

COUVERT

Variedade de pão regional, manteiga aromatizada, azeitonas temperadas, azeite, flor de sal e acepipe

Bread, homemade flavored butter, olives, olive oil, salt flower and appetizer

3,90€

ENTRADAS | STARTERS

*Esfera de alheira com queijo da Serra da Estrela em cama de rúcula selvagem e compota de cebola roxa

**"Alheira" (bread and game meat sausage) sphere with Serra da Estrela cheese, arugula salad and red onion homemade compote*



7,70€

*Seleção de enchidos serranos assados com aromas de alecrim e tostas de broa de milho

**Selection of roasted regional sausages with flavours of rosemary and cornbread toasts.*

10,50€

Queijo Terrincho crocante em cama de broa, doce de marmelo caseiro e rúcula selvagem

O Queijo Terrincho DOP é obtido a partir de leite cru de ovelha da raça Churra da Terra Quente – Trás-os-Montes

Crispy Terrincho traditional cheese on quince homemade jam and wild arugula

The Terrincho Cheese DOP is obtained from raw sheep's milk of the Churra da Terra Quente breed – Trás-os-Montes region



12,30€

SOPAS | SOUPS

*Creme de legumes com risco de ervas frescas

**Vegetable cream soup with fresh herbs oil*

4,50€

Creme de castanhas de Trás-os-Montes com cogumelos flamejados e aromas de óleo de trufa

Chestnuts, from Trás-os-Montes region, soup with flaming mushrooms and truffle oil scents



5,80€

Creme de ervilhas com ovo a baixa temperatura e pó de presunto serrano

Peas cream with low temperature egg and smoked ham powder

6,90€




MASSAS E VEGETARIANOS | PASTA AND VEGETARIAN

*Frango do campo em cama de chicória, marmelo assado e requeijão da serra *Country chicken with chicory, roasted quince and cottage cheese		12,90€
*Ravioli de abóbora e requeijão, molho pesto e queijo parmesão *Pumpkin and cottage cheese ravioli, pesto sauce and parmesan cheese		13,50€
Risotto com trilogia de cogumelos Mushrooms trilogy with risotto		15,50€
Linguine nero com bivalves e camarão flamejado envolto em molho de marisco e coentros Nero linguine with clams and flamed shrimp wrapped in seafood sauce and coriander		16,70€

PEIXE | FISH

*Filetes de robalo com puré de aipo e juliana de legumes salteados ao molho de berbigão *Sea bass fillets with celery puree and julienne of sautéed vegetables in cockle sauce		19,90€
*Estaladiço de salmão sobre cremoso de cenoura amarela e mini legumes salteados *Crispy salmon over creamy yellow carrot and sautéed mini vegetables		20,50€
Medalhões de bacalhau com crosta de broa e presunto sobre cama de puré de grão, couve portuguesa e ovo a baixa temperatura Cod medallions in corn bread and smoked ham crust with chickpea purée, Portuguese cabbage and low-temperature egg		24,90€
Polvo grelhado em cama de batata doce, chalotas confitadas em vinho do Dão e mini legumes Grilled octopus on a bed of sweet potatoes, shallots confit in Dão wine and mini vegetables		25,70€

CARNE | MEAT

*Vitela assada à moda de Lafões Prato típico da região - Receita original séc. XV *Roasted veal with roasted potatoes and sauted greens Typical dish from this region - Original recipe from the XV century		21,90€
*Cabrito da Beira assado com arroz de forno de enchidos regionais e cogumelos *Roasted kid with roasted rice with regional sausages and mushrooms		23,50€
Tornedó de veado perfumado com alecrim, cogumelo cardo, espargos grelhados e risotto de abóbora Deer meat loaf scented with rosemary, thistle mushroom, grilled asparagus and pumpkin risotto		25,50€
300g posta de vitela com queijo gratinado, migas da Beira e batata rústica frita 300g veal chop with gratin cheese, smashed bread from Beiras region and rustic fried potatoes		25,90€

SOBREMESAS | DESSERTS

*Cremoso de lima com nougatine de nozes pecan 3,90€
 *Creamy lime with pecan nougatine

Crème brûlée, frutos vermelhos e ar de hortelã da ribeira 4,70€
 Crème brûlée, red fruits and mint scents

*Queijo da Serra da Estrela recriado em pudim regional sob cama de crumble de canela e sorbet de limão 5,90€
 *Regional Serra da Estrela cheese recreation in a cream pudding with cinnamon crumble and lemon sorbet



Dome de chocolate com bavaoise de frutos vermelhos 6,70€
 Chocolate dome with a red fruits bavaoise

*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 7,50€
 *"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



FRUTAS | FRUITS

Salada de Frutas 4,30€
 Fruit salad

GELADOS | ICE CREAMS

*Taça de gelado com duas bolas, chantily e areia de bolacha oreo 4,30€
 *2 scoops of ice cream with Oreos cookies "sand"

Taça de gelado com 1 bola e brunesa de fruta 5,50€
 1 scoop of ice cream with fruit salad

* **Informação Crédito 1/2 Pensão / Menu Pousada:** Inclui couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal e doçaria ou fruta da época.

* **Information Half Board / Menu Pousada:** Includes couvert, one soup or starter, one main dish & sweets 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



recepcao.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 n.º 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, n.º 73 1269-274 LISBOA Tel. 21 798 3600 Fax 21 798 3654 E-mail correio.asae@asae.pt

