

ROOM-SERVICE

PEQUENO ALMOÇO | BREAKFAST

07:00 h - 12:00 h

PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL | CONTINENTAL BREAKFAST 8.00€

(pequeno-almoço incluído na tarifa do quarto se tomado no restaurante)
(breakfast included in the room served at the restaurant)

Seleção de Padaria e Pastelaria | Selection of breads and Pastry

Seleção de queijos e charcutaria | Cheese and Cold cuts platter

Seleção de Frutas laminadas | Fresh Fruit platter

iogurte de Aromas ou natural | Flavoured or natural Yoghurt

Sumo de Laranja natural | Fresh Orange Juice

Escolha Café e/ ou Leite e/ ou Chá | Your choice of Coffee and/or Milk and/or Tea

COMPLEMENTOS | A LA CARTE

Cereais | Cereals 3€

Bacon | Bacon 4€

Salsichas | Sausages 4€

Cogumelos | Mushrooms 4€

Baked beans | Beans 4€

Batata Rosti | Rosti Potato 4€

Ovo estrelado | Fried Egg 4€

Ovo escalfado | Poached Egg 4€

Omelete Simples | Omelet 7€

Omelete Mista | Ham & Cheese Omelet 9€

Tosta Mista | Ham & Cheese Toast 8€

MENU DE DIA | DAY MENU

12:00 h - 23:00 h

SANDUÍCHES | SANDWICHES


Sanduíche de Salmão Fumado com mousse de Rábano, Pepino em conserva, pickles de Cebolinha e Alcaparras
Smoked Salmon Sandwich with radish mousse, pickled Cucumber, pickled baby Onion and Capers 13€

Prego em bolo do Caco com Manteiga de Ervas
Beef Fillet Steak Sandwich in Bolo do Caco Bread and Herbs Butter 18€

Hambúrguer de Vitela Barrosã DOP
Veal "Barrosã DOP" Hamburger 18€

Hambúrguer de Salmão em Pão de Curcuma
Salmon burger in turmeric Bread 16€

Sanduíche Club Clássica com Queijo Cheddar, Alface romana, Tomate, Ovo estrelado, Bacon, peito de Frango e maionese
Classic Club Sandwich with Cheddar Cheese, romaine Lettuce, Tomato, Fried egg, Bacon, Chicken Breast, Mayonnaise 15€

Sanduíche Club Vegetariana de Tofu com Alface romana, Tomate,  Curgete, Beringela, Cenoura, Funcho, Abacate e Maionese vegetariana
Vegetarian Club Sandwich with Tofu, romaine Lettuce, Tomato, Zucchini, Eggplant, Carrot, Fennel, Avocado and vegetarian Mayonnaise 15€


TOSTAS | TOASTS

Tosta Mista
Ham and Cheese Toast 10€

Tosta de Queijo de Cabra com Tomate e Orégãos 
Goat Cheese toast with Tomato and Oregano 12€

Presunto em Panini de Ervas, Alface, Tomate, Presunto Serrano
Smoked Cured Ham Panini with Lettuce and Tomato 13€

SALADAS E ENTRADAS | SALADS & STARTERS

Creme de legumes <i>Vegetables creamy soup</i>	4€
Consomé de Galinha <i>Hen Consommé</i>	4.50€
Sopa de Tomate com Ovo escalfado e croutons  <i>Tomato Soup with poached Egg and croutons</i>	6€
Sopa de Peixe e Mariscos <i>Fish and Seafood soup</i>	8€
Salada Grega clássica <i>Classic Greek salad</i>	13€
Salada Caprese com Creme de Balsâmico e Pinhões tostados <i>Caprese Salad with Balsamic Cream and Roasted Pine Nuts</i>	13€
Salada de Quinoa Vermelha com vinagrete de Maracujá e Legumes biológicos <i>Red Quinoa Salad with Passion Fruit vinaigrette and organic Vegetables</i>	13€
Salada Cesar Clássica com molho Cesar, Alface romana, Tomate Cherry, lascas de Parmesão, Bacon, croutons e filete de Anchova <i>Classic Caesar Salad with Caesar sauce, romaine Lettuce, Cherry Tomato, Parmesan cheese, Bacon, Croutons and Anchovy fillet</i>	13€
Salada Cesar de Frango – Cesar clássica com Peito de Frango Grelhado <i>Chicken Caesar - Classic Caesar with Grilled Chicken Breast</i>	14€

MASSAS | PASTA

Esparguete Penne Tagliatelle <i>Spaghetti Penne Tagliatelle</i>	14€
--	-----

MOLHOS | SAUCES

Pesto  Tomate  Carbonara Bolonhesa 4 Queijos  <i>Pesto Tomato Carbonara Bolognese 4 Cheeses</i>

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Lombo de Bacalhau a baixa temperatura com Crosta de Broa de Milho, Batata assada e Legumes <i>Slow cooked Codfish fillet with Corn Bread Crust, Roasted Potatoes and Vegetables</i>	24€
Robalinho Grelhado, Batata torneada e Legumes <i>Grilled Sea Bass, turned Potatoes and Vegetables</i>	26€
Peito de Frango com Risotto de Cogumelos e Legumes <i>Chicken Breast with Mushrooms and vegetables Risotto</i>	26€
Bife do lombo com Molho de Pimenta Verde, batata frita e salada <i>Beef Fillet with green peppercorn sauce, French Fries and Salad</i>	28€

SOBREMESAS | DESSERTS

Tarte Bom Bocado com gelado de canela <i>Custard Tart with cinnamon Ice cream</i>	8€
Cheesecake de Cupuaçu <i>Cupuaçu Cheesecake</i>	7€
Creme Brulé de Poejos com sorvete de Tangerina <i>Pennyroyal Crème Brûlée with Mandarin sorbet</i>	8€
Prato de frutas frescas da época <i>Fresh fruit platter</i>	7€
Gelados e sorvetes por bola <i>Ice cream and sorbet per scoop</i>	2€
Tábua de queijos <i>Cheese Board</i>	10€

CARTA DE VINHOS | WINE LIST

ESPUMANTES E CHAMPANHES | CHAMPAGNE & SPARKLING

	75 CL	12 CL
Perrier-Jouët Grand Brut, Champagne Leve e Aromático Light and Aromatic	90€	16,5€
Albino Armani Prosecco DOCG, Italy Leve e Aromático Light and Aromatic	42€	----
Murganheira Rosé Bruto, Portugal Leve e Aromático Light and Aromatic	43€	8,5€
Messias Bruto, Portugal Leve e Fresco Light and Fresh	22€	6€

BRANCOS | WHITE WINE

	75 CL	12 CL
Escudo Real, Vinhos Verdes Leve e Fresco Light and Fresh	22€	5,5€
Quinta de Cidrô Reserva Chardonnay, Douro Encorpado e Complexo Full Body and Complex	58€	----
Três Bagos Sauvignon Blanc, Douro Leve e Fresco Light and Fresh	38€	8€
Dona Maria, Alentejo Corpo Médio e Frutado Medium Body and Fruity	32€	7€
Barranco Longo Grande Escolha, Algarve Corpo Médio e Frutado Medium body and Fruity	28€	6€

ROSÉS

	75 CL	12 CL
Dona Maria, Alentejo Corpo Médio e Frutado Medium Body and Fruity	34€	7€
Barranco Longo, Algarve Leve e Aromático Light and Aromatic	28€	6€

TINTOS | RED

	75 CL	12 CL
São Miguel, Douro Corpo Médio e Frutado Medium Body and Fruity	22€	5,5€
Casal Santa Maria Pinot Noir, Lisboa Complexo e Elegante Complex and Elegant	62€	----
Dona Maria, Alentejo Encorpado e Frutado Full Body and Fruity	36€	8€
Barranco Longo Reserva, Algarve Encorpado e Complexo Full Body and Complex	48€	10€

PORTO E MADEIRA | PORT & MADEIRA

	6 CL
Dow's Ruby, Porto	4,5€
Messias L.B.V., Porto	6,5€
Dow's Tawny, Porto	4,5€
Graham's Tawny 10 Anos, Porto	8€
Barbeito Malvasia 10 Anos Doce Sweet, Madeira	12€

Caso tenha alguma restrição, alergia ou preferência alimentar, por favor informe-nos.
Should you have any food restrictions, allergies or preferences, please inform us.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
(Artigo 135 nº 1 conjugado com o nº 3 do Decreto Lei nº 10/2015 de 16 de Janeiro)
No dish, alimentary product or drink including the couvert, may be charged if it is not requested by the customer or by him unused.
(Article 135 no. 1 in conjunction with no. 3 of Decree Law no. 10/2015 of 16 January)

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.
This establishment has a complaint book.

I.V.A. incluído à taxa em vigor | VAT included at the legal rate

06/2020

