



**SANTA  
LUZIA**

WHERE ART INSPIRES  
FLAVOURS

# EMENTA Menu

## Seleção do Chefe | Chef Selection | Selección del Chefe

---

Trilogia de Manteigas Aromatizadas, Tapenade de Azeitona Preta, Seleção de Pães  
Flavored Butter Trilogy, Black Olive Tapenade, Bread Selection  
Tapenade de Aceitunas, Trilogia de Mantequillas Aromatizadas, Selección de Pan

4€

## Sopas | Soups

---

Creme de Castanha, Torricado de Alecrim e Cogumelos Salteados  
Chestnuts Cream, Rosemary and Sauteéd Mushrooms  
Crema de Castaña, Romero y Setas Salteadas

5€

 Sopa do Dia | Soup of the day | Sopa del Día

3,5€

## Tábuas | Boards | Tablas

---

Queijos | Cheeses | Quesos

13€

Enchidos | Ham | Embutidos

13€

Queijos e Enchidos | Cheese and Ham | Quesos y Embutidos

15€


Presunto Ibérico | Iberian Smoked Ham | Jámón Ibérico

17€

## Entradas | Starters | Entrances

---

Ameijoas à Bolhão Pato

 Clams Bulhão Pato (with garlic, olive oil, white wine, lemon juice and coriander)  
Almejas Bulhão Pato (con ajo, aceite de oliva, vino blanco, zumo de limón y cilantro)

10€

Espetadinha de Polvo Panada com Maionese de Tinta de Choco  
Small Skewers of Breaded Octopus with Cuttlefish Ink Mayonnaise  
Brochetas de Pulpo Rebozadas com Maionese de Tinta de Calamar

10€

 Croquetes de Batata Trufado com Maionese de Alho Assado  
Truffle Potatoes Croquette with Roasted Garlic Mayonnaise  
Croquetas de Patata Trufada com Maionese de Ajo Asado

8€

## Saladas | Salads | Ensalada

---

- Salada de Quinoa com Legumes e Especiarias  
🌿 Quinoa with Vegetables and Spices  
Quinoa con Legumbres y Especias **8€**
- Salada Caprese com Redução de Balsâmico  
🌿 Caprese Salad with Balsamic Sauce Reduction  
Ensalada Caprese con Reducción de Balsámico **9€**

## Vegetariano | Vegetarian

---

- Stuzzicareli de Cogumelos, Rúcula e Trufa  
🌿 Mushrooms, Rocket and Truffle Stuzzicarelli  
Stuzicarelli de Setas, Rúcula y Trufa **14€**

## Peixes | Fish | Pescado

---

- O Nosso... Polvo à Lagareiro (polvo, esparregado de grelos, batata a murro)  
Our... Lagareiro Octopus (octopus, mashed turnip tops and potatoes)  
Nuestro... Pulpo al Lagareiro (pulpo, esparregado de grelos y patatas) **20€**
- Salmão Grelhado com Cremoso Oriental (salmão grelhado, arroz de citrinos, legumes do dia e cremoso oriental)  
🌿 Grilled Salmon with Oriental Cream (grilled salmon, citrus rice, daily vegetables and oriental cream)  
Salmon a la Parrilla com Crema Oriental (Salmon a la parrilla, arroz cítrico, legumbres del dia y crema oriental) **16€**
- Lascas de Bacalhau com Cebola Roxa (lascas de bacalhau, batata rendada, cebola roxa grelhada, feijão verde e coulis de pimento vermelho assado)  
Codfish Shavings with Purple Onion (codfish shavings, laced potatoes, grilled purple onion, green beans and roasted red pepper coulis)  
Virutas de Bacalao con Cebolla Morada (virutas de bacalao, patatas, cebolla morada a la parrilla, judias verdes y coulis de pimento rojo asado) **19€**
- Nero de Frutos do Mar (linguini de tinta de choco, lulas, camarão, mexilhão e ameijoas)  
🌿 Seafood Nero (cattlefish ink linguini, squid, shrimps, mussels and clams)  
Nero de Frutos del Mar (linguini de tinta de calamar, calamares, gambas, mejillones y almejas) **16€**



# SANTA LUZIA

WHERE ART INSPIRES  
FLAVOURS

## Carnes | Meat

---

O Nosso... Bife à Portuguesa  
Our... Portuguese Steak  
Nuestro... Bistec a la Portuguesa

21€

Coxa de Pato com Batata Rendada, Legumes e Molho de Ervas Finas  
Duck Leg with Laced Potato, Vegetables and Fine Herbes Sauce  
Pierna de Pato com Patata, Legumbres y Salsa de Hierbas

17€

 Peito de Frango com Especiarias e Arroz de Cogumelos  
Chicken Breast with Spices and Mushroom Rice  
Pechuga de Pollo com Especias y Arroz de Setas

16€

 Risoto de Alheira e Grelos  
Turnip Tops and Portuguese Meat and Bread Sausage Risotto  
Risoto de Grelos y Embutido Portugués de Carne y Pan

13€

## Sobremesas | Desserts | Postres


---

 Marquise de Chocolate com Frutos Secos  
Chocolate Marquise with Dried Fruits  
Marquise de Chocolate com Frutos Secos

5€

 Panacotta de Aniz, Terra de Pistachio e Sorvet Lima/Hortelã  
Anise Panacotta , Pistachio and Lime/Mint Sorbet  
Panacotta de Anís, Tierra de Pistacho y Sorbete de Lima/Menta

5€

 Cheesecake de Citrinos  
Citrus Cheesecake  
Cheesecake de Cítricos

5€

 Pudim de Caramelo  
Caramel Pudding  
Flan de Caramelo

5€

 Fruta Laminada  
Sliced Fruit  
Fruta Laminada

3€

 Gelados e Sorvets Artesanais  
Artisan Ice-creams and Sorbets  
Helados y Sorbetes Artesanales

4€



**SANTA  
LUZIA**

WHERE ART INSPIRES  
FLAVOURS

- \* Os preços incluem IVA
  - \*\* Alergias e intolerâncias alimentares – antes de fazer o seu pedido, consulte o nosso staff
  - \*\*\* Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
  - \*\*\*\* Se pretender, dispomos de menus vegetarianos, dietéticos, celíacos
- 
- \* The prices include VAT
  - \*\* Food allergies and intolerances — Before ordering please consult our staff regarding your requirements
  - \*\*\* No dish, food or drink, including couvert, may be charged if not requested or if not used by the customer.
  - \*\*\*\* If you desire, we have available on request vegetarian, dietary, celiac disease Menus
- 
- \* Los precios incluyen IVA
  - \*\* Alergias e intolerancias alimentarias – antes de hacer su pedido, consulte nuestro equipo
  - \*\*\* Ninguna comida o bebida, incluyendo la selección del Chef, puede ser cobrada si no es pedida o utilizada por el cliente
  - \*\*\*\* Si desear, disponemos de menus vegetarianos, dietéticos o celíacos



Opção de Meia Pensão: escolha uma entrada, um prato de peixe ou carne e sobremesa

Half Board option: please choose one starter, one fish or meat and dessert

Opción de Media Pensión: elija un entrante, un plato de pescado o carne y postre



**SANTA  
LUZIA**

WHERE ART INSPIRES  
FLAVOURS

# Children's Menu Infantil

# Menu Para Niños

## Sopas | Soups

---

Creme de Legumes  
Vegetable Cream Soup  
Sopa de Legumbres

3,5€

## Prato Principal | Main Dish | Plato Principal

---

Palitos de Salmão com Batata Palito e Legumes  
Salmon Sticks with French Fries and Vegetables  
Palitos de Salmón con Patata Frita y Legumbres

8€

Linguini à Bolonhesa  
Bolognese Linguini  
Linguini Boloñesa

8€

Bife de Frango com Batata Palito e Legumes  
Chicken Steak with French Fries and Vegetables  
Bisteca de Pollo com Patata Frita y Legumbres

8€

## Sobremesa | Dessert | Postre

---

Gelado do dia  
Ice cream  
Helado del día

4€

Marquise de Chocolate  
Chocolate Marquise  
Marquesa de Chocolate

5€