24.80

SOLO

RESTAURANTE . LOUNGE BAR

CARTA DE JANTAR

Entre a Serra e o Mar

No SOLO 24.80, uma carta nasce da vontade de valorizar a gastronomia portuguesa e local, unindo sabores da nossa região e reinterpretando a tradição através de uma abordagem contemporânea, criativa e cuidada.

Privilegiamos a autenticidade dos produtos, o equilíbrio dos sabores e o rigor da execução, procurando proporcionar uma experiência gastronómica que alia tradição, modernidade e identidade.

Mais do que uma seleção de pratos e ingredientes, inspira-se na riqueza da serra e na frescura do mar, celebrando cada ingrediente, as tradições e a criatividade numa harmoniosa combinação entre a terra e o Atlântico.

Uma experiência gastronómica pensada para descobrir, saborear e partilhar.

Alexandre Afonso
Chef de Cozinha

SOLO
RESTAURANTE . LOUNGE BAR

Couvert

Couvert Artesanal da Casa — 4,75€
Seleção de pães (massa mãe, broa, pão São Lourenço e pão de abóbora e noz), manteiga seleção do chef e azeite local.

Da Horta

Sopa da Horta — 4,15€
Creme de legumes, massa mãe e azeite de ervas.

Abóbora, Cogumelos & Tomilho — 5,85€
Creme de abóbora, cogumelos salteados, massa mãe e azeite de ervas.

Para Começar

Croquete de Rabo de Boi (3 unidades) — 9,65€
Rabo de boi, emulsão de alho assado e limão.

Peixinhos da Horta | Trigo & Malagueta — 7,25€
Polme de trigo, emulsão de coentros e pó de malagueta.

Chouriço na Brasa | Maçã & Cebola — 10,15€
Puré de maçã reineta assada, cebola roxa caramelizada, crumble de broa e ervas.

Camarão Dolinas — 15,25€
Camarão salteado, limão, caldo de mar, manteiga, massa mãe e funcho.

Valores em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor. Para informações sobre alergénios consulte o nosso staff, por favor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

SOLO
RESTAURANTE . LOUNGE BAR

Para Começar & Partilhar

Queijo ao Forno | Uva & Avelã — 14,75€
Queijo amanteigado, uva assada, crocante de avelã e massa mãe.

Moelas à Portuguesa | Cebola & Limão — 10,25€
Moelas estufadas no seu jus, cebola crocante, raspa de limão e massa mãe.

Tábua da Serra | Queijos & Fumeiro — 12,25€
Queijos regionais, chouriço local, morcela de arroz local, massa mãe, azeitonas e cebola avinagrada.

Crocante de Bacalhau | Tomate & Azeitona (2 unidades) — 11,15€
Emulsão de alho assado e limão, vinagrete de tomate e azeitona, pó de azeitona.

Serra & Fogo

Corte do Chef — 28,65€
Acém grelhado, batata Solo, cogolho, tomate cherry, pickles e vinagrete.

Borrego, Arroz de Forno & Alecrim — 24,50€ | 46,00€
Perna de borrego, arroz de forno de enchidos, cebola roxa braseada e aroma de alecrim.

Serra & Fogo a Partilhar

Feijoada da Serra — 44,00€
Porco confit, barriga de leitão tostada, chouriço local, morcela de arroz local, feijão, couve portuguesa, cebola roxa braseada e massa mãe.

Valores em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor. Para informações sobre alergénios consulte o nosso staff, por favor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

SOLO
RESTAURANTE . LOUNGE BAR

Mar

Bacalhau, Azeitona & Broa — 27,35€

Lombo de bacalhau, creme de grão, cebola roxa tostada,
couve portuguesa, crumble de broa, pó de azeitona e molho pil pil.

Robalo, Xerém & Coentros — 26,15€

Robalo, xerém aveludado de mar, bimis, milho avinagrado
e emulsão de mar e coentros.

Mar a Partilhar

Arroz de Peixe & Camarão — 43,50€

Arroz malandrinho, peixe do dia, camarão, pó de malagueta,
coentros, azeite de ervas e pérolas de yuzo.

Da Horta

Polenta — 14,00€

Polenta tostada, conserva de legumes baby grelhados,
amêndoa tostada e vinagrete de tomate e azeitona.

Bróculo — 15,10€

Steak de bróculo, creme de grão assado, cogumelos silvestres,
amêndoa tostada e demi-glace vegetal.

Cogumelos à Brás — 16,15€

Cogumelos silvestres, ovo cremoso, batata palha,
pó de azeitona, cebola crocante, queijo e coentros.

Valores em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor. Para informações sobre alergénios consulte o nosso staff, por favor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

SOLO
RESTAURANTE . LOUNGE BAR

Sobremesas

Pastel de Nata — 7,25€
Massa folhada, creme de pastel de nata, crumble de especiarias, gelado de baunilha e canela.

Arroz Doce — 6,25€
Arroz doce cremoso, açúcar queimado, zest liofilizada de limão, canela e amêndoa tostada.

Pão de Ló — 9,10€
Pão de ló húmido, maçã caramelizada, creme de queijo da serra, noz tostada, redução de laranja e mel.

Chocolate, Morango & Frutos Vermelhos — 9,10€
Brownie de frutos vermelhos, caramelo salgado, crumble de cacau, jus de morango, coulis de frutos vermelhos e gelado de morango.

Fruta Laminada — 4,00€

Valores em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor. Para informações sobre alergénios consulte o nosso staff, por favor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

SOLO
RESTAURANTE . LOUNGE BAR

Alergénios


CONTÉM GLÚTEN


CRUSTÁCEOS


OVOS


PEIXE


AMENDOIM


SOJA


LÁCTEOS


FRUTOS DE CASCA RIJA


AIPO


MOSTARDA


SÉSAMO



DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS


MOLUSCOS


TREMOÇOS

Valores em euros com IVA incluído à taxa legal em vigor. Para informações sobre alergénios consulte o nosso staff, por favor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.