

COUVERT

Variedade de pão regional, manteiga aromatizada, azeitonas temperadas, azeite virgem extra, flor de sal e acepipe

4,7

Regional bread, homemade flavored butter, olives, extra virgin olive oil, fleur de sel and appetizer

ENTRADAS | STARTERS

Carapauzinhos fritos com molho aioli

6,7

Fried horse mackerel with aioli sauce

Sardinha marinada em cama de broa de milho, marmelada e pimentos assados

7,9

Sardines marinated in corn bread bed, marmelade and roasted peppers

Empadinhas do Chef com amêijoa, rúcula e vinagrete de tinta de choco

9,5

Home made Little pies with clams, arugula and cuttlefish ink vinaigrette

Choco frito com maionese de alho e salicórnia

11,7

Fried cuttlefish with garlic mayonnaise and samphire

Queijos regionais com compotas caseiras e frutos secos em pedra de Xisto

17,9

Regional cheeses with homemade jams and dried fruits in schist board

SOPAS | SOUPS

Creme de legumes com risco de azeite virgem extra

4,9

Vegetable cream with extra virgin olive oil

Sopa rica de peixe com aroma de coentros

7,5

Fish soup with coriander flavor

Creme de marisco com croutons de pão regional e azeite de coentros

7,7

Seafood cream with regional bread croutons and coriander olive oil

MASSAS, SALADAS E VEGETARIANOS | PASTA, SALAD AND VEGETARIAN

Salada de salmão marinado, abacate e endívias <i>Smoked salmon salad with dried fruits and endives</i>	12,5
Quinoa em salada de cogumelos, tomate cherry e espargos verdes <i>Quinoa in salad with mushrooms, cherry tomato and green asparagus</i>	14,3
Linguine nero com bivalves e camarão envolto em molho de marisco e coentros <i>Nero linguine with clams and shrimp wrapped in seafood sauce and coriander</i>	18,7
Risotto de camarão e mexilhão <i>Shrimp and mussel risotto</i>	22,3



PEIXE | FISH

*Filetes de robalo com puré de aipo e juliana de legumes salteados ao molho de amêijoa <i>*Sea bass fillets with celery puree and julienne of sautéed vegetables in clams' sauce</i>	22,5
Arroz malandrinho de lingueirão <i>"Malandrinho" rice with groove razor clam</i>	23,7
Massada de garoupa e frutos do mar <i>Grouper and seafood pasta</i>	24,5
Bacalhau assado sobre caldo de caldeirada e mini legumes <i>Roast cod over stew broth and mini vegetables</i>	25,9

CARNE | MEAT

Estaladiço de frango recheado com espinafres e queijo curado, em puré de batata doce e cogumelos grelhados <i>Crispy chicken stuffed with spinach and cured cheese, in sweet potato purée and grilled mushrooms</i>	22,3
Vitela de comer à colher, batata assada e grelos salteados ao alho <i>Portuguese Tender Veal, roasted potatoes and sautéed turnip greens with garlic</i>	23,5
300g posta de vitela, abacaxi grelhado e batata rústica <i>300g veal steak with, grilled pineapple and rustic potatoes</i>	26,7

SOBREMESAS | DESSERTS

*Cremoso de lima com nougatine de nozes pecan	5,5
<i>*Creamy lime with pecan nougatine</i>	
Brownie de chocolate e frutos secos com gelado de pistachio	6,5
<i>Chocolate and nuts brownie with pistachio ice cream</i>	
Pavlova com frutos do bosque, Receita original da inauguração da Pousada da Ria em 1962 <i>Pavlova with forest fruits.</i> <i>Original recipe from the inauguration of the Pousada da Ria in 1962</i>	6,7
Tradicionais ovos-moles de Aveiro com Vinho do Porto Tawny Reza a lenda dos Ovos Moles que uma freira do Convento de Jesus se encontrava em jejum forçado. Contudo, não terá resistido, acabando por misturar ovos com grandes quantidades de açúcar. Apanhada em flagrante, a Freira terá escondido o preparado na massa das hóstias sagradas. No dia seguinte, a iguaria foi descoberta, tendo sido considerado um verdadeiro milagre.	7,5
<i>Traditional "Ovos Moles" from Aveiro with Tawny Port wine</i> <i>The history of the "Ovos Moles" says that a nun from the Convent of Jesus was in forced fasting. However, she would not have resist, eventually mixing eggs with a large amounts of sugar. Caught red-handed, the Nun would have hidden the preparation in the mass of the sacred hosts. The next day, the delicacy was discovered, having been considered a true miracle.</i>	
Tradicional Pão de Ló com gelado de ovos moles O Pão de Ló é o resultado direto do saber fazer requerido para a preparação da massa e respetiva cozedura, cuja história remonta aos finais do século XVIII.	7,9
<i>Traditional sponge cake with "ovos moles" ice cream</i> <i>The Pão de Ló is the direct result of the know-how required for the preparation of the dough and its cooking, whose history dates back to the late eighteenth century</i>	

FRUTAS | FRUITS

Prato de fruta laminada <i>Sliced fresh fruits on a plate</i>	5,5
--	-----

GELADOS | ICE CREAMS

Túlipa de bolacha com duas bolas de gelado, chantilly e areia de bolacha oreo <i>Cookie tulip with two scoops of ice-cream, whipped cream and Oreo cookie sand</i>	5,7
---	-----

*** Informação Meia-Pensão / Menu**

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

*** Information Half Board / Menu**

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

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

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



Bico do Muranel, 3870-301 Torreira



+351 234 860 180



recepcao.ria@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