

### **COUVERT**

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

*Bread, butter, olives, olive oil, salt flower and appetizer*

4,00 €

### **SOPAS / SOUPS**

Creme de legumes com croutons

*Vegetables cream soup with croutons*

5,00 €

Caldo de tomate com Mozzarella e Mangericão

*Tomato Broth with Mozzarella Cheese and Basil*

6,00 €

Creme de Espargos com Crocante de Presunto

*Asparagus Cream Soup with Crunchy Smoked Ham*

7,00 €

Sopa folhada de Camarão e Ameijoa

*Shrimp and Clam Puff Soup*

8,00 €

### **ENTRADAS / STARTERS**

Massa de arroz em duas texturas, tomate cherry, gema curada e alho negro

*Two Textured Rice Pasta, Cherry Tomatoes, Cured Yolk and Black Garlic*

8,00 €

Falafel sobre puré de beringela, caviar de thaini e pickle de rabanete

*Falafel Over Eggplant Puree, Tahini Caviar and Radish Pickle*

9,00 €

Abacate no forno com chouriço de porco preto e ovo escalfado

*Baked Avocado with Black Pork Sausage and Poached Egg*

12,00 €

Vieira na concha com maçã de Alcobaça, creme de nata, limão e crocante de arroz em cama de algas

*Shelled Scallop with Alcobaça Apple, Cream, Lemon and Crispy Rice in Seaweed*

19,00 €

### **PETISCOS NA MESA / PORTUGUESE**

#### **SNACKS ON THE TABLE**

Dueto de cogumelos frescos ao alho e coentro

*Duet of Fresh Mushrooms with Garlic and Coriander*

9,00 €

Queijinho de azeitão panado em Panko, salada iberica e molho cumberland

*Panko Breaded "Azeitão" Cheese, Iberian Salad and Cumberland Sauce*

11,00 €

Costeleta de borrego panada e dip de iogurte grego com hortelã

*Breaded lamb chop and Greek yogurt dip with mint*

15,00 €

Tataki de atum com sésamo, mousse de caldeirada e geleia de pimentos

*Tuna tataki with sesame, fish stew mousse and peppers jelly*

16,00 €

#### **Informação crédito 1/2 Pensão / Menu Pousadas:**

Inclui couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal e doçaria ou fruta da época, para mais informações solicitar ao colaborador de serviço o menu. Necessita de compra antecipada

#### **Information Half Board / Menu Pousadas:**

*Includes couvert, one soup or starter, one main dish & sweets or fruit of the season, for more information, please request the Menu to our team. Advance purchase needed.*

Se sofrer de **alergias** ou pretender informações, solicite ao colaborador de serviço.

*If you suffer from **allergies** or if you want more information, ask for additional information with a member of our team.*

IVA Incluído à taxa legal em vigor

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

*VAT included at legal rate*

*This establishment has complaints book*

## **SALADAS, MASSAS E VEGETARIANOS E**

### **MARICOSCOS/ SALADS, PASTA**

#### **VEGETARIANS & SEAFOOD**

Massa pappardelle com pesto de beterraba e manjeriço

*Pasta pappardelle with beetroot and basil pesto*  
12,00 €

Risotto de cogumelos e ervas aromáticas

*Mushroom risotto with aromatic herbs*  
14,00 €

Salada de tâmaras, nozes e tostas barradas com zaatar fresco

*Dates salad, walnuts and small toast with fresh zaatar*  
17,00 €

#### **PEIXES/ FISH**

Salmão com crosta de amêndoa sobre batata doce assada e guisado de legumes

*Salmon with almond crust over baked sweet potatoes and vegetables stew*  
19,00 €

Braço de polvo com castanhas, aromatizado com coentros e malagueta sobre puré de abóbora e maçã

*Octopus arm with chestnuts, flavored with coriander and chilli over pumpkin and apple puree*  
22,00 €

Bacalhau à El Rei D. Dinis

*Codfish "El Rei D. Dinis"*  
26,00 €

Filete de Dourada em papelote sobre algas, legumes e aromáticos (20 minutos)

*Golden fillet in papelote over seaweed, vegetables and aromatic herbs (20 minutes)*  
28,00 €

Ensopado de tamboril e marisco (2 pessoas)

*Monkfish and seafood stew (2 People)*  
40,00 €

## **CARNES / MEATS**

Frango na púcaro com batatas, cebola pérola, tomate, pedaços de bacon, enchidos e mostarda. *Receita de 1960, Alcobaça*

*Stewed chicken in a clay pot with potatoes, pearl onions, mustard, little slices of bacon and tomato. Receipt from 1960, Alcobaça*  
19,00 €

Coxa de Pato tostada com mel, mostarda e laranja em conserva, arroz de açafrão e frutos secos

*Toasted duck drumstick with honey, and pickled orange, saffron rice and dried*  
22,00 €

Tornado de Novilho com molho chocolate negro e pimenta rosa sobre mandioca dourada e choucoute de couve galega

*Loin steak with dark chocolate sauce and pink pepper over golden cassava and cabbage choucroute*  
24,00 €

Cela de Leitão a baixa temperatura, puré de marmelo e castanhas fritas

*Piglet cooked at low temperature, quince puree and fried chestnuts*  
28,00 €

Lombinho de borrego em pau de alecrim com shitake, geleia de pimentos, couve romanesca e batata corada

*Lamb tenderloin on rosemary stick with shitake, pepper jelly, cabbage and flushed potatoes*  
35,00 €

**SOBREMESAS / DESSERTS**

Mousse de chocolate com nozes

*Homemade chocolate mousse with walnuts*

5,00 €

Salame de chocolate com calda de café e menta

*Chocolate salami with coffee syrup and mint*

7,00 €

"Pêra Rocha" do Oeste bêbeda em vinho da região e Ginja D'Óbidos. Receita do Séc. XV

*Pears from the west of Portugal boiled in regional wine and liqueur "Ginjinha". Recipe from the XV century*

8,00 €

Brisas do Lis – Doce elaborado de acordo com a receita original, do Convento de Santana em Leiria.

*Traditional sweet made with eggs, sugar and almonds.*

8,00 €

Torta de laranja com amêndoa e geleia de hortelã

*Orange pie with almond and mint jelly*

9,00€

Degustação de doces do Castelo

*Castle sweets tasting*

12,00€

Tábua de queijos portugueses com cesto de pão, frutos secos e compotas regionais

*Portuguese cheese plate with regional bread, nuts and traditional jams*

15,00€

**GELADOS E SORVETES / ICE CREAMS**

Taça de gelado (2 Bolas)

*Ice cream bowl (2 flavour)*

3,50€

Gelado conventual de trouxas-de-ovos das Caldas da Rainha, raspa de lima e amêndoa torrada.

*Conventual ice cream made of "trouxas-de-ovos" from Caldas da Rainha with lime zest and toasted almond.*

9,00 €

Gelado de ginjas em terra de chocolate crocante e creme de arroz doce

*"Ginjinha" ice cream with crunchy chocolate and sweet rice pudding*

9,00€

**FRUTAS / FRUITS**

Fruta da época ou salada de frutas

*Seasonal fruit or fruit salad*

4,00 €

Fruta tropical

*Tropical Fruit*

5,50 €