

## COUVERT

Variedade de pão regional, manteiga, azeitonas temperadas, azeite e acepipe 4,9  
*Regional bread, butter, seasoned olives, olive oil and appetizer*

## SOPAS | SOUPS

Creme de legumes com croutons 6,0  
*Vegetable Cream Soup with Croutons*



Sopa de cenoura, laranja, abóbora com pevides tostadas 8,0  
*Carrot, orange, pumpkin soup with toasted seeds*



Sopa de tomate com ovos de codorniz escalfados 10,0  
*Tomato soup with poached quail eggs*

## ENTRADAS | STARTERS

Ravioli de cogumelos com molho de buganvillia \* 12,0  
*Mushroom Ravioli with Bougainvillia Sauce*




Ferrero de alheira com queijo Amanteigado, sobre cremoso de maçã de alcobaça 15,0  
*Ferrero de "Alheira" with buttery cheese, on a creamy from Alcobaça apple*

Queijinho de Azeitão DOP panado em panko sobre salada e frutos vermelhos macerados em ginja - Em 2021, o queijo de Azeitão ganhou uma medalha de Ouro "The World Cheese Awards". 16,0  
*Azeitão DOP Cheese Breaded in Panko served over Salad and Marinated in Red Fruits in sour cherry liquor – In 2021, Azeitão Cheese won a Gold Medal "The World Cheese Awards"*

Carpaccio de polvo temperado com sua salada 19,0  
*Seasoned Octopus carpaccio salad*

Vieiras com cremoso de limão e alface do mar sobre telha de arroz crocante \* 22,0  
*Scallops with Creamy Lemon and Sea Lettuce on crispy rice on the tile*

## MASSAS, SALADAS E VEGETARIANOS | PASTA, SALAD AND VEGETARIAN

|   |   |      |
|---|---|------|
| Pataniscas de legumes com molho agridoce acompanhado de arroz de tomate<br><i>Vegetable Fritters with Sweet and Sour Sauce accompanied with Tomato Rice</i>                               |  | 18,0 |
| Salada de abobora assada e suas sementes tostadas, regada com molho de sésamo e limão<br><i>Roasted Pumpkin Salad and toasted seeds, drizzled with sesame and lemon sauce</i>             |   | 18,0 |
| Salada de folhas verdes com funcho, grão frito e laranja, regada com vinagrete de avelã<br><i>Green Leaf Salad with Fennel, Chickpea fried Orange, Drizzled with Hazelnut Vinaigrette</i> |  | 19,0 |
| Risoto de cogumelos com ervilhas crocantes temperadas com especiarias<br><i>Mushroom Risotto with Crispy Peas Seasoned with Spices</i>  |  | 21,0 |
| Esparguete ao sauté com amêijoas e camarão<br><i>Sautéed Spaghetti with Clams and Shrimp</i>  |   | 28,0 |

## PEIXE | FISH

|   |  |      |
|---|--|------|
| Filete de Robalo no Forno com Folhado de Legumes e PilPil<br><i>Sea bass fillet in the Oven with Vegetable Puff and Pil Pil</i>   |  | 24,0 |
| Bacalhau à el rei D. Dinis<br><i>Codfish "El Rei D. Dinis"</i>  |  | 28,0 |
| Polvo salteado com castanhas, nabiças e malagueta fresca sobre mousse de alho *<br><i>Sautéed octopus with chestnuts, turnip greens and fresh chilli on garlic mousse</i> |  | 33,0 |
| Arroz Tamboril com Bivalves e Gambas (para 2 pessoas) *<br><i>Mankfish Rive with Shellfish and Prawns (for 2 persons)</i>   |  | 65,0 |

## CARNE | MEAT

|  |  |      |
|--|--|------|
| Frango na púcara com batatas, cebola pérola, tomate, pedaços de bacon, enchidos e mostarda. Receita de 1960, Alcobaça<br><i>Stewed chicken in a clay pot with potatoes, pearl onions, mustard, little slices of bacon and tomato. Recipe from 1960, Alcobaça</i> |  | 22,5 |
| Lombinho de borrego com espargos verde, puré de batata e laranja fresca *<br><i>Lamb Loin With Green Asparagus, Mashed Potatoes and Fresh Orange</i>   |  | 32,0 |

Vazia novilho nacional com batata brava, salada de maçã de alcobaça, funcho e vinagrete de avelã 30,0  
*Sirloin Steak with Wild Potatoes, Alcobaça Apple Salad, Fennel and Hazelnut Vinaigrette*

Pernil de porco tostado com mostarda, nabijas salteadas e chips de batata Doce \* 35,0  
 (recomendado para 2pax)  
*Seared Pork Shank with Mustard, Sautéed Turnips and Sweet Potato Chips (recommended for 2 pax)*

### **SOBREMESAS | DESSERTS**



Pêra rocha do oeste bêbeda, em vinho tinto da região e ginja D'Óbidos (Receita do Séc.xv) 9,0  
*Drunken Rocha Pear, in Regional Red Wine and Ginja D'Óbidos (15th-century recipe)*

Brisa do lis - Doce elaborado de acordo com a receita original do Convento de Santana em Leiria (Receita do Séc.xv) 10,0  
*Brisa do Lis - Sweet made according to the original recipe of Santana Convent in Leiria (15th-century recipe)*

Bolo de chocolate, com noma de maçã e cacau, regado com chocolate quente 10,0  
*Chocolate Cake with apple and cocoa filling, and hot chocolate topping*

Gelado conventual 12,0  
*Conventual Ice Cream*

Gelado de ginja em terra de chocolate crocante 13,0  
*"Ginja" Ice Cream over pieces of crumbled cookies and chocolate*

Tábua de queijos portugueses com cesto de pão, frutos secos e compotas regionais \* 15,0  
*Portuguese cheese plater with regional bread, nuts and traditional jams*

### **FRUTAS | FRUITS**

Fruta da época ou salada de frutas 5,0  
*Seasonal fruit or fruit salad*

Fruta tropical 7,0  
*Tropical Fruit*



**PESTANA**  
**POUSADA CASTELO**  
**ÓBIDOS**  
HISTORIC HOTEL  
PORTUGAL

**Informação Meia-Pensão / Menu**

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

( \* ) Não está incluído

**Information Half Board / Menu**

**Pousada includes:** couvert, one soup or starter, one main dish, dessert or fruit of the season.

( \* ) Not included

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.*



Paço Real, 2510-999 Óbidos



+351 262 248 980



fo.castelo@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)

