



## COUVERT

Variedade de pão regional, manteiga aromatizada, húmus do Chef, tapenade de azeitonas, azeite regional, flor de sal e acepipe 4,9  
*Regional bread, homemade flavored butter, Chef's humus, olive tapenade, extra virgin olive oil, salt flower and appetizer*

## ENTRADAS | STARTERS

Falafel com molho guacamole  8,9  
 (grão de bico, ervas finas e especiarias orientais)  
*Falafel with guacamole sauce*  
*(chickpea, fine herbs and oriental spices)*

Croquetes de vitela assada à moda de Lafões com maionese de alho assado 9,5  
*Roasted veal croquette with roasted garlic mayonnaise*

Esfera de alheira com queijo da Serra da Estrela em cama de rúcula selvagem e compota de cebola roxa  10  
*"Alheira" (bread and game meat sausage) sphere with Serra da Estrela cheese, arugula salad and red onion homemade compote*

Cones de salmão marinado de forma tradicional, queijo creme cítrico e ovas de salmão 10,5  
*Traditionally marinated salmon cones with citrus cream cheese and salmon roe*

Camarão salteado com limão, alho e coentros 13,3  
*Sauteed shrimp with lemon, garlic and coriander*

Vieiras braseadas em cama de ervilha, presunto serrano e vinagrete de manga 15,5  
*Braised scallops on a bed of peas, regional smoked ham and mango vinaigrette*

Salada de mozzarella, salpicão de Quiaios, pêssego grelhado e avelã torrada com vinagrete de mostarda e mel de Urse 16,5  
*Mozzarella salad, Quiaios sausage, grilled peach and toasted hazelnuts, with mustard and Urse honey vinaigrette.*

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*




## SOPAS | SOUPS

Creme de legumes com risco de ervas frescas 5,3  
*Vegetable cream soup with fresh herbs oil*

Creme de espargos brancos com crumble de chouriço serrano e espargos verdes 7,9  
*White asparagus cream with regional sausage crumble and green asparagus*







### MASSAS E VEGETARIANOS | PASTA AND VEGETARIAN

Salada de quinoa com cogumelos, tomate cherry, espinafres, aromas de paprika fumada e chips de batata doce <i>Quinoa salad with mushrooms, cherry tomatoes, spinach with smoked paprika flavours and sweet potato chips</i>		17,3
Tortellini de queijo ricotta e espinafres, molho pesto e queijo parmesão <i>Ricotta and spinach tortellini with pesto sauce and parmesan cheese</i>		18,3
Risotto de beterraba assada e queijo de cabra <i>Roasted beetroot risotto and goat cheese</i>		19,7
Linguine nero com bivalves e camarão flamejado envolto em molho de marisco e coentros <i>Nero linguine with clams and flamed shrimp wrapped in seafood sauce and coriander</i>		22,7

### PEIXE | FISH

Arroz malandrinho de tamboril e berbigão, com aromas de salicórnia e coentros <i>Malandrinho rice with monkfish and cockle, flavoured with samphire and coriander</i>		24,7
Robalo sob texturas de couve-flor fumada e mini legumes, com molho de manteiga e alcaparras <i>Sea bass over textures of smoked cauliflower and mini vegetables, with butter and caper sauce</i>		25,9
Medalhões de bacalhau com crosta de broa e presunto sobre cama de puré de grão, couve portuguesa e ovo a baixa temperatura <i>Cod medallions in corn bread and smoked ham crust with chickpea purée, portuguese cabbage and low-temperature egg</i>		26,7
Polvo crocante com pimentos assados e açorda de tomate Coração-de-Boi <i>Crispy octopus with roasted peppers and smashed bread with tomato</i>		27,9

### CARNE | MEAT

Bochecas de porco com puré de batata trufado, espiga de milho e bimis salteados <i>Pork cheeks with truffled potato puree, corn on the cob and sautéed bimis</i>		23,7
Vitela assada à moda de Lafões Prato típico da região - Receita original séc. XV <i>Roasted veal with roasted potatoes and sautéed greens</i> <i>Typical dish from this region - Original recipe from the XV century</i>		24,9
Cabrito da Beira no forno com migas da Beira, tomate cereja e espargos confitados em azeite de alecrim <i>Roasted kid with mashed bread from Beiras region, cherry tomatoes and asparagus confit in rosemary oil</i>		26,7
300g posta de vitela com queijo da Serra e risotto de cogumelos <i>300g veal steak with gratin regional cheese and mushrooms risotto</i>	 	27,9



### **SOBREMESAS | DESSERTS**

<p>Creinoso de lima com nougatine de nozes pecan  <i>Creamy lime with pecan nougatine</i></p>	6,7
<p>Crumble de maçã e toffee de caramelo salgado, refrescado com gelado de baunilha e pérolas de caramelo  <i>Apple crumble and salted caramel toffee, refreshed with vanilla ice cream and caramel pearls</i></p>	7,5
<p>Dome de chocolate com bavaoise de frutos vermelhos  <i>Chocolate dome with a red fruits bavaoise</i></p>	7,9
<p>Pastel de Vouzela o "Príncipe da Beira Alta" com gelado artesanal de sabor a "Encruzado" – casta de vinho branco, emblemática da Região do Dão; Receita do século XIX, Vila de Vouzela  <i>"Vouzela" pastry "The Prince from Beiras region" with artisanal ice cream made of "Encruzado"- typical white grape from Dão wine region; Recipe from the 19th century from the village of Vouzela</i></p>	8,7
<p>Maçã verde com chocolate branco e aromas de lima  <i>Green apple with white chocolate and lime aromas</i></p>	9,9



### **FRUTAS | FRUITS**

<p>Salada de Frutas  <i>Fruit salad</i></p>	5,9
---	-----

### **GELADOS | ICE CREAMS**

<p>Taça de gelado com duas bolas, chantily e areia de bolacha oreo  <i>2 scoops of ice cream with Oreos cookies "sand"</i></p>	5,5
<p>Taça de gelado com 1 bola e brunesa de fruta  <i>1 scoop of ice cream with fruit salad</i></p>	6,7

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

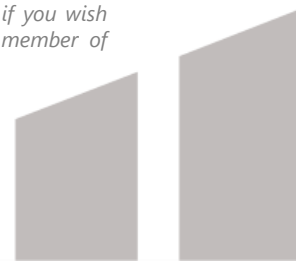
**Pousada inclui:** couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal, sobremesa ou fruta da época.

#### **Information Half Board / Menu**

**Pousada includes:** couvert, one soup or starter, one 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.*





Rua do Hospital, 3500 - 161 Viseu



+351 210 407 610



fo.viseu@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)

