

CARTA RESTAURANTE

NOSSAS ESPECIALIDADES | OUR SPECIALTIES

Croquetas gourmet de frango biológico

Elaboradas com frango do campo, alimentado exclusivamente com comida natural. A técnica artesanal garante um recheio cremoso e um sabor autêntico.

Gourmet organic chicken croquettes

Made with free range chicken, fed exclusively on natural food. The artisanal technique ensures a creamy filling and an authentic flavor.

11

Croquetas de presunto ibérico de porco preto D.O Salamanca, com mostarda Artesanais, preparadas com presunto ibérico de bolota 100% da prestigiada região de Salamanca. A mostarda é feita na nossa cozinha, proporcionando um toque único e sofisticado.

D.O. Salamanca Iberian black pork prosciutto croquettes with mustard sauce
Artisanal croquettes made with 100% Bellota Iberian prosciutto from the prestigious region of Salamanca. The mustard is homemade, providing a unique and sophisticated touch.

12

Croquetas cremosas de polvo selvagem com caldo de marisco

Croquetas cremosas feitas com polvo selvagem e realçadas com um caldo de marisco saboroso. A técnica artesanal preserva a textura suave e o sabor profundo e autêntico.

Creamy wild octopus croquettes with seafood broth

Creamy croquettes made with wild octopus and enhanced with a flavorful seafood broth. The artisanal technique preserves a smooth texture and, a deep and authentic flavor.

13

Croquetas gourmet de camarão fresco com toque de mar

Utilizamos uma técnica artesanal que valoriza o sabor do camarão, proporcionando uma experiência deliciosa e fresca.

Gourmet prawn croquettes with a touch of sea

Prepared using an artisanal technique that emphasizes the prawn's flavor, offering a delicious and fresh experience.

14

ENTRADAS | STARTERS

Peixinhos da horta com molho aioli **/**

Horta fish with aioli sauce **/**

8

Anchovas do Mar Cantábrico */**

Conservadas em azeite virgem extra. Seu sabor profundo e textura delicada fazem delas uma iguaria gourmet.

Anchovies from the Cantabrian Sea */**

Preserved in extra virgin olive oil. Their deep flavor and delicate texture make them a gourmet delicacy.

24

Salada mediterranea bio *

Organic mediterranean salad *

12

NOSSOS ENCHIDOS | OUR SAUSAGES

Prato de presunto - porco preto de bolota 100% D.O. Guijuelo, Salamanca
Delicioso presunto curado com uma tradição de excelência, originário da prestigiada região de Guijuelo em Salamanca. Desfrute do seu sabor único e da sua textura inigualável, resultado de uma cuidadosa criação de porcos alimentados com bolotas em liberdade.

Plate of ham - 100% Iberian Acorn-fed Black Pig D.O. Guijuelo, Salamanca
Delicious cured prosciutto with a tradition of excellence, originating from the prestigious Guijuelo region in Salamanca. Enjoy its unique flavor and unparalleled texture, the result of carefully raised porks fed on acorns in freedom.

26

Tábua de queijos D.O.P. Serra da Estrela

Seleção artesanal de queijos da Serra da Estrela com Denominação de Origem Protegida (D.O.P.), oferecendo sabores autênticos e texturas únicas.

DOP Serra da Estrela cheese board

Artisanal selection of Serra da Estrela cheeses with Protected Designation of Origin (D.O.P.), offering authentic flavors and unique textures.

24

PRINCIPAL | MAIN COURSE

Creme de ervilhas e hortelã “com queijo creme” */**/ ***
Pea and mint cream with “cream cheese“ */**/**

11

Risotto de espargos verdes biológicos, cogumelos e queijo parmesão ***
Biologic green asparagus and mushrooms Risotto with parmesan cheese ***

17

Bacalhau à Brás Alva Valley **
Alva Valley Cod “à Brás” **

21

Salmão com “pochas” do País Basco, molho de iogurte de lima
Salmon with “pochas” (white beans) from the Basque Country and lime yogurt sauce

23

Filetes de truta panados com arroz malandrinho de tomate
Breaded trout fillets with tomato rice

16

Bife da vazia à portuguesa
Portuguese sirloin steak

24

Perna de pato confitado, puré de castanhas e frutos vermelhos
Confit duck leg with chestnut puree and red fruit sauce

31

Hamburger de Novilho, cogumelos salteados, tiras de bacon e queijo cheddar
Beef Burger, sautéed mushrooms, bacon strips and cheddar cheese

16

NOSSAS SOBREMESAS

OUR DESSERTS

Chocolate 100gr com maçã Biológica */**/**

Chocolate 100% with organic apple */**/**

8

Tarte de Queijo Sublime com Toque de Elegância – A Nossa Especialidade

Sublime Cheesecake with a Gourmet Twist – Our Specialty

8

Delícia de Mousse de Chocolate Luxuoso

Luxurious Chocolate Mousse Delight

7

Gelado Artesanal em Bolas: Baunilha, Limão e Morango

Artisan Ice Cream Scoop: Vanilla, Lemon, and Strawberry

6,5

Fruta de época laminada */**/**

Sliced seasonal fruit */**/**

6

*Sem Glúten **Sem Lactose *** Vegan | *Gluten Free **Lactose Free ***Vegan

IVA Incluído - VAT Included

Existe Livro de Reclamações - Comments Book Available

Nenhum prato, producto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for inutilizado

No dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer

ALTA PAVINA

Alta Pavina é a melhor e maior vinha (cultiva em 1985) da variedade de uva Pinot Noir em Espanha, que manifesta um estilo único e personalidade no Pago de la Pavina. Os nossos vinhos são o resultado da combinação do trabalho manual e da tradição com as mais modernas técnicas de vinificação, envelhecimento e engarrafamento. Ousado, Imaginativo, Legado, Intemporal, Excelente, Nobre. Estas são as qualidades que nos diferenciam, que separam o medíocre do excepcional e elevam o sublime acima do mundano. Estes são os valores que nos moldaram em quem somos.

Alta Pavina is the finest and largest vineyard (planted in 1985) of the Pinot Noir variety in Spain, which exhibits a unique style and personality in the Pago de la Pavina. Our wines are the result of a combination of manual labor and tradition with the most modern winemaking, aging, and bottling techniques. Bold, Imaginative, Legacy, Timeless, Excellence, Noble. These are the qualities that set us apart, that separate the mediocre from the exceptional and elevate the sublime above the mundane. These are the values that have shaped who we are.

VINHOS DA FAMÍLIA | FAMILY WINES

THE PINOT NOIR

VINHOS TINTOS | RED WINES

	By the glass	Bottle
Alta Pavina Citius- Pinot Noir 100%		39
Pavina Pinot Noir 100%		24
Pavina Tempranilho - Pinot Noir	6,5	22,50

VINHOS BRANCOS | WHITE WINES

Pavina Verdejo Branco	6,5	20
-----------------------	------------	-----------

VINHOS ROSÉ | ROSÉ WINES

Pavina Pinot Noir 100% Rosé		22
-----------------------------	--	-----------

ADEGA PORTUGUESA | PORTUGUESE CELLAR

VINHOS TINTOS | RED WINES

	By the glass	Bottle
Adega Cartaxo - Bridão - Tejo	5	12
Casa Santar- Dão		22
Diálogo - Douro		24

VINHOS BRANCOS | WHITE WINES

	By the glass	Bottle
Adega Cartaxo - Bridão- Tejo	5	12
Casa Santar - Dão		19,50
Diálogo - Douro		22

IVA Incluído - VAT Included

Existe Livro de Reclamações - Comments Book Available

Nenhum prato, producto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for inutilizado

No dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer