

## COUVERT

Variedade de pão regional, manteiga, azeitonas temperadas, azeite e acepipe  
*Regional bread, butter, seasoned olives, olive oil and appetizer* 4,9

## SOPAS | SOUPS

Creme de Legumes com Croutons  6,0  
*Vegetable Cream Soup with Croutons*

Sopa Fria de Melão com Hortelã e Crocante de Presunto 8,0  
*Chilled Melon Soup with Mint and Crispy Ham*

Creme de Favas com Toucinho da Salgadeira 10,0  
*Fava Bean Cream Soup with cured Bacon*

## ENTRADAS | STARTERS

Trio de Enchidos com Maçã de Alcobaça e Ovo de Codorniz em Caixa de Massa Filo 13,0  
*Trilogy of Sausages with Alcobaça Apple and Quail Egg in Filo Pastry Box*




Queijinho de Azeitão DOP Panado em Panko sobre Salada e Frutos Vermelhos 15,0  
Macerados em Ginja - Em 2021, o queijo de Azeitão ganhou uma medalha de Ouro "The World Cheese Awards".  
*Azeitão DOP Cheese Breaded in Panko served over Salad and Marinated in Red Fruits in sour cherry liquor – In 2021, Azeitão Cheese won a Gold Medal "The World Cheese Awards"*

Carpaccio de Polvo Temperado com Sua Salada 19,0  
*Seasoned Octopus carpaccio salad*

Vieira Gratinada sobre Brás de Espargos Verdes e Molho de Queijo da Ilha 20,0  
*Scallop Gratin on green Asparagus à Brás (traditional eggs, onion and crispy potatoes) with Acores cheese sauce*

Amêijoas Frescas à Bulhão Pato 25,0  
*Fresh Clams in a white wine, lemon and garlic sauce*

## MASSAS, SALADAS E VEGETARIANOS | PASTA, SALAD AND VEGETARIAN

Pataniscas de Legumes com Molho Agri-doce Acompanhado de Arroz de Tomate <i>Vegetable Fritters with Sweet and Sour Sauce accompanied with Tomato Rice</i>		18,0
Massa de Arroz Salteada Molho Napolitana (queijo da Ilha opcional) <i>Stir-Fried Rice Noodles with Napolitana Sauce (optional Azorean Island Cheese)</i>		18,0
Salada de Folhas Verdes com Funcho, Grão Frito e Laranja, Regada com Vinagreta de Avelã <i>Green Leaf Salad with Fennel, Chickpea fried Orange, Drizzled with Hazelnut Vinaigrette</i>		19,0
Salada de Repolho Roxo, Endívia, Frutos Secos e Laranja <i>Purple Cabbage, Endive, nuts, and Orange Salad</i>		20,0
Esparguete ao Sauté com Amêijoas e Camarão <i>Sautéed Spaghetti with Clams and Shrimp</i>		28,0


## PEIXE | FISH

Filete de Robalo no Forno com Folhado de Legumes e PilPil <i>Sea Bass Fillet in the Oven with Vegetable Puff and Pil Pil</i>		24,0
Bacalhau à El Rei D. Dinis <i>Codfish "El Rei D. Dinis"</i>		28,0
Arroz de Tamboril com Bivalves e Gambas (para 2 pessoas) <i>Monkfish Rice with Shellfish and Prawns (for 2 persons)</i>		65,0

## CARNE | MEAT

Frango na púcara com batatas, cebola pérola, tomate, pedaços de bacon, enchidos e mostarda. Receita de 1960, Alcobaça <i>Stewed chicken in a clay pot with potatoes, pearl onions, mustard, little slices of bacon and tomato. Recipe from 1960, Alcobaça</i>		22,5
Rojões de Panela com Espargos Verdes, Puré de Batata e Laranja Fresca <i>Seasoned pieces of pork loin with Green Asparagus, Mashed Potatoes and Fresh Orange</i>		23,0
Vazia Novilho Nacional com Salada de Maçã de Alcobaça, Funcho e Vinagrete de Avelã <i>Sirloin steak with Alcobaça Apple Salad, Fennel and Hazelnut Vinaigrette</i>		30,0

## **SOBREMESAS | DESSERTS**

Pêra Rocha do Oeste Bêbeda, em Vinho Tinto da Região e Ginja D'Óbidos (Receita do Séc.xv)		9,0
<i>Drunken Rocha Pear, in Regional Red Wine and Ginja D'Óbidos (15th-century recipe)</i>		
Brisa do Lis - Doce elaborado de acordo com a receita original do Convento de Santana em Leiria (Receita do Séc.xv)		10,0
<i>Brisa do Lis - Sweet made according to the original recipe of Santana Convent in Leiria (15th-century recipe)</i>		
Pudim de Fruta da Avó Guilhermina		10,0
<i>Grandma Guilhermina's Fruit Pudding</i>		
Gelado Conventual		12,0
<i>Conventual Ice Cream</i>		
Gelado de Ginja em Terra de Chocolate Crocante		13,0
<i>"Ginja" Ice Cream over pieces of crumbled cookies and chocolate</i>		
Tábua de queijos portugueses com cesto de pão, frutos secos e compotas regionais *		15,0
<i>Portuguese cheese plater with regional bread, nuts and traditional jams</i>		

## **FRUTAS | FRUITS**

Fruta da época ou salada de frutas		5,0
<i>Seasonal fruit or fruit salad</i>		
Fruta tropical		7,0
<i>Tropical Fruit</i>		



**PESTANA**  
**POUSADA CASTELO**  
**ÓBIDOS**  
HISTORIC HOTEL  
PORTUGAL

**Informação Meia-Pensão / Menu**

**Pousada inclui:** couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal, sobremesa ou fruta da época.

( \* ) Não está incluído

**Information Half Board / Menu**

**Pousada includes:** couvert, one soup or starter, one main dish, dessert or fruit of the season.

( \* ) Not included

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.*



Paço Real, 2510-999 Óbidos



+351 262 248 980



fo.castelo@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 in case:*

- *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](mailto:correio.asae@asae.pt)

