



PEQUENO ALMOÇO À MAJESTIC

Sumo de laranja natural

~*~

Café, chá ou chocolate
Cesto de pão e croissant
Manteiga e compota

~*~

Flûte de espumante

À escolha (1 unidade):

* Ovos ao gosto do cliente * Salmão fumado * Queijo e fiambre

~*~

Iogurte c/ frutos silvestres

CAFÉ EXPRESSO, BICA, CIMBALINO E...

Café / Carioca / Descafeinado / Pingo

Café Americano

Café c/ natas

Café Bombom c/ leite condensado e chantilly

Café Irlandês

Cappuccino

Meia de leite / Galão

Chocolate

Chocolate c/ natas

Rabanada à Majestic

Scones c/ compota e natas frescas

Torrada de forma

Pastel de Nata

CARTA DE CHÁS - TWG

CHÁ PRETO

* English Breakfast

* Earl Grey

* Royal Darjeeling (first flush)

CHÁ VERDE

* Emperor Sencha

* Moroccan Mint

* Jasmin Queen Tea

* Silver Moon Tea

TISANAS

* Camomila

* Crème Caramel

* Vanilla Bourbon (Rooibos)

Serviço de chá 5 €

BATIDOS (35 cl)

Baunilha c/ chantilly

Chocolate c/ chantilly

Morango c/ chantilly

Iogurte c/ frutos silvestres e chantilly



SERVIÇO DE CHÁ À MAJESTIC

Chá, leite, café ou chocolate

Sandwiches:

Pepino c/ queijo creme,

Salmão fumado e

Frango c/ bacon

~*~

Scones e natas frescas

Compota de morango

Mini pastelaria

* O serviço de chá à Majestic é servido
entre as 15 e as 19 horas

SANDWICHES ESPECIAIS

Atum, alface, tomate, cenoura, ovo cozido e molho tártaro

Majestic Burger, carne de vaca, alface, tomate, queijo, batata frita e molho french

Preguinhos em pão c/ bife do lombo de boi, fiambre e batata frita

Club Sandwich, frango grelhado, bacon, tomate, ovo cozido, alface, batata frita e mayonnaise

Salmão fumado, alcaparras, cenoura, alface, ovo cozido e molho cocktail

Francesinha, bife do lombo de boi, linguiça, fiambre, queijo e molho especial c/ batata frita

TOSTAS

Queijo ou fiambre

Mista c/ queijo e fiambre

CROISSANTS

Queijo ou fiambre

Misto c/ queijo e fiambre

Com manteiga ou compota

TAPAS

Pataniscas de bacalhau e azeitonas

Queijo de ovelha curado, presunto de chaves e salpicão

Se deseja informação sobre uma possível presença de alérgenos alimentares nas nossas iguarias, pode solicitar informação aos nossos colaboradores.

Regulamento (UE) n.º: 1169/2011, de 25 de Outubro



SOPAS

Bouquet de legumes
Sopa de frutos do mar

SALADAS

Salada César c/ frango

(frango grelhado, queijo parmesão, alface, ovo cozido, bacon, croutons e vinaigrette)

Salada Primavera

(salmão fumado, gambas, mexilhão, ovo cozido, alface, cenoura, couve roxa e molho verde)

OVOS

Omelette Elite

(queijo e tomate)

Omelette Zíngara

(presunto e cogumelos)

MASSAS

Linguine al Nero con Gamberi Gigante, com tigres grelhados

Spaghetti alla Bolognese, com carne de vaca picada e molho de tomate

PEIXE

Lombo de bacalhau à João do Porto, acompanhado c/ rodelas de batata e ovo cozido e regado c/ azeite virgem extra de primeira pressão a frio

Filetes de robalinho grelhados, seguidamente afogados em azeite virgem extra de primeira pressão a frio, expostos sobre cama de legumes e batata cozida

CARNE

Magret de pato perfumado c/ vinho do Porto Tawny Majestic 10 anos, sultanas e batata a murro

Bife do lombo de boi grelhado, envolvido num suave molho de natas frescas, legumes salteados e batata frita

O serviço de restaurante termina às 22:00 horas



SOBREMESAS

Tábua de queijos nacionais
Porto Graham`s Late Bottled Vintage

Rabanadas à Majestic
Porto Majestic Tawny 10 anos

Creme brûlée
Moscatel do Douro Portal Reserva

Sublime de cacau
Porto Graham`s Tawny 30 anos

Cheese cake com frutos silvestres
Porto Graham`s Late Bottled Vintage

Tarte de maçã com canela
Porto Graham`s Branco Doce

Tarte de amêndoa do Algarve
Porto Graham`s Tawny 20 anos

GELADOS

Coupe Naïf, gelado de chocolate, baunilha e chantilly

Coupe Art Deco, gelado de chocolate, baunilha, morango e chantilly

Take Away



“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 n° 10/2015 de 16 de Janeiro



ÁGUAS MINERAIS / MINERAL WATER / EAUX MINÉRALLES / AGUAS MINERALES

Fastio s/ gás / Still water / Eau plate (33 cl)
Fastio s/ gás / Still water / Eau plate (50 cl)
Pedras c/ gás / Sparkling water / Eau gazeuse (25 cl)
Pedras c/ gás / Sparkling water / Eau gazeuse (50 cl)
Pedras Limão / Lemon / Citron (25 cl)

SUMO NATURAL / FRESH JUICE / JUS NATUREL / ZUMO NATURAL (25 cl)

Laranja / Orange / Naranja 

NÉCTARES / NECTARS (33 cl)

Compal Light Manga Laranja / Mango Orange
Compal de Pêssego / Peach / Pêche / Melocotón

REFRESCOS / REFRESH / REFRAÎCHISSEMENTS (33 cl)

Ice Tea de Limão / Lemon / Citron / Limón
Ice Tea de Pêssego / Peach / Pêche / Melocotón
Groselha / Currant / Groseille

REFRIGERANTES / SOFT DRINKS / RÉFRIGÉRANTS / REFRESCOS EMBOTELLADOS (33 cl)

Seven Up
Cola / Coke
Cola Zero
Trinaranjus de Laranja / Orange / Naranja
Trinaranjus de Ananás / Pineapple / Piña
Água Tónica Schweppes / Tonic water (25 cl)

CERVEJA DE PRESSÃO / DRAUGHT BEER / BIÈRE PRESSION / CERVEZA A PRESIÓN

Fino (25 cl) **Super Bock**
Príncipe (35 cl)

CERVEJA DE GARRAFA / BOTTLE / BOUTEILLE / EMBOTELLADA (33 cl)

Super Bock s/ álcool / non-alcoholic beer / sans alcool
Super Bock Stout / Dark beer / Bière noir / Negra

Amendoim, Amêndoa e Cajú / Peanuts / Cacahuètes / Almendras y Anacardos
Azeitonas / Olives / Aceitunas



VINHOS / WINES / VINS / VINOS / VINI / WEINES

ESPUMANTE / SPARKLING / MOUSSEUX / SPUMANTI / SEKT

Casta / Grape / Cépage / Uva / Vitigni / Weintrauben

**Região Vinícola
Wine Region**

Ex * Libris Super Reserva / Bruto - 08

Arinto, Bical e Chardonnay – 12,5 % vol.

Enólogo / Winemaker : Carlos Magalhães

Bairrada

Vértice Rosé / Bruto - 13

Touriga Franca, Malvasia Fina e Gouveio – 12 % vol

Enólogo / Winemaker : Celso Pereira e Pedro Guedes

Douro

CHAMPANHE / CHAMPAGNE / CHAMPÁN / CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Impérial - NV

Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay – 12 % vol.

Enólogo / Winemaker : Benoît Gouez

BRANCO / WHITE / BLANC / BLANCO / BIANCHI / WEISSWEIN

Quinta de Simaens - 16

Azal, Pedernã, Avesso e Loureiro – 12,5 % vol

Enólogo / Winemaker : José Maria Machado

Minho - Vinhos Verdes

“

Portal do Fidalgo - 16

Alvarinho – 12,5 % vol.

Enólogo / Winemaker : Abel Codesso

“

Expressões – 15

Alvarinho – 12,5 % vol.

Enólogo / Winemaker : Anselmo Mendes

Essência - 16

Rabigato e Malvasia Fina – 13 % vol.

Enólogo / Winemaker : Manuel Henrique

Douro

Castello D´Alba Vinhas Velhas - 15

Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho – 13,5 % vol.

Enólogo / Winemaker : Rui Roboredo Madeira

“

Cedro do Noval - 15

Gouveio e Viosinho – 13 % vol.

Enólogo / Winemaker : António Agrellos

“

Terras do Grifo Grande Reserva - 13

Viosinho, Rabigato, Verdelho, Fernão Pires e Malvasia Fina – 13,5 % vol.

Enólogo / Winemaker : Manuel Henrique

“

Quinta do Ferrão - 14

Chardonnay – 12 % vol.

Enólogo / Winemaker : Carlos Magalhães

Bairrada



VINHOS / WINES / VINS / VINOS / VINI / WEINES

ROSÉ / ROSADO / ROSATI

Casta / Grape / Cépage / Uva / Vitigni / Weintrauben

**Região Vinícola
Wine Region**

Quinta do Vallado - 16

Touriga Nacional – 12 % vol.

Enólogo / Winemaker : Francisco Olazabal

Douro

Mateus – NV

Baga, Rufete, Tinta Barroca e Touriga Franca – 11 % vol.

Enólogo / Winemaker : Miguel Pessanha

TINTO / RED / ROUGE / ROSSI / ROTWEIN

Altano – Biológico / Organic Wine - 16

Touriga Nacional e Franca, Tinta Barroca e Roriz e Tinto Cão – 14 % vol.

Enólogo / Winemaker : Charles Symington e Pedro Correia

Douro

Quinta Nova – Unoaked - 15

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão – 14 % vol.

Enólogo / Winemaker : Jorge Alves

“

Duorum - 15

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz – 13,5 % vol.

Enólogo / Winemaker : José Maria Soares Franco

“

Quinta da Romaneira - 11

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão – 13,5 % vol.

Enólogo / Winemaker : António Agrellos

“

Callabriga – 14

Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca – 13,5 % vol.

Enólogo / Winemaker : Luis Sottomayor

“

Ribeiro Santo - 15

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro – 13,5 % vol.

Enólogo / Winemaker : Carlos Lucas

Dão

Herdade dos Grous - 14

Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah – 14 % vol.

Enólogo / Winemaker : Luís Duarte

Alentejo

Esporão Reserva – 14

Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet – 14,5 % vol.

Enólogo / Winemaker : Luís Duarte

“

BYOB

Traga a sua própria garrafa
Bring your own bottle

Apporter votre propre bouteille

Traiga su propia botella

**APERITIVOS
APPETIZERS / APÉRITIFS**

* Vermute La Quintinye (6 cl)

* Aperol (6 cl)

* Campari (5 cl)

ACTUALIZADOS EM 01/01/2017
INCLUIDO À TAXA EM VIGOR
ACTUALIZADOS EM 01/01/2017
INCLUIDO À TAXA EM VIGOR



COCKTAILS C/ VINHO DO PORTO

Porto Valley

Porto Branco Seco, Gin Mare, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar e Zest de Lima

Porto Sour

Porto Branco Doce, Brandy, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar e Laranja

Portonic

Porto Branco Seco, Água Tónica, Lima e Hortelã

Caipiorito

Porto Branco Seco, Xarope de Açúcar e Lima

Oporto Passion

Porto Branco Doce, Sumo de Maracujá, Lima e Hortelã

Red Berries Mojito

Porto Rosé, Soda, Xarope de Açúcar, Lima, Frutos Vermelhos e Hortelã

MOCKTAIL COCKTAILS SEM ÁLCOOL

Pink Coconut

Batida de Coco, Sumo de Ananás, Natas Frescas, Frutos Vermelhos e Hortelã

Tropical Passion

Sumo de Ananás, Sumo de Maracujá, Natas Frescas e Hortelã

COCKTAILS

Sangria de Espumante c/ Frutos Vermelhos

Aperol Spritz

Piña Colada

Caipirinha

Mojito

GIN & TONIC PREMIUM

G`Vine c/ Zest de Lima

Gin Mare c/ Raminho de Alecrim

Hendrick`s c/ Rodelas de Pepino e Pétala de Rosa

London N°1 c/ Bagas de Zimbro e Twist de Limão

Mombasa Club c/ Rodela de Maçã e Pau de Canela

... E COCKTAILS CLÁSSICOS

