


## COUVERT


Variedade de pão regional, manteiga aromatizada, azeitonas temperadas e azeite regional 6,50  
*Variety of regional bread, flavored butter, seasoned olives and extra virgin olive oil*



## ENTRADAS|STARTERS

Seleção de enchidos serranos assados com tostas de broa de milho  11,00  
*Selection of roasted Serrano sausages flavored with rosemary and cornbread toasts*

Salada de chispe crocante com pickle de cebola e shimeji 12,00  
*Crispy pork salad with pickled onion and shimeji*

Ovos rotos com presunto serrano e alcaparras 12,50  
*French fries, sunny side eggs with regional smoked ham and capers*

Salada Serrana  14,00  
(Variedade de alfaces, broa, presunto, queijo curado da Serra da Estrela e frutos secos)  
*Serra Style Salad*  
(Variety of lettuce, corn bread, smoked ham, cured "Serra da Estrela" cheese and nuts)

Tábua da casa com queijos e enchidos da Beira, compotas e tostas   19,00  
*Home made board with a selection of cheeses, Beiras roasted sausages, jams and toasts*




## SOPAS|SOUPS

\*Creme de legumes 5,00  
*\*Vegetable cream soup*


\*Sopa de tomate com ovo escalfado e croutons 6,50  
*\*Tomato soup with poached egg and croutons*





## VEGETARIANOS|VEGETARIANS

- \*Fettuccine com pesto de tomate seco, queijo de cabra DOP e nozes caramelizadas   17,50  
*\*Fettuccine with dried tomato pesto, PDO goat cheese and caramelized nuts*
- Risotto de trilogia de cogumelos do bosque com chips de parmesão  19,00  
*Forest mushroom trilogy risotto with parmesan chips*

## PEIXE|FISH

- \*Bacalhau à Assis (cebola, cenoura, batata e presunto)  25,00  
 Reza a lenda que a receita foi criada, em 1937, por Henrique Assis, de origem Chinesa e sua esposa Rosa Fortuna na pensão "O Skiador" que, surpreendidos por um nevão na Serra da Estrela, lançou mão aos últimos alimentos que lhe restavam, para saciar os hóspedes.  
*\*Traditional Codfish (recipe with onions, carrot, potatoes and prosciutto)*  
*The Legend says that the recipe was created, in 1937, by Henrique Assis, of Chinese origin and his wife Rosa Fortuna at the pension "O Skiador" who, surprised by a snow fall at Serra da Estrela, made use of the last items he had left, to satisfy the guests.*
- \*Massada de tamboril com camarão e coentros 24,00  
*\*Traditional pasta stew with monkfish, shrimp and coriander*
- Polvo confitado e grelhado com puré de batata doce e legumes grelhados 27,50  
*Grilled octopus with sweet potato puree and grilled vegetables*

## CARNE|MEAT

- \*Arroz de Zimbro, colhido na Serra da Estrela acima dos 1.600 metros de altitude com aromas de carqueja (Carne de vitela, cogumelos, enchidos, carqueja e zimbro)  24,50  
*\*Juniper rice, harvested in Serra da Estrela above 1,600 meters of altitude with aromas of gorse*  
*(Veal, mushrooms, a variety of sausages, gorse and juniper)*  
 1 pessoa / 1 person 39,50  
 2 pessoas / 2 people
- \*Bochecha de porco, batata gratinada, legumes grelhados e redução de vinho "trincadeira" 24,50  
*\*Pork cheek with potato gratin, grilled vegetables and "trincadeira" wine reduction*
- 250gr Posta de vitela com migas da Beira, batata rústica frita e molho de alecrim 26,00  
*250gr beef steak with smashed bread from Beiras region, rustic fried potatoes and rosemary sauce*
- Cabrito à Pousada com esparregado e batata  28,50  
 Pousada style goatling with spinach spread and potato

## SOBREMESAS|DESSERTS

- \*Papas de carolo, caramelo salgado e crocante de canela  6,50  
Doçaria típica da Beira Baixa, as papas de carolo eram uma oferenda a São Sebastião sempre que as colheitas corriam de feição e não eram devoradas pelos insetos  
*\*Corn porridge with salted caramel and cinnamon crunch*  
*Corn porridge are from this region, and were an offering to Saint Sebastião whenever the harvests ran well and were not devoured by insects*
- \*O melhor Leite creme com frutos silvestres 7,00  
*\*The best crème brulee with red fruits*
- Cheesecake de forno com Queijo da Serra da Estrela DOP e Abóbora  7,50  
*Oven cheesecake with DOP "Serra da Estrela" cheese with pumpkin*
- Mar da Covilhã (Cereja, Mel da Serra da Estrela e Amêndoa)  9,00  
Esta sobremesa recria o "mar da Covilhã" que não sendo de água mas sim de nevoeiro ou nuvens baixas, cria a ilusão do mar sobre a Cova da Beira e as cerejeiras do Fundão  
*Covilhã Sea (Cherry, honey from Serra da Estrela and almond)*  
*This dessert recreates the "Sea of Covilhã" which is not made of water but of fog or low clouds, creating the illusion of the sea over Cova da Beira and the cherry trees of Fundão.*

## FRUTA|FRUIT

- \*Fruta laminada 4,00  
*\*Sliced fruit*

## GELADOS|ICE CREAM

- \*Tulipa de bolacha com gelado, areia de oreo e chantilly 5,50  
*\*Cookie tulip with ice cream and oreo and chantilly*

### \*Informação Meia-Pensão / Menu Pousada

**inclui:** sopa, prato principal, sobremesa ou fruta da época

### \* Information Half Board / Menu Pousada

**includes:** soup, main dish, dessert or fruit of the season

Se tem alguma **intolerância alimentar** ou pretender informações adicionais, solicite ao colaborador de serviço.

*If you have any **food intolerance** or if you wish additional information, please ask a member of our team.*



# MENU KIDS

## SOPA | SOUP

Creme de Legumes  
*Vegetable cream soup*

3,90

## PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Esparguete à Bolonhesa com queijo parmesão  
*Spaghetti Bolognese with parmesan cheese*

14,00

Panados de peixe com arroz branco  
*Fish fingrs with rice*

8,00

Peitinho de frango grelhado com batata frita e salada de tomate  
*Grilled chicken breast with french fries and tomate salad*

9,00

Hambúrguer de novilho no pão, queijo, ovo estrelado, alface e tomate  
*Veal burger in bread or plate, cheese, fried egg, lettuce and tomato.*

10,00

## SOBREMESAS | DESSERTS

Gelatina  
*Jelly*

2,50

Mousse de chocolate  
*chocolate mousse*

3,90

Waffle com bola de gelado e topping de chocolate  
*Waffle or pancakes with ice cream and chocolate topping*

4,50

Válido para crianças até aos 12 anos  
*Applicable until 12 years old children*

IVA Incluído à taxa legal em vigor | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações | Preços apresentados em Euros | Preços válidos salvo erro de impressão

VAT included at the current legal rate | This establishment has complaints book | Prices presented in Euros | Valid prices except for printing error

**PESTANA**  
PESTANA  
POUSADA PORTUGAL  
MONUMENT & HISTORIC HOTELS  
**SERRA da ESTRELA**  
HISTORIC HOTEL  
PORTUGAL



Estrada Nacional 339, 6200-324 Covilhã



+351 275 247 390



fo.pousadasestrela@pestana.com



pestana.com | pousadas.pt

---

É proibida a venda de:

- Bebidas espirituosas ou equiparadas a quem não tenha completado 18 anos de idade;
- Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas a quem não tenha completado 16 anos;
- Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas a quem se apresente notoriamente embriagado.
- (Decreto-Lei n.º 50/2013 de 16 de Abril, alínea a, b e c do n.º 1 do art. 3)

*Sales not allowed in case:*

- *Spirits or equivalent to whom is under 18 years old;*
- *Alcoholic Beverages, spirits and non-spirits to whom is under 16 years old;*
- *Alcoholic Beverages, spirits and non-spirits to whomever appears drunk.*

---

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

Decreto - Lei nº 156/2005, de 15 de Setembro

Publicado no D.R. n.º178 (Série I-A)

De acordo com a nova lei, as suas reclamações serão endereçadas para:

*Complaints book available*

*According to the legislation your complaint will be forward to:*

**ASAE** — Autoridade de Segurança Alimentar Económica

Rua Rodrigo da Fonseca, nº 73 1269-274 LISBOA Tel. 21 798 3600 Fax 21 798 3654 E-mail [correio.asae@asae.pt](mailto:correio.asae@asae.pt)

