



## SOMMER LISBOA

Rua da Moeda, 1-K \\\ [www.sommer.pt](http://www.sommer.pt) \\\

+351 21 3905 558 \\\ segunda, terça e quarta/

Monday, Tuesday and Wednesday, 20h - 24h,

e sexta e sábado/and Friday and Saturday, 20h - 2h

\\\ Pedro Sommer foi ao baú da cozinha típica apresentando-a de forma sofisticada. Um *bitoque* aqui tem requintes: é do lombo, com ovo de codorniz estrelado, batata frita e cogumelos. Comece com *peixinhos da horta* em tempura de cerveja, siga para uma tranche de garoupa com batata confitada em azeite de alecrim.

\\\ Pedro Sommer has created traditional Portuguese food with a sophisticated twist. For example, the *bitoque* steak here is refined: it's fillet with a fried quail egg, fries and mushrooms. Start with *peixinhos da horta* (deep fried green beans) in beer tempura, and then ask for grouper with potato comfit in rosemary-scented olive oil.