

## MENU DO DIA | HALF BOARD | M1



Couvert e aperitivo | *Aperitif*

\*\*\*

Hamburger de alheira com ovo de codorniz escalfado |

*Alheira burger with poached quail egg*

\*\*\*

Trilogia de bife-ananás-enchidos com legumes grelhados e batata gratinada Pommes Anna |

*Trilogy beef-pineapple-sausage with grilled vegetables and Pommes Anna*

\*\*\*

Bolo borrachão com gelado caseiro |

*Borrachão baked cake with homemade ice cream*

\*\*\*

*Glass of Quinta do Pêgo Porto Late Bottled Vintage*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 30.00 por pessoa | per person

*Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 16h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00



## **EXTRA**

### **APERITIVO – 3,00€**

Porto tónico (Porto branco seco, água tónica e limão) ou Porto Rosé (Porto rosé com raspas de laranja)

### **APERITIF – 3,00€**

Portonic (Dry white Port, tonic water and lemon) or Port Pink (Port rosé with orange zest)

### **ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE - 10,00€ por porção**

- A) Batata frita rodelas      B) Batata doce frita      C) Vegetais da época grelhados

### **SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ per portion**

- A) French fries      B) Sweet potato fries      C) Grilled seasonal vegetables

## **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

OVOS, LEITE, SÉSAMO, GLUTEN, SOJA

EGGS, MILK, SESAME, GLUTEN, SOYA

## MENU DO DIA | HALF BOARD | M2



Couvert e aperitivo | *Aperitif*

\*\*\*

Filete de sardinha frita em cama de broa de milho e pimentos grelhados |

*Fried sardine fillets on cornbread with stir-fried peppers*

\*\*\*

Arroz de pato tradicional |

*Traditional duck rice*

\*\*\*

Pudim de ovos com natas batidas e fruta assada |

*Egg pudding whipped cream and baked fruit*

\*\*\*

*Glass of Quinta do Pêgo Porto Late Bottled Vintage*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 30.00 por pessoa | per person

*Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 16h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00



## **EXTRA**

### **APERITIVO – 3,00€**

Porto tónico (Porto branco seco, água tónica e limão) ou Porto Rosé (Porto rosé com raspas de laranja)

### **APERITIF – 3,00€**

Portonic (Dry white Port, tonic water and lemon) or Port Pink (Port rosé with orange zest)

### **ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE - 10,00€ por porção**

B) Batata frita rodelas      B) Batata doce frita      C) Vegetais da época grelhados

### **SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ per portion**

B) French fries      B) Sweet potato fries      C) Grilled seasonal vegetables

## **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

PEIXE, OVOS, LEITE, FRUTOS SECOS, GLUTEN

FISH, EGGS, MILK, NUTS, GLUTEN

## MENU DO DIA | HALF BOARD | M3

Couvert e aperitivo | *Aperitif*

\*\*\*

Panados de peru com maionese de limão caseira |

Breaded turkey sticks with homemade lemon-mayonnaise

\*\*\*

Perna de porco assada lentamente com cerveja Porter e mel Quinta do Pêgo |

*Slow-roasted leg of pork with Porter beer and Quinta do Pêgo honey*

\*\*\*

Brownie de chocolate com caramelo cremoso e gelado caseiro |

*Chocolate brownie with creamy caramel and homemade ice cream*

\*\*\*

*Glass of Quinta do Pêgo Porto Late Bottled Vintage*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 30.00 por pessoa | per person

*Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 16h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00



## **EXTRA**

### **APERITIVO – 3,00€**

Porto tónico (Porto branco seco, água tónica e limão) ou Porto Rosé (Porto rosé com raspas de laranja)

### **APERITIF – 3,00€**

Portonic (Dry white Port, tonic water and lemon) or Port Pink (Port rosé with orange zest)

### **ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE - 10,00€ por porção**

- C) Batata frita rodelas      B) Batata doce frita      C) Vegetais da época grelhados

### **SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ per portion**

- C) French fries      B) Sweet potato fries      C) Grilled seasonal vegetables

## **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

AIPO, OVOS, LEITE, FRUTOS SECOS, GLUTEN, MUSTARDA

CELERY, EGGS, MILK, NUTS, GLUTEN, MUSTARD

## MENU DO DIA | HALF BOARD | M4

Couvert e aperitivo | *Aperitif*

\*\*\*

Mini francesinha com batata chips e molho especial |

*Mini francesinha with potato chips and sauce on the side*

\*\*\*

Polvo à lagareiro em cama de espinafres com batata assada e ovo cremoso |

*Octopus art on a bed of spinach with baked potatoes and soft-boiled egg*

\*\*\*

Pêra Rocha em vinho do Porto com crumble de chocolate-café |

*Port wine Rocha pear with chocolate-coffee crumble*

\*\*\*

*Glass of Quinta do Pêgo Porto Late Bottled Vintage*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 30.00 por pessoa | per person

*Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 16h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00



## **EXTRA**

### **APERITIVO – 3,00€**

Porto tónico (Porto branco seco, água tónica e limão) ou Porto Rosé (Porto rosé com raspas de laranja)

### **APERITIF – 3,00€**

Portonic (Dry white Port, tonic water and lemon) or Port Pink (Port rosé with orange zest)

### **ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE - 10,00€ por porção**

D) Batata frita rodelas      B) Batata doce frita      C) Vegetais da época grelhados

### **SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ per portion**

D) French fries      B) Sweet potato fries      C) Grilled seasonal vegetables

## **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

OVOS, LEITE, FRUTOS SECOS, GLUTEN, LUPIN, MARISCO, DIÓXIDO ENXOFRE

EGGS, MILK, NUTS, GLUTEN, LUPIN, SHELLFISH, SULPHUR



## MENU DO DIA | HALF BOARD | M5

Couvert e aperitivo | *Aperitif*

\*\*\*

Trilogia de especialidades locais |

*Trilogy of traditional tapas*

\*\*\*

Estufado de vitela com batatas chips caseiras |

*Traditional veal stew with homemade potato chips*

\*\*\*

Queijo, frutos secos, mel e gelatina de uva |

*Cheese, almonds, honey and grape gelatin*

\*\*\*

*Glass of Quinta do Pêgo Porto Late Bottled Vintage*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 30.00 por pessoa | per person

*Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 16h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00



## **EXTRA**

### **APERITIVO – 3,00€**

Porto tónico (Porto branco seco, água tónica e limão) ou Porto Rosé (Porto rosé com raspas de laranja)

### **APERITIF – 3,00€**

Portonic (Dry white Port, tonic water and lemon) or Port Pink (Port rosé with orange zest)

### **ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE - 10,00€ por porção**

E) Batata frita rodelas      B) Batata doce frita      C) Vegetais da época grelhados

### **SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ per portion**

E) French fries      B) Sweet potato fries      C) Grilled seasonal vegetables

## **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

OVOS, LEITE, FRUTOS SECOS, GLUTEN, MARISCO, AMENDOINS, MUSTARDA

EGGS, MILK, NUTS, GLUTEN, SHELLFISH, PEANUTS, MUSTARD

## MENU DO DIA | HALF BOARD | M6

Couvert e aperitivo | *Aperitif*

\*\*\*

Trilogia de especialidades locais |

*Trilogy of traditional tapas*

\*\*\*

Lombo de porco recheado com puré de castanha e cogumelos, servido com molho caseiro |

*Stuffed pork loin with chestnut purée and mushrooms, served with homemade sauce*

\*\*\*

Leite creme caseiro |

*Homemade crème brûlée*

\*\*\*

*Glass of Quinta do Pêgo Porto Late Bottled Vintage*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 30.00 por pessoa | per person

*Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 16h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00



## **EXTRA**

### **APERITIVO – 3,00€**

Porto tónico (Porto branco seco, água tónica e limão) ou Porto Rosé (Porto rosé com raspas de laranja)

### **APERITIF – 3,00€**

Portonic (Dry white Port, tonic water and lemon) or Port Pink (Port rosé with orange zest)

### **ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE - 10,00€ por porção**

F) Batata frita rodelas      B) Batata doce frita      C) Vegetais da época grelhados

### **SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ per portion**

F) French fries      B) Sweet potato fries      C) Grilled seasonal vegetables

## **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

OVOS, LEITE, GLUTEN, MUSTARDA, DIÓXIDO ENXOFRE

EGGS, MILK, GLUTEN, MUSTARD, SULPHUR

## MENU DO DIA | HALF BOARD | M7

Couvert e aperitivo | *Aperitif*

\*\*\*

Carpaccio de vitela maronesa DOP |

*Maronesa DOP Beef Carpaccio*

\*\*\*

Estufado de borrego com favas e servido com arroz e batata a murro |

*Lamb stew with fava beans served with rice and murro potatoes*

\*\*\*

Rabanadas com molho de vinho do Porto e fruta fresca da época |

*Rabanadas with Porto wine sauce and fresh fruit of the season*

\*\*\*

*Glass of Quinta do Pêgo Porto Late Bottled Vintage*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 30.00 por pessoa | per person

*Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 16h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00



## **EXTRA**

### **APERITIVO – 3,00€**

Porto tónico (Porto branco seco, água tónica e limão) ou Porto Rosé (Porto rosé com raspas de laranja)

### **APERITIF – 3,00€**

Portonic (Dry white Port, tonic water and lemon) or Port Pink (Port rosé with orange zest)

### **ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE - 10,00€ por porção**

G) Batata frita rodelas      B) Batata doce frita      C) Vegetais da época grelhados

### **SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ per portion**

G) French fries      B) Sweet potato fries      C) Grilled seasonal vegetables

## **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

OVOS, LEITE, FRUTOS SECOS, GLUTEN, AIPO, DIÓXIDO ENXOFRE,

EGGS, MILK, NUTS, GLUTEN, CELERY, SULPHUR,

## MENU ALTERNATIVO F1 | ALTERNATIVE MENU F1

Couvert e aperitivo | *Aperitif*

\*\*\*

Entrada do dia |

*Starter of the day*

\*\*\*

Filete de peixe branco em papillote com batata grelhada e molho de pimento |

*Fish fillet en papillote with Pêgo potatoes and red pepper sauce*

\*\*\*

Sobremesa do dia |

*Dessert of the day*

\*\*\*

*Glass of Quinta do Pêgo Porto Late Bottled Vintage*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 30.00 por pessoa | per person

*Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 16h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00



## **EXTRA**

### **APERITIVO – 3,00€**

Porto tónico (Porto branco seco, água tónica e limão) ou Porto Rosé (Porto rosé com raspas de laranja)

### **APERITIF – 3,00€**

Portonic (Dry white Port, tonic water and lemon) or Port Pink (Port rosé with orange zest)

### **ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE - 10,00€ por porção**

H) Batata frita rodelas      B) Batata doce frita      C) Vegetais da época grelhados

### **SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ per portion**

H) French fries      B) Sweet potato fries      C) Grilled seasonal vegetables

## **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

VARIÁVEL DE ACORDO COM PRATO DO DIA

VARIABLE UPON DAILY DISH



## MENU ALTERNATIVO S1 | ALTERNATIVE MENU S1

Couvert e aperitivo | *Aperitif*

\*\*\*

Entrada do dia |

*Starter of the day*

\*\*\*

Bife à Portuguesa – de Maronesa DOP com ovo e presunto a cavalo, servido com batata chips |

*Bife a Portuguesa – from Maronesa DOP with ham and fried egg on top served with potato chips*

\*\*\*

Sobremesa do dia |

*Dessert of the day*

\*\*\*

*Glass of Quinta do Pêgo Porto Late Bottled Vintage*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 30.00 por pessoa | per person

*Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 16h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00



## **EXTRA**

### **APERITIVO – 3,00€**

Porto tónico (Porto branco seco, água tónica e limão) ou Porto Rosé (Porto rosé com raspas de laranja)

### **APERITIF – 3,00€**

Portonic (Dry white Port, tonic water and lemon) or Port Pink (Port rosé with orange zest)

### **ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE - 10,00€ por porção**

- I) Batata frita rodelas      B) Batata doce frita      C) Vegetais da época grelhados

### **SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ per portion**

- I) French fries      B) Sweet potato fries      C) Grilled seasonal vegetables

## **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

VARIÁVEL DE ACORDO COM PRATO DO DIA

VARIABLE UPON DAILY DISH

## ESPECIALIDADE | MUST-TRY DISHE

Couvert e aperitivo | *Aperitif*

\*\*\*

Entrada do menu do dia |

*Half-board menu starter*

\*\*\*

**Bife do lombo de vaca de raça Maronesa D.O.P.** \* molho e acompanhamento incluídos

***Steak of Maronese D.O.P. race beef tenderloin*** \* *sauce and side dish included*

\*\*\*

Sobremesa do menu do dia |

*Half-board menu dessert*

\*\*\*

*Glass of Quinta do Pêgo Porto Late Bottled Vintage*

---

**PREÇO | PRICE** Euro 45.00 por pessoa | per person

*Bebidas não incluídas | Drinks not included*

**RESERVAS | BOOKINGS** até às | until 16h00

**HORA DE JANTAR | DINNER TIME** das | from 19h30 a | to 21h00



## **SOBRE A CARNE | ABOUT THE MEAT**

Desfrute de um bife do lombinho de vaca de raça protegida **Maronesa DOP**, criada em Trás-Os-Montes de forma totalmente natural.

*Enjoy a tender and tasty beef tenderloin steak from the protected native race named **Maronesa DOP**, living in Trás-os-Montes (northern Portugal) practically without human interference.*

## **APERITIVO**

Porto tónico (Porto branco seco, água tónica e limão) ou Porto Rosé (Porto rosé com raspas de laranja)

Couvert: Pão de favaio, azeite, pão crocante ou azeitonas ou batata doce ou alheira

## **APERITIF**

Portonic (Dry white Port, tonic water and lemon) or Port Pink (Port rosé with orange zest)

Appetizers: Bread, olive oil, bread crisps or olives or sweet potato or alheira sausage

## **MOLHO E ACOMPANHAMENTO À LA CARTE**

- A) Batata frita rodela      B) Batata doce frita      C) Vegetais da época grelhados
- A) Pimenta com molho de Porto e amêndoas      B) Molho de cebola e salsa      C) Apenas sal e pimenta

## **SAUCE AND SIDE DISHES À LA CARTE**

- A) French fries      B) Sweet potato fries      C) Grilled seasonal vegetables
- A) Pepper steak with almonds in port-honey      B) Onion and parsley sauce      C) Just salt and pepper

## **INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS**

FRUTOS SECOS, DIÓXIDO DE ENXOFRE OU SULFITOS, LEITE

NUTS, SULPHUR DIOXIDE OR SULFITES, MILK