

# Carta de Bar **COMIDAS**



\*Pratos quentes / sobremesas sujeitos à disponibilidade dos horários da Cozinha, entre as 10h30 e as 15h00; e entre as 18h30 e as 22h00

## SOPA

\*Creme de legumes 5,3

## PARA QUEM FICA COM FOME

\*Falafel com molho guacamole (grão de bico, ervas finas e especiarias orientais)  8,9

\*Croquetes de vitela assada à moda de Lafões com maionese de alho assado 9,5

\*Salada César de frango 12,5

\*Camarão salteado com limão, alho e coentros 13,7

\*Salada de quinoa com cogumelos, tomate cherry, espinafres, aromas de paprika fumada e chips de batata doce  17,3

\*Prego de novilho (bolo do caco e manteiga de alho) 14

\*Prego de novilho serrano (bolo do caco, queijo da serra, cebola caramelizada e rúcula) 15,7

\*Hambúrguer vegetariano  (hambúrguer de legumes, tomate, alface e cogumelos) 12,5

\*Cheeseburger (pão brioche, 200gr de carne Black Angus, queijo, ovo, bacon, tomate e alface) 14,5

\*Hambúrguer Cheddar (pão brioche, 200gr de carne Black Angus, queijo cheddar, bacon, molho cheddar, tomate e mescla) 15,5

\*Hambúrguer de salmão (pão tinta de choco, salmão, molho de iogurte grego, alface e tomate) 18,9

## MIGALHAS COM TUDO

Nacho com guacamole  4,7

Tosta mista (fiambre e queijo) em pão saloio 8,5

Tosta de queijo, fiambre, tomate e oregãos em pão saloio 9

Tosta de queijo brie, mel e noz em pão saloio 9,7

Tosta de presunto e queijo da Serra da Estrela amanteigado em pão saloio  10,7

\*Tosta de abacate, tomate, ovo e aromas de manjeriço  13,0

Queijos regionais com compotas caseiras e frutos secos em pedra de Xisto 18,7

## DELÍCIAS

\*Salada de Fruta 5,9

\*Crumble de Pêra Rocha e frutos silvestres, refrescado com gelado de baunilha 7,9

\*Pastel de Vouzela, o "Príncipe da Beira Alta" com gelado de noz caramelizada 8,7



# Bar Menu TO EAT



\*Hot dishes/ desserts subject to availability of kitchen hours between 10:30 a.m. to 3:00 p.m. and from 6.30 p.m. to 10 p.m

## SOUP

\*Vegetable cream soup 5,3

## FOR THOSE WHO ARE HUNGRY

\*Falafel with guacamole sauce  8,9  
 (chickpea, fine herbs and oriental spices)

\*Roasted veal croquette with roasted garlic mayonnaise 9,5

\*Chicken Caesar salad 12,5

\*Sautéed shrimp with lemon, garlic and coriander 13,7

\*Quinoa salad with mushrooms, cherry tomatoes, spinach with smoked paprika flavours and sweet potato chips  17,3

\*Steak in "bolo do caco" bread 14  
 ("bolo do caco" bread and garlic butter)

\*Regional portuguese steak 15,7  
 ("bolo do caco" bread, regional cheese, caramelized onion and aragula)

\*Vegetarian hamburger  12,5  
 (Vegetable hamburger, tomato, lettuce and mushrooms)

\*Cheeseburger 14,5  
 (brioche bread, 200gr of Black Angus meat, cheese, egg, bacon, tomato and lettuce)

\*Cheddar burger 15,5  
 (brioche bread, 200gr of Black Angus meat, cheddar cheese, bacon, cheddar sauce, tomato and lettuce)

\*Salmon hamburger 18,9  
 (cuttlefick ink bread, salmon, greek yogurt sauce, lettuce and tomato)

## CRUMBS WITH EVERYTHING

Nacho with guacamole  4,7

Mixed toast (ham and cheese) in regional bread 8,5

Cheese, ham, tomato and oregano toast in regional bread 9

Toast with brie cheese, honey and walnut in regional bread  9,7

Toast of smoked ham and Serra da Estrela butter cheese in regional bread 10,7

\*Avocado toast with tomato, egg and basil flavours  13,0

Regional cheese with homemade jams and dried fruits in Xisto board 18,7

## DELIGHTS AFTER THE MEAL

\*Fruit salad 5,9

\*"Pera Rocha" and wild fruits crumble refreshed with vanilla ice cream 7,9

\*"Vouzela" pastry, "The Prince from Beiras region" with caramelized walnut ice cream 8,7

