

Est.

UNISCO

1995

Ambiente e Gastronomia

HORÁRIO *TIMETABLE*

SEGUNDA A DOMINGO
MONDAY TO SUNDAY

12H30 - 15H00 | 19H30 - 22H00

A dimly lit restaurant interior with tables set for dining. The scene is captured in a monochromatic blue-grey tone. In the foreground, a table is set with plates, glasses, and cutlery. A chair with a textured backrest is visible. In the background, another table is set, and a large window or glass partition allows some light to filter through. The overall atmosphere is quiet and elegant.

À CARTA
À LA CARTE

À CARTA À LA CARTE

PARA ABRIR O APETITE
TO OPEN THE APPETITE

A Nossa Seleção de Pão, Manteiga Artesanal e Saudações do Chef



Our Selection of Bread, Artisanal Butter and Amuse Bouche

3.50€

UM ACONCHEGO
A WARM COMFORT

Creme Aveludado de Castanhas e Funcho com Perfume de Presunto



Velvety Chestnut and Fennel Cream with a Hint of Prosciutto

6€

Creme de Legumes da Quinta

Farm Vegetable Cream

3.50€

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA
THE BEGINNING OF A GASTRONOMIC JOURNEY

Rabanada de Camarão, Miso e Kimchi



Shrimp French Toast with Miso and Kimchi

16.50€

Burrata, Salada de Tomates e Manjericão



Burrata, Tomatoes and Basil Salad

14.50€

Codorniz Crocante, Espuma de Abóbora e Dashi Outonal



Crispy Quail, Pumpkin Foam and Autumn Dashi

13.50€

Prata da Casa (Cogumelos, Trufa, Ovo BT e uma delicada Folha de Prata)



House Special (Mushrooms, Truffle, Sous Vide Egg and a Delicate Silver Leaf)

11.50€

Croquete de Rabo de Boi, Mostarda e Salada Marítima



Oxtail Croquette, Mustard and Wakame Salad

9.50€

DAS ÁGUAS DO ATLÂNTICO FROM THE WATERS OF THE ATLANTIC

Arroz de Forno com Polvo Flor e Tinta de Choco (2 Pessoas)  	43€
<i>Baked Rice with Octopus and Cuttlefish Ink (2 Persons)</i>	
Pregado Grelhado, Risoto de Filamento de Açafrão e Coco  	26.50€
<i>Grilled Turbot, Saffron Filament and Coconut Risotto</i>	
Atum com Beringela a La Caponata     	26€
<i>Tuna with Aubergine a La Caponata</i>	
Nobre Bacalhau à Brás   	24€
<i>Traditional Codfish with Onions and Scrambled Eggs</i>	
Massada de Peixes do Atlântico   	22€
<i>Atlantic Fish Pasta Stew</i>	

DOS NOSSOS CAMPOS FROM OUR FIELDS

Lombo de Veado, Batata-Doce e Jus de Vinho Tinto e Chocolate  	32€
<i>Venison Loin, Sweet Potato and Red Wine Chocolate Jus</i>	
Bife da Vazia Black Angus, Presunto, Mil-Folhas de Batata Trufada e Espargos   	24.50€
<i>Black Angus Sirloin Steak, Prosciutto, Truffled Potato Mille-Feuille and Asparagus</i>	
Espetada de Porco, Feijão Vermelho e Alho Negro   	21€
<i>Pork Skewer with Red Beans and Black Garlic</i>	
Francesinha com Batata       	19€
<i>Francesinha with Chips</i>	

PARA VEGETARIANOS FOR VEGETARIANS

Risoto de Cogumelos Selvagens e Parmesão



Wild Mushroom and Parmesan Risotto

17€

Caril de Legumes e Arroz Basmati



Vegetable Curry with Basmati Rice

15€

PARA OS MAIS NOVOS FOR THE YOUNG ONES

Esparguete à Bolonhesa**



Spaghetti Bolognese**

11€

Panadinhos de Frango, Arroz e Batata Frita**



Chicken Breaded Steaks, Rice and Chips**

8.50€

O DOCE DESFECHO THE SWEET FINALE

Chocolate, Banana e Pipoca



Chocolate, Banana and Popcorn

9€

Panna Cotta Free, Pera Bêbada e Amêndoa



Panna Cotta Free Poached Pear and Almond

7€

Sabores Regionais de Santo Tirso



Regional Flavours of Santo Tirso

7€

Prato de Fruta Laminada

Sliced Fruit Dish

6€

Gelado Artesanal Sandro & Desii



Sandro & Desii Artisanal Ice Cream

Baunilha Mexicana | Chocolate e Suas Virtudes | Caramelo Salgado | Kefir e Lima

Mexican Vanilla / Chocolate and its Virtues / Salty Caramel / Kefir & Lime

6€

PARA OS AMANTES DE QUEIJO
FOR CHEESE LOVERS

Tábua de Queijos Três à Escolha | Cheese Board Choice of Three  22€

Queijo Cheese	Leite Milk	Maturação Maturation Days	Origem Origin
Manchego Manchego	Ovelha Pasteurizado Pasteurized Sheep's Milk	a partir de 180 dias from 180 days	Espanha Spain
Gorgonzola Gorgonzola	Vaca Pasteurizado Pasteurized Cow's Milk	a partir de 120 dias from 120 days	Itália Italy
Ilha Ilha	Cru de Vaca Raw Cow's Milk	a partir de 120 dias from 120 days	Açores Azores
Terrincho Velho Terrincho Velho	Cru de Ovelha Churra Raw Churra Sheep's Milk	a partir de 90 dias from 90 days	Trás-os-Montes Trás-os-Montes
Transmontano Transmontano	Cru de Cabra Serrana Raw Serrana Goat's Milk	a partir de 60 dias from 60 days	Trás-os-Montes Trás-os-Montes
Nisa Nisa	Cru de Ovelha Raw Sheep's Milk	a partir de 45 dias from 45 days	Alentejo Alentejo
Senras Senras	Vaca Pasteurizado Pasteurized Cow's Milk	a partir de 30 dias from 30 days	Minho Minho

****Só para crianças até 12 anos / **Only for children up to 12 years old**
****Acresce 6€ ao valor caso seja servido a adulto / **6€ will be added to the price if served to adults**

Iva incluído à taxa em vigor. Os preços indicados são em Euros em vigor desde 28/11/2025.
VAT included at the rate in force. The prices indicated are in Euros, in force since 28/11/2025.

As nossas ementas podem conter os seguintes alérgenos: ovos, leite, soja, dióxido de enxofre e sulfitos, crustáceos, peixe, frutos de casca rija, moluscos, cereais que possam conter glúten, aipo, amendoins, mostarda, sésamo e tremoços. Agradecemos que nos informe, caso tenha alguma sensibilidade aos produtos indicados.

Our menus may contain the following allergens: eggs, milk, soy, sulfur dioxide and sulfites, crustaceans, fish, nuts, mollusks, cereals that may contain gluten, celery, peanuts, mustard, sesame and lupins. Thanks for letting us know if you have any sensitivity to the products indicated.

ALERGÉNIOS *ALLERGENS*



TREMOÇOS
LUPINS



PEIXE
FISH



OVOS
EGGS



GLÚTEN
GLUTEN



LEITE
MILK



CAFÉINA
CAFFEINE



AIPO
CELERY



MOSTARDA
MUSTARD



ÁLCOOL
ALCOHOL



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SOJA
SOY



MOLUSCOS
MOLLUSCS



SEMENTES
DE SÉSAMO
SESAME SEEDS



SULFITOS E
DIÓXIDO DE
ENXOFRE
*SULPHITES AND
SULPHUR DIOXIDE*



FRUTOS DE
CASCA RIJA
NUTS



AMENDOIM
PEANUTS

As nossas ementas podem conter os seguintes alergénios.
Our menus may contain the following allergens.

PENSÃO COMPLETA *FULL BOARD MENU*

ALMOÇO E JANTAR
LUNCH AND DINNER

**COUVERT + ENTRADA OU SOPA + PRATO PRINCIPAL
+ SOBREMESA + CAFÉ + BEBIDA**

*COUVERT + STARTER OR SOUP + MAIN COURSE
+ DESSERT + COFFEE + BEVERAGE*

45€ POR PESSOA 45€ PER PERSON

MEIA PENSÃO *HALF BOARD MENU*

ALMOÇO OU JANTAR
LUNCH OR DINNER

**COUVERT + ENTRADA OU SOPA + PRATO PRINCIPAL
+ SOBREMESA + CAFÉ + BEBIDA**

*COUVERT + STARTER OR SOUP + MAIN COURSE
+ DESSERT + COFFEE + BEVERAGE*

23.50€ POR PESSOA 23.50€ PER PERSON

EXCLUSIVO PARA HÓSPEDES *HOTEL GUESTS ONLY*
PREVIAMENTE RESERVADO NA RECEÇÃO *PREVIOUSLY BOOKED AT FRONT OFFICE*

IVA incluído à taxa legal em vigor. *Vat included at the current rate.*

ENTRADA OU SOPA STARTER OR SOUP

Creme de Legumes da Nossa Quinta *Vegetable Cream Soup from Our Farm*
Salada de Tomate, Mozzarella e Presunto *Tomato, Mozzarella and Prosciutto Salad*

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

SEGUNDA-FEIRA MONDAY

Costelinha de Porco BBQ *Pork Ribs BBQ*
Peixe do Dia, Acompanhamento do Chef *Fish of the Day with Chef's Garnish*
Brás de Legumes *Vegetable "Brás" Style*

TERÇA-FEIRA TUESDAY

Pataniscas de Bacalhau e Arroz de Tomate *Codfish Fritters with Tomato Rice*
Carne do Dia, Acompanhamento do Chef *Meat of the Day with Chef's Garnish*
Esparguete Salteado com Legumes e Tofu *Sautéed Spaghetti with Vegetables and Tofu*

QUARTA-FEIRA WEDNESDAY

Risoto de Pato e Perfume de Laranja *Duck Risotto with Orange Essence*
Peixe do Dia, Acompanhamento do Chef *Fish of the Day with Chef's Garnish*
Brás de Legumes *Vegetable "Brás" Style*

QUINTA-FEIRA THURSDAY

Bacalhau à Brás *Codfish "Brás" Style*
Carne do Dia, Acompanhamento do Chef *Meat of the Day with Chef's Garnish*
Esparguete Salteado com Legumes e Tofu *Sautéed Spaghetti with Vegetables and Tofu*

SEXTA-FEIRA FRIDAY

Secretos com Açorda de Coentros *Iberian Pork "Secretos" with Cilantro Bread Stew*
Peixe do Dia, Acompanhamento do Chef *Fish of the Day with Chef's Garnish*
Brás de Legumes *Vegetable "Brás" Style*

FIM-DE-SEMANA WEEKEND

Peixe do Dia, Acompanhamento do Chef *Fish of the Day with Chef's Garnish*
Carne do Dia, Acompanhamento do Chef *Meat of the Day with Chef's Garnish*

SOBREMESAS DESSERT

Carpaccio de Abacaxi, Lima e Gelado de Coco *Pineapple Carpaccio with Lime & Coconut Ice Cream*
Cheesecake de Maracujá Desconstruído *Deconstructed Passion Fruit Cheesecake*

BEBIDAS DRINKS

Água (com ou sem gás) *Water (still or sparkling)*
Refrigerante *Soft Drink*
Copo de Vinho *Glass of Wine*
Café *Coffee*