

Est. **UNISCO** 1995

Ambiente e Gastronomia

HORÁRIO TIMETABLE

SEGUNDA A DOMINGO
MONDAY TO SUNDAY

12H30 - 15H00 | 19H30 - 22H00

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

38€

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

21€

EXCLUSIVO PARA HÓSPEDES *HOTEL GUESTS ONLY*

PREVIAMENTE RESERVADO NA RECEÇÃO *PREVIOUSLY BOOKED AT FRONT OFFICE*

ESPECIAL DA SEMANA *WEEKLY SPECIAL*

Segunda-feira: Costelinha de Porco BBQ

Monday: BBQ Pork Ribs



Terça-Feira: Pataniscas com Arroz de Tomate

Tuesday: Codfish Fritters with Tomato Rice



Quarta-Feira: Arroz de Pato

Wednesday: Duck Rice



Quinta-Feira: Bacalhau à Brás

Thursday: Traditional Codfish with Onions and Scrambled Eggs



Sexta-Feira: Carne de Porco à Alentejana

Friday: Alentejo-style Sauteed Pork with Clams



COUVERT COUVERT

A Nossa Selecção de Pão, Manteigas Artesanais e Azeite com Balsâmico

Our Selection of Bread, Artisan Butters and Olive Oil with Balsamic



ENTRADAS STARTERS

Creme de Legumes da Nossa Quinta

Vegetable Cream Soup from Our Farm



Salada de Mozzarella e Presunto

Mozzarella and Prosciutto Salad



Croquetes de Alheira com Molho de Maçã

Alheira Croquettes with Apple Sauce



Cogumelos e Ovo BT

Mushrooms and Sous Vide Egg



PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

PEIXES FISH

Peixe do dia, Puré de Batata e Legumes Salteados

Fish of the Day, Mashed Potatoes and Sauteed Vegetables



Risoto de Frutos do Mar

Seafood Risotto



CARNES MEAT

Naquinhos de Vitela, com Arroz de Feijão Preto

Veal Slices with Black Beans Rice



Espaguete Alfredo com Frango

Spaghetti Alfredo with Chicken



VEGETARIANOS VEGETARIAN

Espaguete salteado com Legumes e Tofu

Sauteed Spaghetti with Vegetables and Tofu



Alho Francês à Brás

Leek and Scrambled Eggs



SOBREMESAS *DESSERTS*

Bola de Gelado à Escolha (1 Bola) Avelã | Baunilha | Canela | Café | Coco | Pêssego

Ice Cream Scoop Hazelnut | Vanilla | Cinnamon | Coffee | Coconut | Peach



Prato de Fruta Laminada

Sliced Fruit Dish



Pastelaria Regional de Santo Tirso com Gelado de Café

Santo Tirso's Regional Pastry with Coffee Ice Cream



Carpaccio de Abacaxi, Lima e Gelado de Coco

Pineapple Carpaccio with Lime and Coconut Ice Cream



Cheesecake de Maracujá Desconstruído

Deconstructed Passion Fruit Cheesecake



BEBIDAS

BEVERAGES

Água Purificada (com ou sem gás)

Purified Water (still or sparkling)

Refrigerante

Soft Drink

Copo de Vinho

Glass of Wine

Iva incluído à taxa em vigor. Os preços indicados são em Euros em vigor desde 02/09/2024.

VAT included at the current rate. Prices listed are in Euros, effective from 02/09/2024.

As nossas ementas podem conter os seguintes alergénios: ovos, leite, soja, dióxido de enxofre e sulfites, 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



CAFEÍNA
CAFFEINE



AIPO
CELERY



MOSTARDA
MUSTARD



ÁLCOOL
ALCOHOL



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SOJA
SOYA



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.