



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.



EMENTA

MENU

ENTRADAS STANDARD

COUVERT

Patê, azeitona manteiga, azeite com balsâmico, selecção de pães 5,50€
Pâté, olives, balsamic olive oil, and a selection of breads

SOPA DO DIA

SOUP OF THE DAY 2,50€

CAMARÃO TIGRE GRELHADO

GRILLED TIGER SHRIMP 18,00€
Camarão tigre grelhado com manteiga de alho aromatizado com limão, servido com pão alentejano torrado
Grilled tiger shrimp with lemon-garlic butter, served with toasted Alentejo bread

BRIE CROCANTE

CRISPY BRIE 10,00€
Nozes, mel, frutos vermelhos sobre misto de salada
Brie with walnuts, honey, and red berries on a mixed salad

CREPE DE ALHEIRA COM ESPINAFRES

ALHEIRA CREPE WITH SPINACH 10,00€
Crepe recheado com alheira e espinafres com molho mostarda e mel
Crepe filled with traditional "Alheira" sausage and spinach, served with a honey-mustard sauce

SALADAS & VEGETARIANO SALADS & VEGETARIAN

SALADA CÉSAR

CAESAR SALAD 13,00€
Alface, frango, croutons, lascas de parmesão e molho César
Lettuce, grilled chicken, croutons, parmesan shavings, and Caesar dressing

SALADA CAPRESE

CAPRESE SALAD 12,00€
Tomate, mozzarella de búfala, manjeriço, redução de balsâmico, rúcula e pesto
Tomato, buffalo mozzarella, basil, balsamic reduction, arugula and pesto

SALADA DE QUINOA

QUINOA SALAD 10,00€
Quinoa, abacate, tomate cherry, pepino e frutos secos
Quinoa, avocado, cherry tomatoes, cucumber and nuts

RISOTTO DE COGUMELOS

MUSHROOM RISOTTO 15,00€

TOFU PANADO COM LEGUMES SALTEADOS E HUMUS DE GRÃO

BREADED TOFU WITH SAUTÉED
VEGETABLES AND CHICKPEA HUMMUS 13,00€

PEIXE FISH

BACALHAU CONFITADO

CONFIT CODFISH 22,00€
Acompanha com puré de castanhas e espargos
Served with chestnut purée and asparagus

POLVO Á LAGAREIRO

"LAGAREIRO" OCTOPUS 20,00€
Acompanha com batata a murro e espinafres salteado
Served with smashed potatoes in olive oil and garlic, and sautéed spinach

SALMÃO COM CROSTA DE AMÊNDOA

ALMOND-CRUSTED SALMON 20,00€
Acompanha com creme de ervilha, legumes salteados, alcaparras de manteiga e limão
Served with pea purée, sautéed vegetables, and capers in a lemon-butter sauce

"Apreciar a gastronomia é uma experiência que alimenta a alma."

"Enjoying gastronomy is an experience that feeds the soul."

EMENTA

MENU

CARNE MEAT

CARRÉ DE BORREGO

RACK OF LAMB

Acompanha com puré de batata doce
roxa, legumes baby e rabanete baby

*Served with purple sweet potato purée, baby
vegetables, and baby radish*

28,00€

MEDALHÃO DE NOVILHO

VEAL MEDALLION

Acompanha com polenta frita espinafre
e cogumelos salteados

*Served with fried polenta, sautéed spinach,
and mushrooms*

22,00€

SECRETOS DE PORCO IBÉRICO

IBERIAN PORK "SECRETOS"

Acompanha com rissoto lambrusco, lascas
de parmesão e tomate cherry

*Served with lambrusco risotto, parmesan
shavings, and cherry tomatoes*

18,00€

PASTAS & RISOTTOS PASTAS & RISOTTOS

RISOTTO DE CAMARÃO

SHRIMP RISOTTO

18,00€

TORTELLINI DE RICOTA E

ESPINAFRE COM COGUMELOS

RICOTTA AND SPINACH TORTELLINI

15,00€

FETUCCINI Á BOLONHESA

FETUCCINI BOLOGNESE

13,00€

SOBREMESA DESSERT

PETIT GATEAUX DE CAMELO

MOLTEN CARAMEL CAKE

6,00€

PANACOTTA DE FRUTOS

VERMELHOS

RED BERRY PANNA COTTA

6,00€

MIL FOLHAS COM CREME

BRANCO E NEGRO

MILLE-FEUILLE WITH WHITE AND DARK CREAM

6,00€

TARTE DE MAÇA COM GELADO

APPLE PIE WITH ICE CREAM

5,00€

FRUTA DA ÉPOCA LAMINADA

SEASONAL FRESH FRUIT

4,50€

MENUS LISOTEL LISOTEL MENUS

MENU INFANTIL

CHILDREN'S MENU

Bifinho de frango ou filete peixe panado,
1 copo de sumo Lisotel de laranja ou
tropical e 1 bola de gelado baunilha
ou morango

*Grilled chicken fillet or breaded fish fillet, served
with one glass of Lisotel orange or tropical juice,
and one scoop of vanilla or strawberry ice cream*

13,00€

MEIA PENSÃO- POR PESSOA

HALF BOARD - PER PERSON

1 Couvert, 1 prato principal, 1 fruta
da época laminada

*1 Couvert, 1 main course, 1 sliced
seasonal fruit*

23,00€

**Pratos incluídos na meia pensão; 1 covert, 1 prato principal
(Secretos de Porco Ibérico, Salmão com crosta de amêndoas,
Prato Vegetariano ou Prato de Pasta & Risotto)*

**Dishes included in half board; 1 covert, 1 main course
(Iberico pork secretos, Salmon with almond crust, Vegetarian
dish or Pasta & Risotto dish)*

"Apreciar a gastronomia é uma experiência que alimenta a alma."

"Enjoying gastronomy is an experience that feeds the soul."