

ROOM SERVICE

CREMES, SOPAS E ENTRADAS | CREAM, SOUP AND STARTER

*Creme de legumes com riscado de azeite e ervas aromáticas 5,3
*Vegetables cream with olive oil and aromatic herbs

*Queijos regionais com compotas caseiras e frutos secos em pedra de Xisto 18,7
*Regional cheese with homemade jams and dried fruits in Xisto board



SANDUÍCHES | SANDWICHES

Tosta de queijo e fiambre em pão saloio 8,5
Cheese and ham toast on country bread

Tosta de queijo, fiambre, tomate e orégãos em pão saloio 9,0
Cheese, ham, tomato and oregano toast in regional bread

Tosta de presunto com queijo da serra em pão saloio 10,7
Smoked ham toast with buttered cheese on country bread

SALADAS/SNACKS | SALADS/SNACKS

*Salada de frango com maçã, nozes e molho César 12,5
*Chicken salad with apple, nuts and César sauce

*Prego de novilho 14,0
(bolo do caco e manteiga de alho)
*Portuguese steak
("bolo do caco" bread and garlic butter)

*Cheeseburger em bolo do caco 14,5
(Bolo do caco, 200gr de carne Black Angus, queijo, ovo, bacon, tomate e alface)
*Cheeseburger in "bolo do caco" bread
("bolo do caco" bread, 200gr of Black Angus meat, cheese, egg, bacon, tomato and lettuce)

PEIXE | FISH

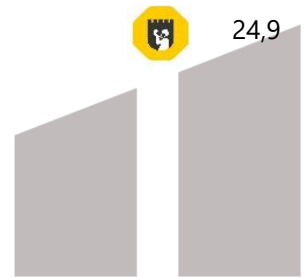
Robalo sob texturas de couve flor fumada e mini legumes, com molho de manteiga e alcaparras 25,9
Sea bass over textures of smoked cauliflower and mini vegetables, with butter and caper sauce

*Medalhões de bacalhau com crosta de broa e presunto sobre cama de puré de grão, couve portuguesa e ovo a baixa temperatura 26,7
*Cod medallions in corn bread and smoked ham crust with chickpea purée, portuguese cabbage and low-temperature egg

CARNE | MEAT

*Bife de vitela grelhado com batata sauté 22,5
*Grilled veal steak with sautéed potatoes

*Vitela assada à moda de Lafões 24,9
Prato típico da região - Receita original séc. XV
*Roasted veal with roasted potatoes and sautéed greens
Typical dish from this region - Original recipe from the XV century



VEGETARIANO | VEGETARIAN

*Salada de quinoa com cogumelos, tomate cherry, espinafres, aromas de paprika fumada e chips de batata doce

**Quinoa salad with mushrooms, cherry tomatoes, spinach with smoked paprika flavours and sweet potato chips*



17,3

*Risotto de trilogia de cogumelos

**Mushroom trilogy risotto*



19,7

PARA CRIANÇAS | FOR KIDS

*Esparguete a bolonhesa com queijo parmesão

**Spaghetti Bolognese with parmesan cheese*

7,5

*Douradinhos de pescada caseiros com arroz às cores e tomate cherry

**Homemade hake sticks with colored rice and cherry tomatoes*

8,5

*Pizza Margarita

**Pizza Margarita*

9,0

SOBREMESAS | DESSERT

*Salada de Frutas

**Fruit salad*

5,9

*Pastel de Vouzela, o "Príncipe da Beira Alta" com gelado artesanal de sabor a "Encruzado" – casta de vinho branco, emblemática da Região do Dão;

**"Vouzela" pastry "The Prince from Beiras region" with artisanal ice cream made of "Encruzado"- typical white grape from Dão wine region;*



8,7

BEBIDAS / DRINKS

CAFETARIA | COFFEE

Chás / Infusões

Tea

2,2

Café / Descafeinado

Coffee / Decaffeinated

2,2

Capuccino

Cappuccino

3,0

Leite

Milk

3,0

Chocolate quente

Hot chocolate

3,5



CERVEJAS | BEERS

Imperial <i>Draught beer</i>	3,9
Cerveja nacional <i>National beer</i>	3,9
Cerveja importada (25cl) <i>Imported beer</i>	4,0
Sem álcool (33cl) <i>Non-alcoholic beer</i>	3,9

ÁGUAS, SUMOS E REFRIGERANTES | WATER, FRUIT JUICES & SOFT DRINKS

Água mineral (37,5cl) <i>Mineral water</i>	2,5
Sumos naturais <i>Fresh juices</i>	5,0
Sumos néctar <i>100% juice</i>	3,9
Refrigerantes <i>Soft drinks</i>	3,9

VINHOS | WINES

Vinho Dão Selecção Pousadas (copo) <i>Dão wine selection of Pousadas (glass)</i>	6,3
Vinho Verde Quinta da Aveleda (copo) <i>Green wine Quinta da Aveleda (glass)</i>	6,7
Vinho Verde Quinta da Aveleda (garrafa) <i>Green wine Quinta da Aveleda (bottle)</i>	23,5
Vinho Dão Adro da Sé (garrafa) <i>Dão wine Adro da Sé (bottle)</i>	24,9





Taxa de Room Service – 5,00€

Room Service Fee – 5,00€



Serviço de quartos está disponível das 10h00 às 22h00.

*Pratos sinalizados apenas são servidos durante o seguinte período: 11h00-15h00 | 19h00-22h00

**Room service is available between 10a.m. to 10:00p.m.*

**Marked dishes are only served during the following period: 11:00 am to 3:00 pm | 7:00 pm - 10:00 pm*



Marcar a tecla numero “9” do telefone do quarto

To order please dial “9” on your telephone.



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.*



Entregamos o seu pedido entre 30 a 45 minutos

Your order will be delivered between 30 to 45 minutes.

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:

- *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

De acordo com a 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