Truffle Oil

€ 21.00

Spicy Meat

Tomate, Mozzarella, Carne Picada, Bacon, Pepperoni, Pimentos e Piri-piri
Tomato, Mozzarella, Minced Beef, Bacon, Pepperoni, Peppers and Chillies

€ 23.50

Ingrediente Extra +2.80€ | Extra ingredient +2.80€

Massas

Pastas

Tagliatelle Bolognese

Carne Picada, Molho de Tomate e Manjerição
Minced Meat, Tomato Sauce and Basil

€ 19.00

Fettuccine Carbonara

Pancetta e Ovo | Pancetta and Egg

€ 20.90

Tagliatelle e Camarão | Tagliatelle and Prawns

Espinafre e Curgete | Spinach and Zucchini

€ 22.90

Mil folhas com Creme Inglês | Mille-feuille with Custard Cream *NEW € 12.50
Pistachio e Framboesas
 Pistachios and raspberries

Crumble de Maçã e Mirtilos | Apple and Blueberry Crumble € 12.50
Gelado de Baunilha
 Vanilla Ice Cream
 Miles 3 Anos | Meio Seco | Madeiro Wine € 8.00

Crème Brûlée € 12.00
Aromatizado com Baunilha
 Vanilla Fragrance
 Niepoort 10 years - Old White Port € 10.00

Sobremesa do dia | Dessert of the Day € 8.50

Gelado | Ice Cream € 8.50
Sabores sobre consulta - Ask for our flavours

Pavlova com Frutos Vermelhos | Pavlova with Red Fruit € 11.90
Frutos Vermelhos Marinados, Creme Mascarpone de Baunilha e "Couli" de Morango
 Red Fruit Marinated, Vanilla Mascarpone Cream and Strawberry "Couli"
 Vasques De Carvalho - Porto Tawny 10 Years € 10.00

Bolo de Chocolate | Chocolate Cake € 11.90
Gelado de Baunilha | Vanilla Ice Cream
 Niepoort nat cool - Porto Trudy € 8.00

Tarte Fina de Maçã | Thin Apple Tart € 12.00
Gelado de Baunilha | Vanilla Ice Cream
 Vasques De Carvalho - Porto Tawny 20 Years € 17.50

Tagliatelle Simples | Plain Tagliatelle

€ 10.00

Azeite
Olive Oil

Tagliatelle Bolognese

€ 12.00

Carne picada, Molho de Tomate e Manjeriçao
Minced Meat, Tomato Sauce and Basil

Margherita Pizza

€ 12.00

Tomate, Mozzarella e Orégãos
Tomato, Mozzarella and Oregano

Extra :

€ 2.00

Bacon | Frango | Milho doce | Fiambre | Cogumelos
Bacon | Chicken | Sweet corn | Ham | Mushrooms

Nuggets de Frango | Chicken Nuggets

€ 10.00

Nuggets de Frango, Batatas Fritas e Salada Mista
Chicken Nuggets, French Fries and Mixed Salad

CheeseBurger

€ 12.00

Pão Brioche, Hamburguer de Wagyu, Queijo Cheddar e Batatas Fritas
Brioche Bread, Wagyu Burger, Cheddar Chesse and French Fries

Gratos
Pela *Sua*
Preferência
Thank you for your preference

from
The Belhaj Family

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

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

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