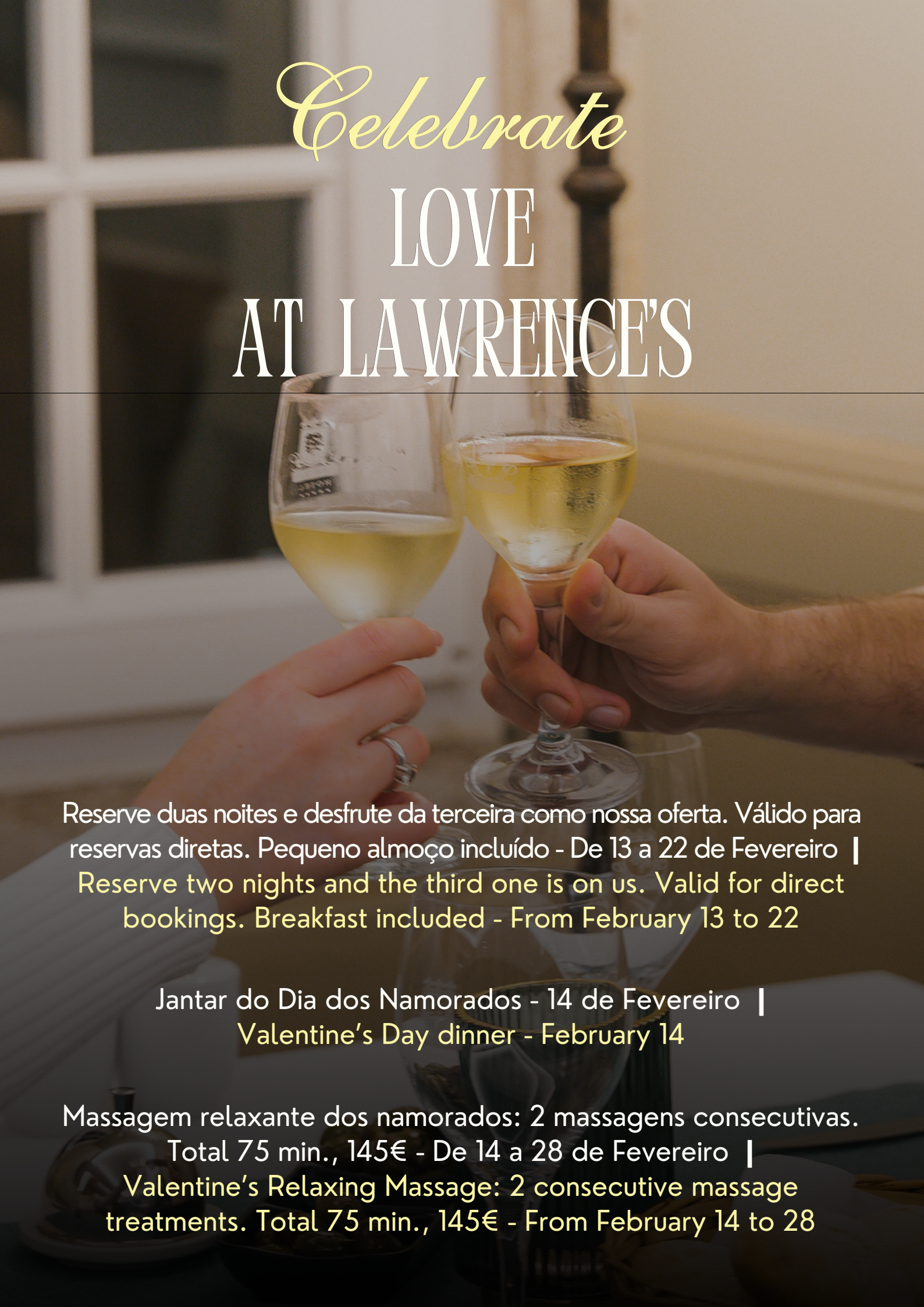




Celebrate LOVE AT LAWRENCE'S

Reserve duas noites e desfrute da terceira como nossa oferta. Válido para reservas diretas. Pequeno almoço incluído - De 13 a 22 de Fevereiro |
Reserve two nights and the third one is on us. Valid for direct bookings. Breakfast included - From February 13 to 22

Jantar do Dia dos Namorados - 14 de Fevereiro |
Valentine's Day dinner - February 14

Massagem relaxante dos namorados: 2 massagens consecutivas.
Total 75 min., 145€ - De 14 a 28 de Fevereiro |
Valentine's Relaxing Massage: 2 consecutive massage treatments. Total 75 min., 145€ - From February 14 to 28



Menu

JANTAR DIA DOS NAMORADOS VALENTINE'S DINNER

Menu disponível ao jantar dos dias 13 e 14 de Fevereiro |
Menu available for dinner on February 13 and 14

Couvert

CESTO DE PÃES VARIADOS, MANTEIGAS COMPOSTAS E SIMPLES E AZEITE EXTRA VIRGEM | *BASKET OF ASSORTMENT OF BREADS AND BUTTERS AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL* 4,00€

AMOUSE BOUCHE DO CHEF | *CHEF'S AMOUSE BOUCHE* 6,00€

Entradas | Starters

CREME DE LEGUMES | *CREAM OF VEGETABLE SOUP* 7,50€

SOPA DE PEIXE COM COENTROS | *FISH SOUP WITH CORIANDER* 12,50€

CREPE DE QUEIJO DE CABRA | *GOAT CHEESE CRÊPE* 17,00€
Gratinado, com chicória, agrião e compota de abóbora | Au gratin, served with chicory, watercress and pumpkin compote

SALADA DE SAPATEIRA | *CRAB SALAD* 22,50€
Acompanha manga, papaia, alface romana, maionese, lima, pickle e abacate | Served with mango, papaya, romaine lettuce, mayonnaise, lime, pickles, and avocado

FOIE GRAS CORADO | *SEARED FOIE GRAS* 25,40€
Com pimenta verde, morangos flambé e amores perfeitos | Served with green pepper, flambéed strawberries and pansies

GUACAMOLE 15,00€
Com chips, cenouras e legumes | Served with chips, carrots and vegetables

Saladas | Salads

SALADA CAPRESE | *CAPRESE SALAD* 16,00€
Mozzarella, tomate, manjeriço, pesto, alfaces | Mozzarella, tomato, basil, pesto, lettuce

SALADA CAESAR COM OU SEM FRANGO | *CAESAR SALAD WITH OR WITHOUT CHICKEN* 17,00€
Alface romana, croutons de pão, bacon, molho Caesar | Served with romaine lettuce, bread croutons, bacon, Caesar dressing

SALADA LAWRENCES | *LAWRENCE'S SALAD* 19,50€
Jardim de alfaces, lascas de queijo da ilha, tomates cherry, espargos verdes, ovos de codorniz, croutons, vinagrete e ervas frescas | Bed of assorted gardens with Azores Island cheese shavings, cherry tomatoes, green asparagus, quail eggs, croutons, vinaigrette, and fresh herbs

Pasta

RAVIOLI DE COGUMELOS SELVAGENS | *WILD MUSHROOM RAVIOLI* 18,00€
Com creme de nata e parmesão | In a creamy sauce with Parmesan cheese

LINGUINI SALTEADO | *SAUTÉED LINGUINI* 18,50€
Espinafres, tomates cherry e manjeriço | With spinach, cherry tomatoes, and basil

Peixes | Fish

ROBALO COM RISOTO DE LIMA E ALGA | *SEA BASS WITH LIME RISOTTO AND SEAWEED* 29,50€

BACALHAU À ALENCAR | *COD ALENCAR* 28,00€
Assado no forno, com broa, textura de batatas e coentros | Oven-baked, with cornbread and coriander mashed potatoes

PEIXE DO DIA GRELHADO | *GRILLED FISH OF THE DAY* Garoupa | *Grouper* 33,00€

Salmão ou Robalo | *Salmon or Sea bass* 25,00€

ARROZ DE LAGOSTA COM GAMBAS E COENTROS | *LOBSTER STEW WITH RICE, PRAWNS AND CORIANDER* 39,00€

Carnes | Meat

BOCHECHA DE PORCO EM VINHO TINTO <i>PORK CHEEKS IN RED WINE</i> Com cremoso de cogumelos selvagens <i>With creamy wild mushrooms</i>	26,00€
MAGRET PATO <i>DUCK MAGRET</i> Com gratin de batata e queijo e molho de frutos vermelhos <i>With potato and cheese gratin and a red berries sauce</i>	28,50€
TARTE FOLHADA DE PERDIZ <i>PUFF PASTRY PARTRIDGE PIE</i> Com estufado de ervilhas e alecrim <i>With stewed greenpeas and rosemary</i>	27,00€
LOMBO DE NOVILHO E CAMARÃO GRELHADO <i>GRILLED BEEF LOIN AND GRILLED PRAWNS</i> Com molho de Colares e ceps <i>With a Colares wine sauce and porcini mushrooms</i>	44,00€
ENTRECÔTE GRELHADO DE VITELA MATURADA <i>GRILLED AGED VEAL ENTRECÔTE</i> Servido com migas, espinafres e batata à padeiro <i>Served with migas, spinach, and baker's potatoes</i>	38,00€

Sobremesas | Desserts

TARTE QUEIJADA DE SINTRA COM GELADO DE CANELA <i>SINTRA SWEET CHEESE TART WITH CINNAMON ICE CREAM</i>	10,00€
PUDIM ABADE DE PRISCOS <i>ABADE DE PRISCOS PUDDING</i> Com crumble de amêndoas e gelado de baunilha <i>Served with almond crumble and vanilla ice cream</i>	12,50€
DELÍCIA DE CHOCOLATE COM GELADO FRAMBOESAS <i>CHOCOLATE DELIGHT WITH RASPBERRY ICE CREAM</i>	12,00€
CREPES SUZETTE À LAWRENCES <i>LAWRENCE'S CRÊPES SUZETTE</i>	22,00€
TÁBUA DE QUEIJOS <i>CHEESE PLATTER</i>	20,00€
GELADOS ARTESANAIS (2 BOLAS À ESCOLHA) <i>ARTISANAL ICE CREAM (2 SCOOPS OF YOUR CHOICE)</i> Sabores: Queijada de Sintra, morango, ananás dos Açores com hortelã, caramelo salgado, chocolate, baunilha, manteiga de amendoim, limão com manjerição, manga, nata, framboesa <i>Flavours: Sintra cheese tart, strawberry, Azorean pineapple with mint, salted caramel, chocolate, vanilla, peanut butter, lemon with basil, mango, cream, raspberry</i>	8,00€

Para acompanhar a sua sobremesa | To accompany your dessert

CAFÉ E PETIT-FOURS <i>COFFEE AND PETIT-FOURS</i>	5,50€	IRISH COFFEE	9,00€	AFFOGATO	6,50€
--	-------	--------------	-------	----------	-------

Vinhos de sobremesa | Dessert wines

CABRITA 10 ANOS (10 YEARS) MOSCATEL SUPERIOR - ALGARVE	9,50€
MOSCATEL QUINTA DO PORTAL 2011 – DOURO	9,00€
PORTO LBV <i>LBV PORT</i>	8,00€
PORTO 10 ANOS <i>PORT 10 YEARS</i>	11,00€
PORTO 20 ANOS <i>PORT 20 YEARS</i>	16,00€
PORTO 30 ANOS <i>PORT 30 YEARS</i>	49,00€
CASAL SANTA MARIA LATE HARVEST - LISBOA	18,00€

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações | This establishment has a Complaints Book

Alguns dos produtos expostos contêm substâncias alergénias/intolerantes. Caso pretenda obter informação sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénias/intolerantes, dirija-se a um funcionário | Some of the products here listed may contain substances that cause allergies or food intolerances. If you require information concerning any product that might contain allergens or if you suffer from food intolerance, please consult a member of our staff for more information.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado (Art. 135.º, n.º 3 do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16-01-2015) | None of the courses, food or drink, including the couvert, may be charged to the consumer if he/she has not ordered and/or accepted aforementioned items (Art. 135.º, n.º 3 of the Law n.º 10/2015 01/16/2015).