

# MENU RESTAURANTE

## RESTAURANT MENU

### HORÁRIO

#### MEAL SCHEDULE

#### PEQUENO-ALMOÇO | *BREAKFAST*

Segunda a Sexta | *Monday to Friday*

07:30 am - 10:30 am

Sábado e Domingo | *Saturday and Sunday*

08:00 am - 11:00 am

#### ALMOÇO | *LUNCH*

Todos os dias | *Every day*

01:00 pm - 03:00 pm

#### JANTAR | *DINNER*

Todos os dias | *Every day*

07:30 pm - 10:00 pm

### CAPACIDADE

#### CAPACITY

Capacidade do Restaurante: 52 Lugares sentados

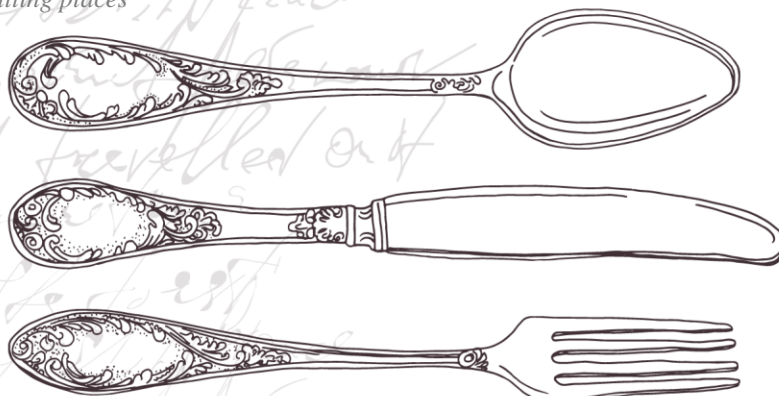
Restaurant capacity: 52 Sitting places

### POUSADAS DE PORTUGAL

#### POUSADAS OF PORTUGAL

A história de um país de norte a sul Castelos, palácios, mosteiros, salões de reis e quartos de rainhas... Mais do que simples hotéis, as Pousadas de Portugal são edifícios históricos e com história que contam a quem que por lá passa um pouco do que Portugal é e foi. Desde os banquetes medievais, recheados de gastronomia tradicional, às localizações únicas, rodeadas por paisagens naturais inconfundíveis, a experiência de estadia numa das 34 Pousadas de Portugal leva-nos a uma viagem através do tempo, com os padrões de exigência e conforto dos dias de hoje.

*The history of a country from north to south Castles, palaces, monasteries, halls ok kings and rooms of queens... More than just hotels, Pousadas of Portugal are historic buildings with a history that tell to whoever passes by a little of what Portugal is and was. From medieval banquets, filled with traditional cuisine, to their unique locations, surrounded by distinctive natural landscapes, the experience of a stay in one of the 34 Pousadas of Portugal takes us in a journey through time, with all the comforts and modern requirements.*





## COUVERT

Variedade de pão, manteiga, azeitonas temperadas e acepipe do Chefe

*Bread, Butter, Olives and Chef's Appetizer*



4,00 €

## ENTRADAS STARTERS

Sopa do dia\*

*Soup of the day\**

4,50€

Creme de meloa fria com iogurte grego e hortelã\*

*Melon and mint cold soup with greek yogurt\**



8,00€

Sopa Caramela

*Traditional "Caramela" soup, vegetables and meats*



9,00€

Salada de pêra em moscatel, fruta vermelhos, queijo chevre e amendoa torrada\*

*Pear salad in moscatel wine, red fruits, chevre cheese and toasted almond\**



12,00€

Gratinado de queijo de Azeitão D.O.P com duo de compota e gressinos\*

*Local cheese gratin with two jams and breadsticks\**



13,00€

Bruschetta de bolo do caco, queijo creme, abacate, salmão fumado e rúcula

*Bruschetta with cream cheese, avocado, smoked salmon and arugula*



17,00€

Choco frito com maionese de caril e folhas verdes  
*Fried cuttlefish with curry mayonnaise and green leaves*



15,00€

Camarão selvagem  
*Wild shrimp*



22,00€

## VEGETARIANOS, MASSAS & RISOTOS VEGETARIAN, PASTA & RISOTTOS

Abóbora gratinada com ratatouille de legumes e quinoa\*

*Pumpkin au gratin with vegetable ratatouille and quinoa\**



15,00€

Risoto de ameijoas com lima e coentros\*

*Clam risotto with lime and coriander\**



18,00€

Linguini nero com camarão e vieiras

*Black linguini with shrimp and scallop*



23,00€

## PEIXE FISH

Pataniscas de bacalhau com arroz de tomate malandrinho\*

*Cod fritters with tomato rice\**



18,00€

Dourada escalada com batata e salada de gaspacho\*

*Grilled bream with potatoes and salad\**



22,00€

Massinha de garoupa com camarão, coentros e hortelã

*Grouper noodles with shrimp, coriander and mint*



23,00€

Filete de robalo com açorda de berbigão, coentros e lima

*Sea bass filets with cockles, coriander and lime*



26,00€

Lagueirada de polvo

*Roasted octopus in olive oil with potatoes*



30,00€



## CARNE

### MEAT

Frango na púcará\*

*Chicken pot stew with small onions, mushrooms and pork bacon\**



18,00€

Secretos de porco preto com migas de grelos e abacaxi grelhado\*

*Black pork grilled with sauted sprouts in mashed potatoes accompanied with grilled pineapple\**



23,00€

Coxa de pato confitada com risoto de citrinos

*Duck leg confit with risotto*



27,00€

Lombinhos de borrego com alecrim, puré de batata-doce e esparregado

*Lamb tenderloin with rosemary, mashed sweet potato and asparagus*



32,00€

Medalhão de novilho com molho de cogumelos e natas, chips de batata e salada

*Veal medallion with mushroom and cream sauce accompanied with chips and salad*



35,00€

## SOBREMESAS

### DESSERTS

Sericaia com gelado de ameixa de Elvas sobre crumble salgado\*

*Sericaia with Elvas plum ice cream\**



5,00€

Pannacota de maracujá com hortelã\*

*Passion fruit and mint panna cotta\**



7,00€

Tentação de chocolate com sorvete de tangerina e macarrone\*

*Chocolate temptation with tangerine ice cream and macaron\**



7,00€

Mousse de lima com geleia de gin tonico rosa

*Lime mousse with red fruit gin jelly*



9,00€

Pudim de requeijão com bolacha de figo e moscatel crocante, recheada com frutos vermelhos e salpicado de suspiro

*Cottage cheese pudding with fig and moscatel biscuit, stuffed with red fruits and splashes of meringue*



10,00€

\*Suplemento meia pensão, incluir Soupa ou entrada, prato principal de peixe ou carne e sobremesa

\*Half board suplement, include soup or starter, fish or meat and dessert.



## INFORMAÇÃO ALERGÉNIOS ALLERGEN INFORMATION

As alergias alimentares podem atingir tanto crianças como adultos e são provocadas por reações imunológicas a determinados alimentos, habitualmente tolerados pela maioria da população.

Se tiver alergia a algum alimento poderá solicitar-nos toda a informação sobre os alergénios presentes nos nossos alimentos.

Verifique quais os produtos que poderão incluir alergénios na sua composição, antes de confirmar o seu pedido.

*Food allergies can affect both children and adults and are caused by immunological reactions to certain foods that are normally tolerated by the majority of the population.*

*If you are allergic to any food, you can ask us for full information about the allergens present in our food.*

*Please check which products may include allergens in their composition before confirming your order.*

## ÍCONES ALERGÉNIOS ALLERGENIC ICONS



Glúten  
Gluten



Crustáceos  
Crustacea



Ovos  
Eggs



Peixe  
Fish



Amendãos  
Peanuts



Soja  
Soy



Lácteos  
Milk and Milk based  
Including Lactose



Frutos de casca  
Nuts



Aipo  
Celery



Mostarda  
Mustard



Grãos de sésamo  
Sesame seed



E-X  
Dióxido de  
enxofre e sulfitos  
Sulfur dioxide and sulphites



Moluscos  
Molluscs



Tremçoos  
Lupine



Caso tenha alguma alergia, por favor, informe o colaborador  
In case you have some allergies, please inform the restaurant staff