

## COUVERT

Variedade de pão regional, manteiga aromatizada, húmus do Chef, tapenade de azeitonas, azeite regional, flor de sal e acepipe

*Regional bread, homemade flavored butter, Chef's humus, olive tapenade, extra virgin olive oil, salt flower and appetizer*

4,7

## ENTRADAS | STARTERS

Cogumelo portobello recheado com farinheira, queijo da ilha gratinado e vinagrete de romã.

*Portobello mushroom stuffed with "farinheira", gratin island cheese and pomegranate vinaigrette*

8,5

Falafel com molho guacamole  
 (grão de bico, ervas finas e especiarias orientais)

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



8,8

Croquetes de vitela assada à moda de Lafões com maionese de alho assado

*Roasted veal croquette with roasted garlic mayonnaise*

9,5

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*



9,9

Cones de salmão marinado de forma tradicional, queijo creme cítrico e ovas de salmão

*Traditionally marinated salmon cones with citrus cream cheese and salmon roe*

10,5

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.*

10,7

Camarão salteado com limão, alho e coentros

*Sauteed shrimp with lemon, garlic and coriander*

12,5

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

*Regional cheese with homemade jams and dried fruits in Xisto board*



17,9

## SOPAS | SOUPS

Creme de legumes com risco de ervas frescas

*Vegetable cream soup with fresh herbs oil*

4,9

Creme de castanhas com queijo amanteigado da Serra e avelã torrada

*Chestnut cream with Serra da Estrela cheese and toasted hazelnuts.*

7,7



### MASSAS E VEGETARIANOS | PASTA AND VEGETARIAN

Salada de quinoa com cogumelos, tomate cherry, espinafres, aromas de paprika fumada e chips de batata doce <i>Quinoa salad with mushrooms, cherry tomatoes, spinach with smoked paprika flavours and sweet potato chips</i>		16,5
Risotto com trilogia de cogumelos <i>Mushrooms trilogy with risotto</i>		19,7
Raviolis de abóbora e cebola caramelizada com molho pesto e queijo parmesão <i>Pumpkin and caramelized onion raviolis, with pesto sauce and parmesan cheese.</i>		18,3
Linguine nero com bivalves e camarão flamejado envolto em molho de marisco e coentros <i>Nero linguine with clams and flamed shrimp wrapped in seafood sauce and coriander</i>		22,5

### PEIXE | FISH

Filetes de robalo em cama de risotto nero e molho de ameijão <i>Sea bass fillets with nero risotto and clam sauce.</i>		22,5
Arroz malandrinho de tamboril com camarão e aromas de coentros <i>Malandrinho rice with monkfish, shrimp and coriander flavours</i>		24,5
Medalhões de bacalhau com crosta de broa e presunto sobre cama de puré de grão, couve portuguesa e ovo a baixa temperatura <i>Cod medallions in corn bread and smoked ham crust with chickpea purée, portuguese cabbage and low-temperature egg</i>		25,9
Polvo á bulhão pato, batata doce grelhada e mini legumes salteados <i>Stewed octopus, grilled sweet potatoes and sautéed mini vegetables</i>		26,7

### CARNE | MEAT

Vitela assada à moda de Lafões Prato típico da região - Receita original séc. XV <i>Roasted veal with roasted potatoes and sautéed greens</i> <i>Typical dish from this region - Original recipe from the XV century</i>		23,5
Carolas á moda da Avó Lucinda (carnes do cozido e acelgas) <i>Boiled assorted meat and regional sausages and chard</i>		23,7
Tornedó de veado em cama de cherovia, cogumelo braseado e bimis ao alho <i>Deer meat loaf with parsnip puree, braised mushroom and bimis with garlic</i>		24,5
Cabrito da Beira assado com arroz de forno de enchidos e grelos <i>Roasted kid with roasted rice with regional sausages and greens</i>		26,5
300g posta de vitela com queijo gratinado, migas da Beira e batata rústica frita <i>300g veal steak with gratin cheese, smashed bread from Beiras region and rustic fried potatoes</i>		27,9

## **SOBREMESAS | DESSERTS**

Crumble de maçã e toffee de caramelo salgado, refrescado com gelado de baunilha e pérolas de caramelo 6,5  
*Apple crumble and salted caramel toffee, refreshed with vanilla ice cream and caramel pearls*

Crème brûlée aromatizado com alecrim do nosso jardim  7,5  
 Receita original de 1962, publicada por François Massialot na sua obra "Le Cuisinier Roial et Bourgeois"  
*Crème brûlée flavored with rosemary from our garden*  
*Original recipe from 1962, published by François Massialot in his work "Le Cuisinier Roial et Bourgeois"*

Dome de chocolate com bavaoise de frutos vermelhos 7,7  
*Chocolate dome with a red fruits bavaoise*

Tradicional pastel de feijão com gelado de noz pecan  8,5  
 O pastel de feijão é um doce típico de Viseu, que tem como ingredientes base a amêndoa e o feijão branco cozido.  
 O pastel de feijão foi criado como forma de apoio financeiro para um projeto social de Mangualde, que teve origem num contexto de profunda crise económica em Portugal e na Europa com a Grande Depressão de 1929.  
*Portuguese crispy dough pastry, with almond and filled with a navy bean jam and pecan nuts ice cream is a typical sweet from Viseu*  
*The Pastry was created to be a financial support for a social project, in village of Mangualde, that was originated in a context of deep economic crisis in Portugal and Europe with the Great Depression of 1929.*

Pastel de Vouzela o "Príncipe da Beira Alta" com gelado artesanal de sabor a "Encruzado" – casta de vinho branco, emblemática da Região do Dão;   9,7  
 Receita do século XIX, Vila de Vouzela  
*"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 5,9  
*Fruit salad*

## **GELADOS | ICE CREAMS**

Taça de gelado com duas bolas, chantily e areia de bolacha oreo 5,5  
*2 scoops of ice cream with Oreos cookies "sand"*

Taça de gelado com 1 bola e brunesa de fruta 6,7  
*1 scoop of ice cream with fruit salad*

### **Informação Meia-Pensão / Menu**

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

### **Information Half Board / Menu**

**Pousada includes:** couvert, one soup or starter, one main dish, dessert 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



fo.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](mailto:correio.asae@asae.pt)

