

Sugestões do dia | Le Chef vous suggère | Daily recommendations of the day

Segunda-feira | Lundi | Monday

Polvo em cama de cebola, alho, presunto, louro e courgette, batata a murro _____ 17,00€
Poulpe sur un lit d'oignon, ail, jambon fumé, laurier, courgette et pommes de terre en robe chambre
Octopus on bed of onion, garlic, smoked ham, courgette & laurel, jacket potato

Terça-feira | Mardi | Tuesday

Bife com Queijo da Serra, molho de carne com toque de vinagre de cidra, arroz selvagem com tomilho e bacon _____ 16.70€
Beefsteak avec fromage de la Serra accompagné de sa sauce avec une note de vinaigre de cidre (pomme), riz sauvage avec du thym et bacon
Sautéed veal, meat gravy with hint of citron vinegar, wild rice with thyme and bacon

Quarta-feira | Mercredi | Wednesday

Taco de bacalhau sob risotto de alheira e espinafres _____ 14.50€
Morue grillée avec son risotto de saucisse à la volaille et épinards
Roasted salt cod on "alheira" and spinach risotto

Quinta-feira | Jeudi | Thursday

Cabritinho assado lentamente no forno por 4 Horas, grelos salteados, arroz de forno com pedacinhos de bacon _____ 17.00€
Chevreau rôti lentement, pousses de navet sautées et riz au four avec du bacon
Slow roasted small kid, turnip tops, oven baked rice with bacon

Sexta-Feira | Vendredi | Friday

Risotto de marisco (amêijoia, mexilhão, camarão, berbigão ...) _____ 17,00€
Risotto de fruits de mer (palourdes, moules, crevettes, coques, ...)
Sea food risotto (clams, mussels, shrimps and cockles)

Sábado | Samedi | Saturday

Nacos de vitela (vazia) salteados, suco de carne, compota de cebola roxa, arroz à grega _____ 16.70€
Médailles de veau sauté avec son suc, confiture d'oignons rouges et riz à la grecque
Sautéed veal, meat gravy, red onion compote and Greek rice

Domingo | Dimanche | Sunday

Vitela Transmontana assada lentamente durante 5 horas, _____ 16,00€
Veau de Trás os Montes cuit au four lentement durant 5 heures
Slow roasted veal cooked for 5 Hours

Ementa Turística | Segunda a Sexta (almoço) Couvert, creme ou sopa do dia, sugestão diária, sobremesa, refrigerante / água mineral, café. Preços incluem taxas em vigor _____ 36,00€

Menu Touristique | Lundi à Vendredi (déjeuner) Couvert, velouté ou soupe du jour, suggestions quotidiennes, dessert, jus de fruit / eau minérale, café. Les prix incluent les taxes en vigueur

Set menu – Monday to Friday - Cover, daily soup, daily recommendation (main course), fresh fruit / selection from the dessert trolley, a soft drink or mineral water, coffee. Prices inclusive of tax.

Couvert - Selecção de pão, manteiga, canapé, sugestão quente do Chefe, queijo Português, azeitona preta em azeite e orégãos. _____ 4,40€

Couvert – Sélections de pain, beurre, canapés, suggestions chaudes du chef, fromage portugais, olives noires à l'huile d'olive et orégano

Cover – Selection of breads, butter, chef hors d'oeuvre, hot chef's suggestion, Portuguese cheese, black olives in olive oil with oregano

Entradas | Entrées | Starter

Sopas e Cremes | Soupes et Veloutés | Soups

Crema ou sopa do dia _____	3.30€
Velouté ou soupe du jour _____	
_____	Cream of vegetable or soup of the day
Crema de favas com presunto da Serra _____	4.00€
Velouté de fèves avec du jambon sec de la Serra _____	
_____	Broad bean soup with Portuguese smoked ham
Sopa de cação com hortelã _____	4.50€
Soupe de roussette avec de la menthe _____	
_____	Dogfish soup with mint

Entradas frias | Entrées froides | Cold starters

Mousse de sardinha sob tosta de broa de milho com azeite e alho, alface Gaugin e mostarda germinada _____	10.00€
Mousse de sardine sur un toast au maïs à l'huile d'olive et ail, laitue et germes de moutarde _____	
Sardine mousse in corn bread with olive oil & garlic, Gaugin lettuce _____	
Atum marinado em cognac, funcho, azeite Qta Vargellas e pimenta rosa, com salmão fumado da Escócia, massa kadaif com pimentos _____	13,00€
Thon marine au cognac, fenouil, huile d'olive de la Qta Vargellas et poivre rose, avec saumon fume d'Ecosse, pâtes fines avec des poivrons _____	
Tuna marinated in cognac, fennel, Qta Vargellas olive oil and pink pepper with Scottish smoked salmon, kadaif pastry with peppers _____	
Carpaccio de camarão Tigre, frutos secos em crocante de massa folhada com toque de mel, flor de sal de argila _____	15.00€
Carpaccio de crevettes tigrés, fruits secs avec son croquant de pâte feuilletée avec une touche de miel et à la fleur de sel _____	
Giant tiger prawn carpaccio, dried fruits in puffed pastry with a hint of honey, fleur de sel _____	
Tábua de queijos (Serra, Ilhas e Rabaçal) e enchidos Portugueses (presunto da Serra, paio, chourição) _____	15.00€
Sélection de fromages (Serra, des îles, Rabaçal) et charcuteries portugaises (jambon sec de la Serra, saucissons: paio, chourição) _____	
Selection of Portuguese cheeses (Serra, Ilhas & Rabaçal) and smoked sausages (cured ham, paio, chourição) _____	
Lombinho de atum fresco envolto em fina crosta de sementes de papoila, molho de soja picante, trilogia de legumes (couve roxa, cenoura, milho) _____	15.30€
Filet de thon frais, mélange d'une fine croûte de graines de pavot à la sauce piquante au soja, trilogie de légumes (chou rouge, carotte, maïs) _____	
Tuna steak with a poppy seed crust, spicy soya-sauce, trio of vegetables _____	
Salada de lagosta, camarão, salmão marinado, alcaparras e molho de maionese aromatizado com Taylor's Chip Dry _____	18.00€
Salade de langoustes, crevettes, saumon mariné, câpres et sauce mayonnaise aromatisée au porto blanc sec Taylor's Chip Dry _____	
Salad of crayfish, shrimp and marinated salmon, fennel with capers and mayonnaise with hint of Taylor's Chip Dry _____	
Foie gras de ganso em tosta de pão de aldeia, maçã caramelizada com toque de vinagre balsâmico branco, frutos secos _____	19.00€
Foie gras d'oie sur des toasts de pain rustique, pommes caramélisées avec une note de vinaigre balsamique blanc et des fruits secs _____	
Foie gras d'oie on rustic bread toast, caramelized apple with a touch of white balsamic vinegar, dried fruits _____	

Entradas – Entrées - Starters

Entradas quentes – Entrées Chaudes - Hot starters

Queijo Chèvre polvilhado com Rosmaninho e assado com mel, salada de alface, couve roxa e pistacchios, vinagrete de Vinho do Porto _____	11.00€
Fromage de chèvre parsemé de romarin et cuit au four avec du miel, salade de laitue, chou rouge et pistache, vinaigrette de vin de Porto	
Goats' cheese sprinkled with rosemary and roasted with honey, on a green salad with red cabbage, pistachio nuts and a Port Wine vinaigrette	
Enchidos Portugueses (alheira de Mirandela, morcela das Beiras, salpicão) em caixa de massa folhada, espumas de pimento verde e tomate _____	12.00€
Feuilletés de charcuterie portugaise (saucisse de Mirandela, boudin das Beiras, saucisson) avec mousse de poivron verte t tomate	
Portuguese sausages (alheira de Mirandela, morcela das Beiras, salpicão) in puffed pastry box, with a green pepper & tomato foam	
Espetada de Polvo, camarão e mexilhão, couscous de pimentos e courgette e raviolis de vieira _____	13.30€
Brochette de poulpe, crevette et moule, semoule avec du poivron et courgette, et raviolis aux coquilles St Jacques	
Octopus, prawn and mussel kebab, with pepper and zucchini couscous and scallop raviolis	
Vieiras gratinadas, molho de queijo das Ilhas, polvilhado com pimenta, pequena salada de couve roxa e alface roxa _____	14.00€
Coquille St Jacques en gratin, sauce au fromage des îles, parsemé de poivre, petite salade de chou rouge et salade "feuille de chêne"	
Scallops au gratin, Azores cheese sauce, sprinkled with pepper and served with a red cabbage and red lettuce salad	
Camarão salteado sob migas de camarão com espargos verdes frescos _____	17.00€
Crevettes sautées sur un lit de miettes de crevette avec des asperges vertes fraîches	
Sautéed shrimps in bed of shrimp crumbs with fresh green asparagus	

Massas | Pâtes | Pasta

Linguine salteado com azeitonas, nozes, cogumelos, queijo feta e tomate cherry _____	13.30€
Linguines sautées aux olives, noix, champignons, feta et tomate cerise	
Linguine with olives, walnuts, mushrooms, feta cheese and cherry tomatoes	
Tagliatelli salteado com salmão fumado, amêndoa torrada, manga e ananás levemente envolto em natas de soja, orégãos secos _____	14.00€
Tagliatelles sautées au saumon fumé, amandes grillées, mangue et ananas légèrement mélangé à une crème de soja et origan secs	
Tagliatelli with smoked salmon, roasted almond, mango and pineapple in soya cream sauce sprinkled with dried oregano	
Lasanha de bacalhau e camarãozinho da costa, com tomate _____	16.00€
Lasagne de morue et de petites crevettes de la cote, avec des tomates	
Salted cod lasanha with small shrimps & tomato	
Esparguete sépia (com tinta de choco) com camarão e legumes do mundo (alho francês, cenoura, cogumelos, courgette, pepino) _____	16.20€
Spaghettis à l'encre de seiche avec des crevettes et légumes du monde (poireau, carotte, champignons, courgette et concombre)	
Black spaghetti with shrimps and vegetables of the world (leek, carrot, mushrooms, courgette and cucumber)	

Ovos | Oeufs | Eggs

Omeleta à sua escolha, com batata frita ou arroz, pequena salada _____ 14.00€
Omelette de votre choix, avec des pommes de terre frites ou du riz, petite salade
Omelet of your choice with chips or rice and a small salad

Baixas Calorias | Diet choice

Espetadas de queijo feta e tomate cherry recheado com tapenade (azeitona verde aromatizada com ervas) _____ 9.00€
Brochette de fromage feta et tomate cerise fourrées à la tapenade (olives vertes aromatisée aux herbes)
Feta cheese kebab with cherry tomato filled with tapenade

Pescada grelhada, batatinha cozida, legumes ao vapor _____ 14.00€
Colin grillé, pommes de terre et légumes cuit à la vapeur _____ Grilled hake with new potatoes and steamed vegetables

Bife grelhado, arroz vaporizado, pequena salada da horta com molho vinagrete _____ 16.70€
Beefsteak grillé, riz, petite salade du jardin avec sa sauce vinaigrette _____ Grilled steak, steamed rice, and a green salad

Vegetariano | Végétarien | Vegetarian

Salada de tomate, alface, queijo fresco, nozes, amêndoas e figos secos e rebentos de soja, molho de iogurte com natas _____ 10.75€
Salade de tomate, salade verte, fromage frais, noix, amandes et figues sèches et germes de soja, sauce au yaourt avec de la crème
Salad of tomato, lettuce, fresh cheese, walnuts, almonds, dried figs, soya beans, with a yoghurt and fresh cream dressing

Spaghetti al Pesto (manjeriçao e pinhões), com tomate cereja e beringela grelhada _____ 13.00€
Spaghettis au Pesto (basilic et pignons) avec des tomates cerise et aubergines grillées
Spaghetti al Pesto (basil & pine nuts), with cherry tomato and grilled aubergine

Tomate recheado com rebentos de soja, courgette e pimentos, acompanha arroz selvagem _____ 12.75€
Tomate garnies de germes de soja, courgette et poivrons, accompagné de riz sauvage
Tomato stuffed with soya beans, courgette and pepper with wild rice

Legumes da horta (couve Penca com cenoura, alho francês com tomate, aipo com espinafres) em trio de tartelettes, salada da época _____ 13.50€
Légumes du jardin (chou vert avec des carottes, poireaux avec des tomates, céleri avec des épinards) en trio de tartelettes, salade de l'époque
Kitchen garden vegetables (cabbage with carrot, leek with tomato, celery with spinach) in a trio of pastry tartelettes, seasonal salad

Seitan salteado em Azeite Qta de Vargellas, alho francês, cebola e cenoura em massa folhada, legumes ao vapor _____ 15.00€
Seitan sauté à l'huile d'olive de la Qta de Vargellas, poireaux, oignons et carottes avec sa pâte feuilletée, légumes cuit à la vapeur
Salted seitan in Vargellas Extra Virgin Olive Oil, leeks, onions and carrots in a puff pastry parcel, steamed vegetables.

Peixe | Poisson | Fish

Salmão com crosta de broa, mostarda Ancienne e ananás dos Açores, tagliatelli verde com azeite e alho, tomate assado com orégãos _____ 14.00€
Saumon avec sa croûte de pain, moutarde à l'ancienne et ananas des Açores, tagliatelles verts avec de l'huile d'olive et ail, tomates cuites au four avec de l'origan
Oven cooked salmon with a mustard grain crust with pineapple from Azores, tagliatelli verti with garlic and olive oil, roasted tomato with oreganos

Bacalhau no forno com crosta de broa e azeitona, acompanha batata a murro, grelos e puré de pimentos _____ 16.50€
Morue cuite au four avec sa croûte de pain et olive, accompagnée de pommes de terre en "robe de chambre", pousses de navet et purée de poivrons
Baked cod with a bread and olive crust, jacket potato, sautéed turnip tops and pepper purée

Espetada de lulas com camarão, ananás e pimentos, batatinha polvilhada com salsa, cenoura e couve lombarda ao vapor _____ 16.30€
Brochette de calamars avec des crevettes, ananas et poivrons, petites pommes de terre parsemées de persil, carottes et chou en lamelle cuit à la vapeur
Squid kebab with shrimp, pineapple and peppers, potatoes sprinkled with parsley, steamed carrots and cabbage

Mexilhões na sua casca gratinados com queijo das Ilhas, arroz basmati com funcho, pão de aldeia _____ 17.00€
Moules gratinées avec leur coquille de fromage des îles, riz basmati avec du fenouil, pain rustique
Mussels au gratin with Azores cheese, basmati rice with fennel

Rodovalho no forno com vieiras, risotto de cogumelos e óregãos, molho de cebolinho e gengibre, feijão verde spaghetti _____ 17.50€
Turbot au four avec de la coquille St Jacques, risotto aux champignons et origans, sauce de petits oignons et gingembre, haricots verts et spaghetti
Oven roasted Turbot with scallops, mushrooms and oreganos risotto, chive and ginger sauce, steamed green beans and carrots

Carne – Viandes - Meat

Lombinho de porco recheado com pêra rocha caramelizada e pinhões, linguini salteado em azeite e alho com cenoura e courgette _____ 13.75€
Filet mignon de porc fourrée à la poire (poire rocha) caramélisée et pignons, linguines (pâtes) sautées à l'huile d'olive et ail avec des carottes et courgettes
Pork loin with caramelized pêra rocha (rocha pear) & pine nuts, sautéed linguini in olive oil & garlic with carrots and courgette

Costeleta de borrego com crosta de ervas aromáticas, legumes no forno a baixa temperatura, arroz vaporizado com tomilho _____ 16.70€
Côtelette d'agneau avec sa croûte d'herbes aromatiques, légumes cuits au four à basse température, riz
Lamb chop with an aromatic herb crust, slow-cooked oven roasted vegetables, steamed rice with thyme

Magret de pato com molho de vinho tinto, alecrim e ameixa, quenelles de grão de bico e espinafre _____ 18.00€
Magret de canard avec sa sauce au vin rouge, romarin et pruneaux, quenelles de pois chiche et épinards
Duck breast with rosemary, plum and red wine sauce, chick pea and spinach quenelles

Tornedó de novilho envolto em bacon, molho de Porto Taylor's LBV e natas, batata recheada com requeijão, presunto da Serra e natas _____ 19.00€
Tournedos de veau mélangé au bacon, sauce au Porto ruby Taylor's LBV et crème fraîche, pommes de terre fourrées au fromage frais, jambon sec de la Serra et crème
Tournedos wrapped in bacon, Taylor's LBV Port Wine sauce, potato filled with requeijão (cottage cheese), cured ham and fresh cream

Medalhões de porco Preto, molho de vinho do Porto, arroz selvagem com alecrim, ratatouille à Chefe _____ 21.00€
Médailles de porc noir, sauce au Porto, riz sauvage au romarin, ratatouille du Chef
Medallions of black pork with Port Wine sauce, wild rice with Siroco white Port sauce, potatoes au gratin and ratatouille

Sobremesas | Desserts | Desserts

Bolo de chila com amêndoa, pêra rocha cozida em vinho do Porto Fonseca Bin 27 com cravinho _____ 5.20€
Gâteau à la citrouille avec des amandes et poires "rocha" cuites au vin de Porto ruby Fonseca aux clous de girofle
Squash and almond cake, pêra rocha (pear) in Fonseca Bin 27 Port wine with cloves

Duo de mousses | morango e chocolate do equador | sob bolo de laranja em cama de arroz tufado _____ 5.20€
Duo de mousses | fraise et chocolat de l'Equateur | sur un gâteau à l'orange sur un lit de riz soufflé
Duet of mousses | strawberry & chocolate from Equador | in an Orange cake on a bed of puffed rice

Mousse de requeijão de Seia com nozes e avelãs, regada com mel de urze, compota de abóbora caseira em telha de canela _____ 5.20€
Mousse de fromage frais de Seia avec des noix et noisettes arrosé de miel confiture de citrouille faite maison avec une tuile fait à la cannelle
Requeijão (fresh cheese) mousse with walnuts and hazelnut, sprinkled with heather honey, homemade pumpkin jam on a cinnamon biscuit

Extravagância de café | mousse caramelo, mousse de café, bolo de chocolate c/licor de café, chantilly, pão de ló c/ calda de rum _____ 5.20€
Extravagance de café | mousse de caramel, mousse de café, gâteau au chocolat avec une liqueur au café, chantilly et gâteau avec sirop rhum
Coffee extravaganza | caramel mousse, coffee mousse, chocolate cake with coffee liquor, chantilly, sponge cake with rum sauce

Profiteroles recheados com natas, creme de ovo e creme de morango, regados com molho quente de chocolate _____ 5.20€
Profiteroles fourrées à la crème d'oeuf et de fraise, arrosées d'une sauce au chocolat chaud
Profiteroles with fresh cream, custard & strawberry cream, with a hot chocolate sauce

Tentação de chocolate | bolo de chocolate recheado com mousse de chocolate, acompanha gelado de tangerina _____ 5.20€
Tentation de chocolat | gâteau de chocolat fourré à la mousse de chocolat accompagné de glace à la mandarine
Chocolate delight | chocolate cake filled with chocolate mousse, tangerine ice cream

Ameixa de Elvas, em calda, com toque de vinagre balsâmico em biscoito de amêndoa, natas frescas levemente azedas _____ 5.20€
Prunes de Elvas en sirop avec une note de vinaigre balsamique avec un biscuit aux amandes, une crème fraîche légèrement amère
Elvas Plum (in syrop) with touch of balsamic vinegar in an almond biscuit, fresh sour cream

Seleccção de gelados _____ 5.20€
Selection de glacés | Ice cream selection

Tábua de queijos nacionais e estrangeiros, compota, mel e frutos secos _____ 6.40€
Plateau de fromages nationaux et étrangers avec de la confiture de miel et fruits secs
Portuguese and international cheeseboard with jam, honey and dried fruits

Fruta da época _____ 4.60€
Fruits de saison | Seasonal fruit

Fruta tropical (ananás, manga, papaia, maracujá, ...) _____ 5.20€
Fruits tropicaux : ananas, mangue, papaye et fruit de la passion (autres) | Tropical fruit (pineapple, mango, papaya, passion fruit, others)
Preços incluem taxas e IVA (13%) Les prix incluent les taxes em vigueur (13%) Prices inclusive of current tax and VAT (13%)