



Pousada de Valença do Minho

MENU

RESTAURANTE

Horário / Horario

Pequeno-almoço / Desayuno

Segunda a Sexta / *Lunes a Viernes:*

8:00h às 10:30h

Sábado e Domingo / *Sábado y Domingo:*

8:00h às 11:00h

Almoço / Almuerzo:

Segunda a Sexta / *Lunes a Viernes:*

13:00h às 15:00h

Sábado e Domingo / *Sábado y Domingo:*

13:00h às 15:30h

Jantar / Cena

Domingo a Quinta / *Domingos a Jueves:*

20:00h às 22:00h

Sexta e Sábado / *Viernes a Sábado:*

20:00h às 22:30h

Capacidade do Restaurante: 52 Lugares
sentados

*Capacidad del Restaurante: 52 Lugares
sentados*

Conheça a história da sua Pousada

No Centro histórico de Valença

A Pousada de Valença foi inaugurada em 1962, num projecto da autoria do arquitecto João de Mello Breyner Andresen. Situada no cimo do centro histórico e fortificado de Valença, em plena fronteira com Espanha, a Pousada de São Teotónio tem uma magnífica vista sobre as terras do país vizinho e descansa sobre as muralhas da vila, onde se pode sentir a harmonia da natureza num cenário idílico.

Pousadas de Portugal

A história de um país de norte a sul

Castelos, palácios, mosteiros, salões de reis e quartos de rainhas... Mais do que simples hotéis, as Pousadas de Portugal são edifícios históricos e com história que contam a quem por lá passa um pouco do que Portugal é e foi. Desde os banquetes medievais, recheados de gastronomia tradicional, às localizações únicas, rodeadas por paisagens naturais inconfundíveis, a experiência de estadia numa das 34 Pousadas de Portugal leva-nos a uma viagem através do tempo, com os padrões de exigência e conforto dos dias de hoje.

Conozca la historia de su Pousada

En el centro histórico de Valença

La Pousada de Valença fue inaugurada en 1962 en el marco de un proyecto de la autoría del arquitecto Joao de Mello Breyner Andresen. Situada en la cima del centro histórico y fortificado de Valença, en plena frontera con España, la Pousada de São Teotónio cuenta con unas magníficas vistas de las tierras del país vecino y se asienta sobre las murallas de la ciudad, donde se puede sentir la armonía de la naturaleza en un entorno idílico.

Pousadas de Portugal

La historia de un país de norte a sur

Castillos, palacios, monasterios, salas de reyes y habitaciones de reinas... Más que sólo hoteles, las Pousadas de Portugal son edificios históricos con una historia que enseña a quien pase un poco de lo que Portugal es y fue. Desde banquetes medievales, llenos de cocina tradicional, hasta sus lugares únicos, rodeados de paisajes naturales distintivos, la experiencia de una estadia en una de las 34 Pousadas de Portugal nos lleva en un viaje a través del tiempo, con todas las comodidades y exigencias actuales.

A HISTÓRIA À SUA MESA

Caldo verde à Minhota

Teve a sua origem no Minho, mas foi adotado por todas as regiões de Portugal.

Trata-se de um caldo de batata e couve-galega cegada bem fina, um subtil aroma a cebola e alho, com olhos de fino azeite desperto à superfície e a sua rodela de chouriço na tigela fumegante, com fatia de broa.

Bacalhau à S. Teotónio

A origem desta receita obriga-nos a recuar no tempo.

Ao chef da Pousada foi confiada a criação de uma receita que com o nome do primeiro Santo Português iria ser batizada. Estava de moda na época cozinhar bacalhau com maionese gratinada, e assim criou o emblemático bacalhau à S. Teotónio.

Borrachinhos de Valença

Doce conventual criado pelas freiras franciscanas do Convento do Bom Jesus de Valença.

O convento foi extinto em Julho de 1769 mas a receita foi transmitida ao longo do tempo, sendo hoje uma sobremesa obrigatória na região.

São enriquecidos com os famosos vinho do Porto e vinho verde originais da região norte do país e servem-se mornos com calda abundante.

Cabritinho Assado

O cabrito é considerado um símbolo religioso que representa o sacrifício, e é incorporado na Páscoa em comemoração da Última Ceia de Cristo, onde se diz que este alimento foi servido.

É uma carne vermelha e é caracterizada por ter pouca quantidade de gordura cujo segredo consiste numa cozedura lenta.

Acompanha com batata nova e é uma iguaria a não perder.

Bife do Lombo à Marrare

Este bife, que hoje é vulgarmente designado por "bife à café", foi a especialidade que imortalizou um dos mais célebres cafés de Lisboa do princípio do século, o Marrare das Sete Portas.

Um cozinheiro de regresso à Galiza no anos 60 ficou a trabalhar em Valença e assim começou a servir-se este prato cujo segredo reside na sua confeção em frigideira de ferro e na fritura da carne.

LA HISTORIA EN SU MESA

Sopa de col verde al "Estilo Minho"

Tuvo su origen en Minho, pero fue adoptado por todas las regiones de Portugal.

Es un caldo de patatas y col rizada muy finamente rallada, un sutil aroma de cebolla y ajo, con ojos de aceite de oliva fino encima y una rodaja de chorizo en un plato humeante, acompañado con una rebanada de pan de maíz.

Lomo de Bacalao "S. Teotónio"

El origen de esta receta nos obliga a retroceder en el tiempo.

Al chef de la Pousada confiaran la creación de una receta con el nombre del primer Santo portugués que se bautizó.

En esa época, estaba de moda cocinar el bacalao rallado con mayonesa, y por tanto fue creado el icónico bacalao de S. Teotónio.

"Borrachinhos de Valença"

Se trata de un dulce conventual creado por las monjas franciscanas del convento de Bom Jesus de Valença.

El convento fue suprimido en julio de 1769, pero la receta se ha pasado en el tiempo y ahora es un postre obligatorio en la región.

Estos "Borrachinhos" se enriquecen con el famoso vino de Oporto y Vino Verde de la original región del norte del país, y se sirven calientes con jarabe abundante.

Estofado de Cabrito

El niño es considerado un símbolo religioso que representa el sacrificio, y se utiliza en la Pascua para celebrar la última cena de Cristo, de la cual se dice que esta comida fue servida.

Se caracteriza por tener poca cantidad de grasa, por la cual el secreto es una cocción lenta.

Bife "Marrare" Solomillo

Este bistec, que ahora se llama comúnmente "bistec café" era la especialidad culinaria que inmortalizó uno de los cafés más famosos de Lisboa al principio del siglo, el "Marrare das Sete Portas".

Un cocinero volviendo a Galicia en los años 60 estuvo trabajando en Valencia y por lo tanto comenzó a servir este plato cuya.

COUVERT

Azeitonas, Azeite, Flôr de Sal, Pão, Petiscos (preço por 1 pessoa)
Aceitunas, Aceite de Oliva, Flor de Sal, Pan, Salados (precio por 1 persona)



4,00€

Pão e Manteiga (preço por 1 pessoa)
Pan y Mantequillas (precio por 1 persona)



2,50€

ENTRADAS / ENTREMÉS

Camarão Salteado em Azeite e Alho
Gambas Salteadas en Aceite de Oliva y Ajo



12,50 €

Carpaccio de Polvo
Carpaccio de Pulpo



12,50 €

SOPAS

Caldo Verde à Minhota
Sopa de Col Verde "Estilo Minho"

4,20 €

Sopa de Cebola Gratinada
Sopa de Cebolla Gratinada



4,20 €

Creme de Legumes
Crema de Legumbres



4,20 €

PETISCOS / TAPAS PORTUGUESAS

Chouriça de Cebola com Broa
Chorizo de Cebolla con Pan de Maiz



5,00 €

Empanadinhas de Bacalhau
Empanadillas de Bacalao



7,50 €

Bolinhos de Bacalhau
Pequeños Bollos de Bacalao



7,50 €

SALADAS E VEGETARIANOS / ENSALADAS Y VEGETARIANOS

Salada de Frutos e Legumes do Campo

Ensalada de Frutos y Legumbres



13,00 €

Salada de Maçã com Aipo Envolta em Maionese, Laranja e Salmão Fumado

Ensalada de Manzana con Apio, Mayonesa, Naranja y Salmón Ahumado



13,00 €

Pataniscas de Espinafres com Arroz de Tomate Malandrinho

Buñuelos de Espinacas con Arroz de Tomate



14,50 €

Esparguete com Pequeno Salteado de Tomate, Feijão Vermelho e Espinafres

Espaguetis con Salteado de Tomate, Judía Roja y Espinacas



16,50 €

MASSAS, ARROZES & RISOTTOS / PASTA, ARROCES & RISOTTOS

Esparguete à Bolonhesa

Espaguetis à Boloñesa



17,00 €

Risotto de Cogumelos (30min)

Risotto de Hongos



17,00 €

Risotto de Camarão (30min)

Risotto de Gambas



21,00 €

PEIXES E MARISCOS / PESCADOS Y MARISCOS

Bacalhau Dourado

Bacalao Salteado con Patata Paja, Huevos y Cebolla



17,50 €

Lombo de Bacalhau à São Teotónio

Lomo de Bacalao al Horno con Puré (Especialidad de la Pousada)



21,00 €

Lombo de Bacalhau Assado nas Brasas com Batata à Murro e Grelos Salteados

Lomo de Bacalao Asado con Patata y Grelos Salteados



21,00 €

Filete de Robalo com Batata ao Vapor e Legumes

Filete de Lubina con Patata al Vapor y Legumbres



21,00 €

Camarão Perfumado em Azeite e Alho sobre Pequena Batata Doce Corada

Gambas en Aceite de Oliva y Ajo sobre Pequeña Patata Dulce Dorada



19,50 €

Perna de Polvo como se faz no Lagar

Pierna de Pulpo à la Plancha en Aceite de Oliva y Ajo



21,00 €

Arroz de Tamboril com Camarão (30min)

Arroz de Rape con Gambas



23,00 €

Camarão Tigre Grelhado

Camarón Tigre a la Parrilla



29,00 €

CARNES / CARNES

Perna de Pato Confitada

Pierna de Pato Asada



18,50 €

Lombinhos de Porco com Molho de Estragão

Solomillo de Cerdo Asado con Salsa de Estragón



19,00 €

Bife de Lombo à Marrare

Lomo de Novillo à "Marrare"



21,00 €

Cabrito à Serrana com Batata e Grelos Salteados

Cabrito Estofado con Patata y Grelos Salteados



21,00 €

Posta do Lombo sobre Batata Corada e Espinafres

Tajada de Ternera con Patata Dorada y Espinacas

23,00 €

SOBREMESAS / POSTRES

Fruta Natural ou Salada de Frutas
Fruta Natural o Ensalada de Fruta

4,00 €

Doçaria Regional ou Conventual
Dulce Regional o Conventual



4,50 €

Borrachinhos de Valença
“Borrachinhos” Dulce en Vino Tinto



4,50 €

Buffet de Doçaria Regional e Frutas Naturais
Buffet de Dulces Regionales y Frutas Naturales



8,50 €

Buffet de Doçaria Regional, Frutas Naturais e Queijos Portugueses
Buffet de Dulces Regionales, Frutas Naturales y Quesos Portugueses



12,50 €

GELADOS E SORVETES / HELADOS

Taça de Gelado (2 Bolas)
Taza de Helado con 2 Sabores



3,50 €

***Informação Crédito 1/2 Pensão / Menu Pousada:** Inclui couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal e doçaria ou fruta da época.

***Información de Media Pensión / Menú Pousada:** Incluye couvert, una sopa o entremés, un plato principal y dulce o fruta de la época

33,00 €

IVA 13 % Incluído
Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

13 % VAT incluido
Este establecimiento tiene Libro de Reclamaciones