

MENU

COUVERT

Variedade de Pão, Manteiga, Azeitonas marinadas, Saudação do Chefe
Bread, butter, olives with olive oil, Chief's greeting

4,00€

ENTRADAS / STARTER

Sopa do dia
Vegetables Soup

4,50€

Caldo Verde à Minhota
Green Cabbage Soup

5,00€

ENTRADAS FRIAS & QUENTES / STARTERS COLD & HOT

Salada de Mozzarella e tomate, mistura de alfaces, pesto de manjeriçã, parmesã e croutons de pão
Mozzarella salad with tomato, lettuce, basil pesto, parmesan and bread croutons

13,50€

Bacalhau fresco, cebolas caramelizadas, puré de grã-de-bico e pó de azeitona
Fresh codfish, caramelized onions, chickpea purée and olives powder

14,00€

Pato fumado com alfaces gourmet, pickle de beterraba, tomate seco e croutons de pão, framboesas, molho César e queijo parmesã
Duck with gourmet lettuce, beetroot, dry tomato and croutons, raspberry, Cesar sauce and parmesan cheese

14,00€

VEGETARIANO & MASSAS / VEGETARIAN & PASTA

Esparguete fresco salteado com cogumelos, tomate cherry e feijã mungo, molho teriyaki e manjeriçã
Sautéed mushrooms spaghetti, cherry tomatoes, mung beans, teriyaki sauce and basil

19,00€

Feijoada de cogumelos e legumes, tofu e arroz basmati
Vegetarian bean stew, mushrooms and vegetables, tofu and basmati rice

21,00€

MENU

PEIXES & CARNES / FISH & MEAT

Arroz malandrinho de tamboril e gambas acompanhado com amêijoas e salsa fresca <i>Monkfish rice with prawns and clams with parsley</i>	23,00€
Lombo de bacalhau em crosta de broa e azeitona galega, batata e grelos ao aroma de alho e salada fresca de pimentos assados <i>Codfish with maize bread and Galician olive oil, potato, turnip tops with garlic aroma and peppers fresh salad</i>	25,00€
Tranche de Robalo a vapor, batata doce, legumes da estação, molho de ervas <i>Seabass, sweet potatoes, seasonal vegetables, herbs sauce</i>	26,00€
Vitelinha cozinhada em 36 horas a 65°C, com arroz de cogumelos silvestres <i>Veal cooked in 36 hours with mushrooms rice</i>	26,00€
Perna de pato confitada, legumes da estação, arroz basmati e gel de laranja <i>Confit duck leg, mushrooms stew, wild basmati rice and orange juice</i>	26,00€
Cabrito serrano assado lentamente com batatinhas e grelos salteados ao alho <i>Roasted goat ling with potatoes and turnip tops</i>	27,00€

FRUTA & DOCES / FRESH FRUIT & SWEET

Fruta Natural ou Salada de Fruta <i>Fresh Fruit or Fruit Salad</i>	4,00€
Doçaria conventual ou regional <i>Pousada's traditional or regional sweet</i>	5,00€
Fofo de noz com creme de eucalipto e gelado <i>Walnut cake with eucalyptus cream and ice cream</i>	6,00€
Toucinho do céu de Guimarães <i>Regional pumpkin cake</i>	7,50€
Pudim Abade de Priscos <i>Traditional "Abade de Priscos" pudding</i>	7,50€
Tábua de queijos regionais, mel, frutos secos e cesto de pão <i>Regional cheese, honey, nuts and bread basket</i>	15,00€