

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 temperados **
Vegetables cream soup with seasoned croutons

5,00 €

Caldo de hortelã com crumble de enchidos e laranja **
Mint broth with crumble sausage and orange

6,00 €

Sopa de galinha enriquecida de abacate e mozzarella
Chicken soup enriched with avocado and mozzarella
8,00 €

ENTRADAS / STARTERS

Salada de salmão fumado com abacaxi grelhado **
Smoked salmon salad with grilled pineapple

13,00 €

Queijo de Azeitão em crosta de panko, salada ibérica e caldo de frutos vermelhos
"Azeitão" cheese in panko crust, Iberian salad and red fruit broth

15,00 €

Vieiras a dois tempos
Two-stroke scallops

23,00 €

PETISCOS NA MESA / PORTUGUESE

SNACKS ON THE TABLE

Misto de cogumelos ao alho e sementes de sésamo **

Mixed mushrooms with garlic and sesame seeds

12,00 €

Cavala enrolada com sabores da terra **

Rolled mackerel with earthy flavors

18,00 €

Lombinho de borrego com molho de iogurte grego

Lamb tenderloin with Greek yogurt sauce

22,00 €

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.

33,00 €

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

**MASSAS E VEGETARIANOS /
PASTA & VEGETARIANS**

Esparguete ao molho napolitana e lascas de parmesão **
Spaghetti with Neapolitan sauce and parmesan chips

16,00 €

Mil folhas de legumes e telhas de tapenade e zatar **
"Mil folhas" of vegetables and tiles of tapenade and zatar

18,00 €

Risoto de pera rocha e nozes **
"Rock" pear risotto and walnuts

18,00 €

Linguini negro com camarão, tomate fresco e manjericão
Black Linguini with shrimp, fresh tomato and basil

21,00 €

PEIXES E MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Bacalhau à El Rei D. Dinis **
(Bacalhau à El Rei D. Dinis)

26,00 €

Duo de polvo e choco, brandada de batata doce, palha de alho francês e falso caviar de laranja
Octopus and cuttlefish duo, sweet potato "brandade", French garlic straw and fake orange caviar

28,00 €

Bife de atum sobre puré de sua caldeirada e bivalves
Tuna steak over mashed fish stew and shellfish

34,00 €

CARNES / MEATS

Frango na púcara 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

22,00 €

Barriga de porco com molho vilão, arroz thay e Kimchi
Pork belly with villain sauce, thay rice and kimchi

22,00 €

Tornedó de novilho sobre tomate panado, batata sauté e molho de chocolate negro
Calf beef over breaded tomatoes, sautéed potatoes and dark chocolate sauce

35,00 €

MENU CRIANÇAS / CHILDREN MENU

Creme de Legumes
Vegetables cream soup

3,50 €

Panadinhos de pescada com arroz e salada de tomate
Hake with rice and tomato salad

8,00 €

Hambúrguer no prato com esparguete
Hamburger on the plate with spaghetti

8,50 €

Bife com ovo estrelado, batata frita e salada
Steak with fried egg, fries and salad

12,00 €

Mousse de chocolate
Chocolate mousse

4,00 €

Gelatina tricolor
Tricolor gelatin

3,00 €

SOBREMESAS / DESSERTS

GELADOS E SORVETES / ICE CREAMS

"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 Regional Liqueur "Ginja".
Recipe from the XV century*

9,00 €

Gelado de ginja sobre terra de chocolate e petazetas

Cherry ice cream over chocolate earth and "petazetas"

10,00 €

Duo de trouxa e cavaca das Caldas sobre laminas de abacaxi, colli e coentros

"Troupas de ovos" and "cavaca das Caldas" duo on slices of pineapple, colli and coriander

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€

FRUTAS / FRUITS

Fruta da época ou salada de frutas
Seasonal fruit or fruit salad

4,00 €

Fruta tropical
Tropical Fruit

5,50 €

