



**D. DINIS**  
restaurante

EM TERRAS DE LEIRIA, ONDE O SOL BEIJA O CHÃO,  
ERGUEM-SE CASTELOS, HISTÓRIAS EM PROFUSÃO  
CADA PEDRA MURMURA LENDAS DO PASSADO,  
MEMÓRIAS TECIDAS EM SONHOS ENCANTADOS.



CAMINHANDO PELAS RUAS, O AROMA A CONVIDAR,  
O PÃO QUENTE, O BACALHAU, O DOCE A ENCANTAR.  
À MESA, O FESTIM, ALEGRIA SEM FIM,  
SABORES DE PORTUGAL, A ESSÊNCIA DE MIM.



O VINHO A BRILHAR EM COPOS DE CRISTAL,  
RUBI LÍQUIDO, AMOR EM RITUAL.  
CADA GOLE, UM BRINDE ÀS LEMBRANÇAS,  
EM NOITES DE FESTA, DE DANÇAS E ESPERANÇAS.



HISTÓRIAS CONTADAS AO CALOR DA LAREIRA,  
RISOS E ABRAÇOS, ALMA VERDADEIRA.  
LEIRIA, TERRA DE ENCANTOS MIL  
ONDE CRIAR MEMÓRIAS É UM ACTO SUBTIL.



E ASSIM, CELEBRAMOS COM ALIMENTO E BOM VINHO,  
A VIDA, O AMOR, CADA SONHO E CAMINHO.  
NA TRADIÇÃO QUE PASSA DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO,  
CONSTRUÍMOS O NOSSO LEGADO COM O CORAÇÃO.



# MENÚ

## MENU

### ENTRADAS APÉRITIF

#### COUVERT

Paté, aceitunas, aceite de oliva con balsámico y selección de panes 5,50€  
*Pâté, beurre d'olive, huile d'olive avec balsamique, sélection de pains*

#### SOPA DEL DÍA SOUPE DU JOUR

2,50€

#### GAMBÓN TIGRE A LA PARRILLA

CREVETTES TIGRÉES GRILLÉES 18,00€  
Gambón tigre a la parrilla con mantequilla de limón y ajo, servido con pan tostado de Alentejo  
*Crevettes tigrées grillées avec beurre à l'ail et au citron vert, servies avec du pain grillé de l'Alentejo avec du pain Alentejo grillé*

#### BRIE CRUJIENTE

CROCANT BRIE 10,00€  
Queso brie con nueces, miel y frutos rojos sobre mezcla de ensalada  
*Noix, miel, fruits rouges sur salade mixte*

#### CREPE DE ALHEIRA CON ESPINACAS

CRÊPE ALHEIRA AUX ÉPINARDS 10,00€  
Crepe relleno de chorizo tradicional "Alheira" y espinacas, servido con salsa de miel y mostaza  
*Crêpe farcie de saucisses et d'épinards avec une sauce à la moutarde et au miel*

### VEGETARIANO Y ENSALADAS VÉGÉTARIEN ET SALADE

#### ENSALADA CÉSAR

SALADE CÉSAR 13,00€  
Lechuga, pollo a la parrilla, crutones, lascas de parmesano y salsa César  
*Laitue, poulet, croûtons, copeaux de parmesan et vinaigrette césar*

#### ENSALADA CAPRESE

SALADE DE CAPRESE 12,00€  
Tomate, mozzarella de búfala, albahaca, reducción de balsámico, rúcula y pesto  
*Tomate, mozzarella de buffle, basilic, réduction balsamique, roquette et pesto*

#### ENSALADA DE QUINOA

SALADE DE QUINOA 10,00€  
Quínoa, aguacate, tomates cherry, pepino y nueces  
*Quinoa, avocat, tomates cerises, concombre et noix*

#### RISOTTO DE SETAS

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 15,00€

#### TOFU EMPANADO CON

VERDURAS SALTEADAS Y HUMMUS DE GARBANZO 13,00€  
TOFU PANÉ AVEC LÉGUMES SAUTÉS ET HOUMOUS DE CÉRÉALES

### PESCADOS POISSON

#### BACALAO CONFITADO

COD CONFIT 22,00€  
Servido con puré de castañas y espárragos  
*Servi avec de la purée de marrons et asperges*

#### PULPO "A LAGAREIRO"

POULPE À LAGAREIRO 20,00€  
Servido con patatas aplastadas en aceite de oliva y ajo, y espinacas salteadas  
*Servi avec des pommes de terre sautées et épinards sautés*

#### SALMÓN CON COSTRA DE ALMENDRA

SAUMON EN CROÛTE D'AMANDES 20,00€  
Servido con puré de guisantes, verduras salteadas y alcaparras en salsa de mantequilla y limón  
*Servi avec une crème de petits pois, des légumes sautés, beurre, câpres et citron*

*"Disfrutar de la gastronomía es una experiencia que alimenta el alma".*

"La gastronomie est une expérience qui nourrit l'âme".

# MENÚ

## MENU

### CARNE VIANDE

**COSTILLAR DE CORDERO**  
RÂTELIER D'AGNEAU  
Servido con puré de boniato morado,  
mini verduras y rabanito 28,00€  
*Servi avec une purée de patates douces  
légumes et jeunes radis*

**MEDALLÓN DE TERNERA**  
MEDALLION VEAL  
Servido con polenta frita, espinacas  
salteadas y setas 22,00€  
*Servi avec de la polenta aux épinards frits  
et champignons sautés*

**SECRETO IBÉRICO**  
PORC IBERICO SECRETOS  
Servido con risotto de lambrusco, lascas  
de parmesano y tomates cherry 18,00€  
*Servi avec risotto au lambrusco, copeaux de  
parmesan et tomates cerises.*

### PASTAS Y RISOTTOS PÂTES & RISOTTOS

**RISOTTO DE CAMARONES**  
RISOTTO AUX CREVETTES 18,00€

**TORTELLINI DE RICOTTA Y  
ESPINACAS CON SETAS**  
TORTELLINI À LA RICOTTA ET AUX  
ÉPINARDS AVEC DES CHAMPIGNONS 15,00€

**FETTUCCINE A LA BOLOÑESA**  
FETTUCCINE À LA BOLOGNAISE 13,00€

### POSTRE DESSERT

**COULANT DE CARAMELO**  
PETIT GÂTEAU AU CARAMEL 6,00€

**PANNA COTTA DE FRUTOS ROJOS**  
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 6,00€

**MILHOJAS CON CREMA BLANCA  
Y NEGRA**  
MILLE-FEUILLE À LA CRÈME BLANCHE  
ET NOIRE 6,00€

**TARTA DE MANZANA CON HELADO**  
TARTE AUX POMMES AVEC GLACE 5,00€

**FRUTA FRESCA DE TEMPORADA**  
FRUITS DE SAISON ÉMINCÉS 4,50€

### MENÚ LISOTEL MENUS LISOTEL

#### MENÚ INFANTIL

MENU ENFANT  
Filete de pollo a la parrilla o filete de pescado  
empanizado, servido con un vaso de jugo  
de naranja o tropical Lisotel y una bola 13,00€  
de helado  
*Steak de poulet ou filet de poisson pané,  
1 verre de jus Lisotel à l'orange ou tropical,  
et 1 boule de glace à la vanille ou à la fraise*

**MEDIA PENSIÓN – POR PERSONA**  
DEMI-PENSION – PAR PERSONNE 23,00€  
1 Couvert, 1 plato principal, 1 porción de  
fruta de temporada laminada  
*1 Couvert, 1 plat principal, 1 portion de fruits  
de saison émincés*

Platos incluidos en la media pensión: 1 cubierto, 1 plato principal  
(Secretos de cerdo ibérico, Salmón con costra de almendras,  
Plato vegetariano o Plato de Pastas & Risottos)  
*Plats inclus dans la demi-pension : 1 couvert, 1 plat principal  
(Secrets de porc ibérique, Saumon en croûte d'amandes,  
Plat végétarien ou Plat de Pâtes & Risottos)*

*"Disfrutar de la gastronomía es una experiencia que alimenta el alma".*

"La gastronomie est une expérience qui nourrit l'âme".