

COUVERT

Variedade de pão regional, manteiga aromatizada, azeitonas temperadas, azeite, flor de sal e acepipe 4,00€
Bread, homemade flavored butter, olives, olive oil, salt flower and appetizer

ENTRADAS | STARTERS

*Esfera de alheira em cama de rúcula selvagem e compota de cebola roxa 7,00€
**"Alheira" (bread and game meat sausage) sphere on arugula salad and red onion homemade compote*

Seleção de enchidos serranos assados com aromas de alecrim e tostas de broa de milho 9,50€
Selection of roasted regional sausages with flavours of rosemary and cornbread toasts.

Queijo Terrincho crocante em cama de broa, doce de figo caseiro, rúcula e figo desidratado 11,50€
O Queijo Terrincho DOP é obtido a partir de leite cru de ovelha da raça Churra da Terra Quente
Crispy Terrincho traditional cheese on a bed of bread, homemade fig jam, arugula and dried figs



SOPAS | SOUPS

*Creme de legumes com risco de ervas frescas 4,00€
**Vegetable cream soup with fresh herbs oil*

Creme de abóbora aromatizado com queijo de cabra e espargos flamejados 5,50€
Pumpkin cream flavored with goat cheese and flamed asparagus

Creme de ervilhas com ovo a baixa temperatura e pó de presunto serrano 6,50€
Peas cream with low temperature egg and smoked ham powder




MASSAS E VEGETARIANOS | PASTA AND VEGETARIAN

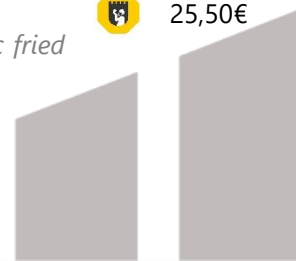
*Gnocchi com molho de tomate e lascas de parmesão *Gnocchi with tomato sauce and parmesan silvers		10,50€
Frango do campo sobre salada de endívias e ananás grelhado Country chicken on/over endive salad and grilled pineapple		12,50€
Risotto com trilogia de cogumelos Mushrooms trilogy with risotto		13,70€
Linguine nero com bivalves e camarão flamejado envolto em molho de marisco e coentros Nero linguine with clams and flamed shrimp wrapped in seafood sauce and coriander		14,50€

PEIXE | FISH




*Estaladiço de salmão sobre cremoso de cenoura amarela e mini legumes salteados *Crispy salmon over creamy yellow carrot and sautéed mini vegetables		18,70€
Filetes de robalo com puré de aipo e juliana de legumes salteados ao molho de berbigão Sea bass fillets with celery puree and julienne of sautéed vegetables in cockle sauce		19,90€
Medalhões de bacalhau com crosta de broa e presunto sobre cama de puré de grão, couve portuguesa e ovo a baixa temperatura Cod medallions in corn bread and smoked ham crust with chickpea purée, Portuguese cabbage and low-temperature egg		24,50€
Polvo grelhado em cama de batata doce, chalotas confitadas em vinho do Dão e mini legumes Grilled octopus on a bed of sweet potatoes, shallots confit in Dão wine and mini vegetables		24,70€

CARNE | MEAT

*Vitela assada à moda de Lafões Prato típico da região - Receita original séc. XV *Cubed roasted veal with roasted potatoes and sauté greens Typical dish from this region - Original recipe from the XV century		20,90€
Lombinho de porco sobre batata doce, mini legumes e vitelotte crocante Pork tenderloin over sweet potatoes, mini vegetables and crispy vitelotte		22,00€
Cabrito da Beira assado em cama de grelos, arroz de enchidos regionais e cogumelos Roasted kid from Beiras region with turnip tops, rice with regional sausages and mushrooms		22,50€
300g posta de vitela com queijo gratinado, migas da Beira e batata rústica frita 300g veal chop with gratin cheese, smashed bread from Beiras region and rustic fried potatoes		25,50€



SOBREMESAS | DESSERTS

*Cremoso de lima com nougatine de nozes pecan <i>*Creamy lime with pecan nougatine</i>		3,90€
Semifrio de brigadeiro com gelado de morango e aroma de hortelã <i>Mix of cold and hot "brigadeiro" with strawberry ice cream and mint flavor</i>		4,50€
Pudim de queijo da Serra em cama de crumble de canela e sorbet de limão <i>Regional "Serra" cheese cream pudding in cinnamon and fresh red fruits crumble</i>		5,90€
Dome de chocolate com bavaoise de frutos vermelhos <i>Chocolate dome with a red fruits bavaoise</i>		6,50€
Pastel de Vouzela o "Príncipe da Beira Alta" com gelado artesanal de sabor a "Encruzado" – casta de vinho branco, emblemática da Região do Dão; Receita do século XIX, Vila de Vouzela <i>"Vouzela" pastry "The Prince from Beiras region" with artisanal ice cream made of "Encruzado"- typical white grape from Dão wine region; Recipe from the 19th century from the village of Vouzela</i>	 	7,00€

FRUTAS | FRUITS

Salada de Frutas <i>Fruit salad</i>		4,00€
--	--	-------

GELADOS | ICE CREAMS

*Taça de gelado com duas bolas, chantily e areia de bolacha oreo e Frutas <i>2 scoops of ice cream with Oreos cookies "sand" and fruit</i>		4,00€
Taça de gelado com 1 bola e brunesa de fruta <i>1 scoop of ice cream with fruit salad</i>		5,50€

* **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

Se tem alguma **intolerância alimentar** ou pretender informações adicionais, solicite ao colaborador de serviço.

*If you have any **food intolerance** or if you wish additional information, please ask a member of our team.*





Rua do Hospital, 3500 - 161 Viseu



+351 210 407 610



recepcao.viseu@pestana.com



pestana.com | pousadas.pt

É proibida a venda de:

- Bebidas espirituosas ou equiparadas a quem não tenha completado 18 anos de idade;
- Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas a quem não tenha completado 16 anos;
- Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas a quem se apresente notoriamente embriagado.
- (Decreto-Lei n.º 50/2013 de 16 de Abril, alínea a, b e c do n.º 1 do art. 3)

Sales not allowed:

- *Spirits or equivalent to whom is under 18 years old;*
- *Alcoholic Beverages, spirits and non-spirits to whom is under 16 years old;*
- *Alcoholic Beverages, spirits and non-spirits to whomever appears drunk.*

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

Decreto - Lei nº 156/2005, de 15 de Setembro

Publicado no D.R. n.º178 (Série I-A)

De acordo com a nova lei, as suas reclamações serão endereçadas para:

Complaints book available

According to the legislation your complaint will be forward to:

ASAE — Autoridade de Segurança Alimentar Económica

Rua Rodrigo da Fonseca, nº 73 1269-274 LISBOA Tel. 21 798 3600 Fax 21 798 3654 E-mail correio.asae@asae.pt