

FEDERICO

RESTAURANT & WINEBAR

MAIS QUE UM NOME... UMA VERDADEIRA INSPIRAÇÃO!

Terramoto de 1755- Todo o centro histórico de Lisboa foi devastado. O Palácio Ludovice foi dos poucos edifícios que não colapsou devido à utilização de uma técnica inovadora à data, pela mão de João Federico Ludovice, técnica essa que serviu de inspiração à reconstrução da cidade.

O Chef Ricardo Simões combina cozinha portuguesa com inspirações francesas para trazer à mesa um conceito único com forte ligação vínica.



MORE THAN A NAME... A TRUE INSPIRATION!

1755 Great Earthquake - Lisbon historical centre was completely devastated Palácio Ludovice is one of the few buildings that didn't collapse due to the use of an innovative construction technique by the hand of João Federico Ludovice. This has served as inspiration for the reconstruction of the city.

Chef Ricardo Simões combines portuguese cuisine with french inspirations to bring to the table an unique concept with strong wine connection.

FEDERICO

RESTAURANT & WINEBAR

ALMOÇO NO PÁTEO | PATEO LUNCH

ENTRADAS | APPETIZERS

Salada Cesar . Frango
Caesar Salad . Chicken

Espargos . Cogumelos . Avelã . Castanhas . Nectarina
Asparagus . Mushrooms . Hazelnuts . Chestnuts . Nectarine

Burrata . Tomate . Rúcula
Burrata . Tomato . Arugula

Salada Grega . Azeitonas Kalamata . Cherry . Feta
Greek Salad . Kalamata Olives . Cherry . Feta

Tataki . Novilho . Rúcula . Pinhão . Parmesão
Tataki . Beef . Arugula . Pine Nuts . Parmesan

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Sandes Rosbife . Tomate Seco . Avelã . Mostarda
Roast Beef Sandwich . Dried Tomato . Hazelnut . Mustard

2 Mini Hambúrgueres
2 Mini Burgers

Linguini . Pesto
Linguini . Pesto

Massa . Salmão Fumado
Smoked Salmon . Pasta

Bacalhau confitado . Grão . Pezinhos de Coentrada
Cod Confit . Chickpeas . Coriander Pork Feet

Bife Tártaro . Batata Frita . Salada
Steak Tartare . French Fries . Mixed salad

Bife Federico . Novilho . Cogumelos . Chalota
Federico Steak . Steer . Mushrooms . Shallot

SOBREMESAS | DESSERTS

Pastel de Nata . Gelado de Café . Caramelo
Pastel de Nata . Coffee Ice Cream . Caramel

Biscuit . Creme de Coco . Ananás . Gelado Maracujá
Biscuit . Coconut Cream . Pineapple . Passion Fruit Sorbet

Brulée de Laranja e Café . Gelado Amêndoa Amarga
Brulée with Orange & Coffee . Bitter Almond Sorbet

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores - regulamento nº1169/2011, de 25 de outubro. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este não for inutilizado - D.L. nº 10/2015.

IVA incluído à taxa em vigor. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

If you need information about allergen, kindly consult our employees - regulation no. 1169/2011, 25th October. No dish, food, or drink, can be charged if not requested or if not used by the client - D.L. nº 10/2015.

VAT included at legal tax rate. Complaints book available upon request.

FEDERICO

RESTAURANT & WINEBAR

JANTAR NO PÁTEO | PATEO DINNER

COUVERT

Pão . Húmus . Tapenade . Manteiga Cabra . Azeite
Bread . Hummus . Tapenade . Goat Butter . Olive Oil

PARA PARTILHAR | TO SHARE

Seleção de Queijos
Selection of Cheese

Seleção de Enchidos Ibéricos
Selection of Iberian Cold Cuts

Seleção Mista de Queijos e Enchidos Ibéricos
Mix selection of Cheese and Iberian Cold Cuts

Presunto de Bellota 100% Ibérico
Jámon de Bellota 100% Iberian

ENTRADAS | APPETIZERS

Ovo BT . Topinambur . Cogumelos
Egg BT . Topinambur . Mushrooms

Burrata . Tomate . Rúcula
Burrata . Tomato . Arugula

Salada Cesar . Frango
Caesar Salad . Chicken

Espargos . Cogumelos . Avelã . Castanhas . Dióspiro
Asparagus . Mushrooms . Hazelnuts . Chestnuts . Persimmon

Tártaro de Atum . Granny Smith . Gin
Tuna Tartar . Granny Smith . Gin

Carpaccio . Robalo . Togaroshi . Lima
Carpaccio . Sea Bass . Togaroshi . Lime

Foie . Vinho do Porto . Puré Maçã . Quinoa . Pinhão
Foie . Port Wine . Apple Puree . Quinoa . Pine nut

Carabineiro . Alvarinho . Açafrão
Red Prawn . Alvarinho . Saffron

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores - regulamento nº1169/2011, de 25 de outubro. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este não for inutilizado - D.L. nº 10/2015.

IVA incluído à taxa em vigor. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

If you need information about allergen, kindly consult our employees - regulation no. 1169/2011, 25th October. No dish, food, or drink, can be charged if not requested or if not used by the client - D.L. nº 10/2015.

VAT included at legal tax rate. Complaints book available upon request.

FEDERICO

RESTAURANT & WINEBAR

JANTAR NO PÁTEO | PATEO DINNER

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Risotto . Cogumelos . Abóbora
Risotto . Mushrooms . Pumpkin

Linguini . Pesto
Linguini . Pesto

Macarrão . Beterraba . Queijo Cabra . Frutos Secos
Macaroni . Beetroot . Goat Cheese . Dry Fruits

Texturas de cenouras . Caril . Amendoas
Texturas de cenouras . Caril . Amendoas

Arroz de Tamboril . Camarão
Monkfish Rice . Shrimp

Polvo . Batata Doce . Pimento Vermelho . Brócolos
Octopus . Sweet Potatoes . Red Pepper . Broccoli

Bacalhau confitado . Grão . Pezinhos de Coentrada
Cod Confit . Chickpeas . Coriander Pork Feet.

Robalo . Batata Fumada . Creme Carabineiro
Sea Bass . Smoked Potato . Red Prawn Cream

Leitão . Pavê Batata . Laranja . Legumes Bio
Suckling Pig . Potato 'Pavê' . Orange . Bio Vegetables

Bife Tártaro . Batata Frita . Salada Mista
Steak Tartare . French Fries . Mixed Salad

Rabo Boi . Chutney Tomate . Cherovia . Suflê Batata
Oxtail . Tomato Chutney . Parsnip . Potato Souffle

Tornedó de Novilho . Foie Gras . Cogumelos
Tornado Steak . Foie Gras . Mushrooms

Robalo ao Sal (para 2 pessoas)
Sea Bass 'al salt' (for 2 persons)

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores - regulamento nº1169/2011, de 25 de outubro. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este não for inutilizado - D.L. nº 10/2015.

IVA incluído à taxa em vigor. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

If you need information about allergen, kindly consult our employees - regulation no. 1169/2011, 25th October. No dish, food, or drink, can be charged if not requested or if not used by the client - D.L. nº 10/2015.

VAT included at legal tax rate. Complaints book available upon request.

FEDERICO

RESTAURANT & WINEBAR

JANTAR NO PÁTEO | PATEO DINNER

SOBREMESAS | DESSERTS

Pastel de Nata . Gelado de Café . Caramelo
Pastel de Nata . Coffee Ice Cream . Caramel

Brulée de Laranja e Café . Gelado Amêndoa Amarga
Brulée with Orange & Coffee . Bitter Almond Sorbet

Pudim "Abade Priscos" . Gelado Laranja . Vinho do Porto
"Abade Priscos" pudding . Orange Sorbet . Port Wine

"O Ovo" - Texturas . Chocolate . Avelã
"The Egg" - Textures . Chocolate . Hazelnut

Pistacho . Matcha . Maçã
Pistachio . Matcha . Apple

Biscuit . Creme de Coco . Ananás . Gelado Maracujá
Biscuit . Coconut Cream . Pineapple . Passion Fruit Sorbet

MENU CRIANÇAS | KIDS MENU

Creme de Legumes
Vegetable soup

Linguini . Manteiga . Tomate Cherry
Linguini . Butter . Cherry Tomato

Risotto . Cogumelos . Abóbora
Risotto . Mushrooms . Pumpkin

Arroz de Tamboril
Monkfish Rice

Rossini Kid: Tornado Novilho . Cogumelos . Puré Batata
Rossini Kid: Tornado Steak . Mushrooms . Mashed Potatos

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores - regulamento nº1169/2011, de 25 de outubro. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este não for inutilizado - D.L. nº 10/2015.

IVA incluído à taxa em vigor. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

If you need information about allergen, kindly consult our employees - regulation no. 1169/2011, 25th October. No dish, food, or drink, can be charged if not requested or if not used by the client - D.L. nº 10/2015.

VAT included at legal tax rate. Complaints book available upon request.