

COUVERT

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

*Variety of bread, butter, olives, olive oil with garlic and
salt flower and appetizer**

4,00€

SOPAS / SOUPS

Creme de legumes*

*Vegetable cream soup**

5,00 €

Sopa de vegetais "rica das Beiras"

*Regional Vegetable soup **

5,50 €

Creme aveludado e grão, nabijas e ovo escalfado

Velvety grain, turnips and poached egg cream

6,00 €

PETISCOS / PORTUGUESE SNACKS

Migas de castanhas com morcela e toucinho

Chestnuts crumbs with black pudding and bacon

9,00 €

Pastéis de bacalhau recheados com queijo da
serra e alfaces mistas

*Codfish pastries stuffed with regional cheese
and mixed lettuces*

9,50€

Combinado de enchidos e presunto com
queijos da região

*Regional sausages and smoked ham with
regional cheese*

12,00 €

Coelho "bravo" em vinha d'alho de rufete com
feijoca e tomilho

*Rabbit in garlic and wine rufete with beans and
thyme*

13,00€

ENTRADAS / STARTERS

Queijo de cabra em trouxa de brick com puré de pêra rocha embebecida*
*Goat cheese in brick bundle with soaked pear puree**

8,50 €

Camarão salteado com azeite, alho e sinfonia de cogumelos da estação*
*Sautéed shrimp with olive oil, garlic and season mushroom symphony**

12,00 €

Esfera de alheira com queijo, puré de maçã azeda e "Brás" de legumes
Tradicional sausage ball with cheese, sour apple puree and "Brás" vegetables

12,00 €

"Vol-Au-Vent de Perdiz selvagem"
 (perdiz desfiada, alcaparras e boletos)
"Wild Partridge Vol-Au-Vent"
(shredded partridge, capers and mushrooms)

14,00 €

Carpaccio de polvo, tomate cereja, rúcula, lâminas de queijo e pimenta do reino
Octopus carpaccio, cherry tomatoes, rucula, cheese blades and black pepper

14,00 €

SALADAS, VEGETARIANOS, MASSAS E RISOTTOS/

SALADS, VEGETARIANS, PASTA & RISOTTOS

Salada Serrana
 (legumes grelhados, queijo fresco, alface, tomate cereja, cogumelos, espargos, frutos secos e sementes de abóbora)*

"Serrana" salad
*(grilled vegetables, fresh cheese, lettuce, cherry tomatoes, mushrooms, dried fruits, pumpkin seeds)**

9,00 €

Omelete mista com salada fresca da estação
 (tomate, cogumelos e queijo)*
Mixed omelet with fresh season salad
*(tomato, mushrooms and cheese)**

10,00 €

Penne salteado de macedónia de legumes, espinafres, cogumelos silvestres e manjeriço*
*Sautéed penne vegetables, spinach, wild mushrooms and basil**

12,00 €

Ravioli de queijo amanteigado regional, agrião e cogumelos*
*Regional buttered cheese ravioli, cress and mushrooms**

12,00 €

Omelete de gambas com alfaces mistas e fruta tropical
Prawn omelet with mixed lettuce and tropical fruit

14,00 €

Lasanha de espinafres, tomate, cremoso de queijo da serra e orégãos
Spinach lasagne with tomato, regional cheese creamy and oregano

14,00 €

Feijoada vegan
 (feijoca, tofu, seitan e cogumelos)
Vegan Beans
(beans, tofu, seitan and mushrooms)

16,00 €

Risotto de espargos selvagens com boletos
Wild asparagus risotto with mushrooms

16,00 €

PEIXES E MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Filete de truta do "rio Zêzere" corada com presunto, migas tradicionais, cherovia e amêndoa*
*Stained trout fillet "Zêzere river" with tradicional smoked ham crumbs, parsnip and almond **
 18,00 €

Tranche de salmão, crosta de castanhas, legumes assados e redução de maracujá*
*Salmon fillet, chestnut crust, roasted vegetables and passion fruit reduction**
 21,00 €

Trilogia de peixes suados em caldo de bivalves, gambas, batata doce e coentros
Sweaty fish trilogy in bivalve broth, prawn, sweet potato and coriander
 22,00 €

Lombo de bacalhau gratinado com queijo da Serra, batata rústica com ovo e grelos
Gratin codfish fillet with regional cheese, rustic potatoes with eggs and greens
 23,00 €

Perna de polvo, abóbora assada, castanhas e grelos, charlotas avinagradas
Octopus leg, roasted pumpkin, chestnuts and greens, vinegar shallots
 24,00 €

Massinha de tamboril com gambas, amêijoas e coentros
Monk fish pasta with prawns, clams and coriander
 25,00 €

CARNES / MEATS

Arroz serrano com bagas de zimbro
 (carne de novilho, enchidos, presunto, cogumelos e zimbro)*
Serrano rice with juniper berries
*(calf, sausages, smoked ham, mushrooms and juniper)**
 18,00 €

**Tempo de preparação para arroz/
 Preparation time for rice:**
 25 minutos/ minutes

Supremo de pintada recheado com alheira e puré de cogumelos*
*Stuffed guinea fowl supreme with sausage and mushrooms puree**
 18,00 €

Lombinho de javali com maçã "bravo esmolfe" assada, puré de castanha e alecrim
Wild boar tenderloin with roasted apple, chestnut puree and rosemary
 19,50 €

Bife da Vazia à "Portuguesa", batata corada e estaladiço de presunto
Portuguese steak, potato and crispy smoked ham
 22,00 €

Cabrito serrano assado, batata avelada e grelos salteados
Serrano roast kid, Hazelnut potatoes and sautéed turnip
 24,00 €

Lombo de novilho, esmagada de batata com queijo regional, espinafres e molho de frutos silvestres
Sirloin, crushed potato with regional cheese, spinach and wild berry sauce
 24,00 €

SOBREMESAS / DESSERTS

Fruta natural ou salada de frutas*

*Fruit or fruit salad**

4,00 €

Queijada Serrana com sorvete de requeijão*

*Regional pie with cheese curd ice cream**

6,00 €

Pudim de azeite, doce de azeitona e sorvete de mel*

*Olive oil pudding, jam olives and honey ice cream**

6,50 €

Souflé de queijo da Serra

Regional cheese soufflee

6,50 €

Delícia de chocolate com couli de frutos silvestres

Chocolate delight and jam cherry

7,50 €

Queijo da Serra com doce de abóbora

Regional cheese with sweet pumpkin

8,50 €

Tábua de queijos portugueses com uvas, frutos secos, bolachas e compota de abóbora
Portuguese cheeses table with grapes, dried fruits, crackers and pumpkin compote

11,00 €

Buffet de doçaria regional, frutas naturais e queijos portugueses

Regional pastry dessert buffet, fruits and portuguese cheeses

12,50 €

GELADOS E SORVETES / ICE CREAMS

Taça de gelado (2 Bolas)*

*Ice Cream Bowl (2 flavors)**

6,00 €

Gelado cremoso de requeijão e nozes*

*Creamy cheese curd ice cream with walnuts**

6,00 €

***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

33,00 €

IVA incluído à taxa legal
Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

VAT included at legal rate
This establishment has complaints book