

MENU DO DIA | HALF BOARD | M1

Couvert

Carpaccio de vitela Maronesa DOP

Maronesa PDO beef carpaccio

Magret de pato com laranja e molho de citrinos e vinho do porto, arroz de acafrão, pinhões e nozes e vegetais da época

Duck magret with orange served with citrus port wine sauce, saffron rice with pine nuts and walnuts and seasonal vegetables

Queijos, compotas e mel da casa

Cheese, jams and Pêgo honey

Glass of Quinta do Pêgo Late Bottled Vintage Port

PREÇO | PRICE Euro 32,50 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 | APERITIF – 3,00€

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

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

ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE | SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ por porção | per portion

- | | | |
|------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| A) Batata frita rodela | B) Batata doce frita | C) Vegetais da época grelhados |
| A) French fries | B) Sweet potato fries | C) Grilled seasonal vegetables |

INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS

LEITE, FRUTOS SECOS, SULFITOS, GLÚTEN

MILK, NUTS, SULPHUR, GLUTEN

MENU DO DIA | HALF BOARD | M2

Couvert

Trilogia de peixinhos da horta, sopa fria e melão com presunto

Trilogy of tapas (green bean fritters; cold soup and melon with ham)

Leitão assado no forno com redução de vinho do Porto e cebola roxa, servido com batata frita chips

Roasted suckling pig with Port wine and red onion reduction, served with fried potato chips

Panacota de alecrim e frutos vermelhos

Rosemary panna cotta with red fruits

Glass of Quinta do Pêgo Late Bottled Vintage Port

PREÇO | PRICE Euro 32,50 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 | APERITIF – 3,00€

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

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

ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE | SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ por porção | per portion

- | | | |
|------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| A) Batata frita rodela | B) Batata doce frita | C) Vegetais da época grelhados |
| B) French fries | B) Sweet potato fries | C) Grilled seasonal vegetables |

INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS

OVOS, LEITE, PEIXE, GLÚTEN, SULFITOS

EGGS, MILK, FISH, GLUTEN, SULPHUR

MENU DO DIA | HALF BOARD | M3

Couvert

Almondegas com molho de tomate picante, para partilhar

Meatballs in tomato spicy sauce, for sharing

Entremeada no forno com aros de cebola assada, servido com batata assada e vegetais da época

Roasted streaky pork with roasted onion rings, served with oven potatoes and seasonal vegetables

Tarte de pêra Rocha com gelado caseiro de vinho do Porto

Rocha pear tart with homemade portwine ice cream

Glass of Quinta do Pêgo Late Bottled Vintage Porto

PREÇO | PRICE Euro 32,50 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 | APERITIF – 3,00€

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

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

ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE | SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ por porção | per portion

- | | | |
|------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| A) Batata frita rodela | B) Batata doce frita | C) Vegetais da época grelhados |
| C) French fries | B) Sweet potato fries | C) Grilled seasonal vegetables |

INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS

OVOS, LEITE, SULFITOS, GLÚTEN

EGGS, MILK, SULPHUR, GLUTEN

MENU DO DIA | HALF BOARD | M4

Couvert

Bruschetta de presunto; pimentos padrão assados e sopa fria

Trilogy of tapas (dry-cured ham bruschetta; roasted Padron peppers; and cold soup)

Estufado de vitela Maronesa DOP servido com próprio molho, arroz de ervilhas e batata doce frita

Traditional stew of Maronesa PDO veal, served with peas rice and sweet potato fries

Gelado e bolachas caseiras com fruta da época

Homemade ice cream and cookies with seasonal fruit

Glass of Quinta do Pêgo Late Bottled Vintage Port

PREÇO | PRICE Euro 32,50 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 | APERITIF – 3,00€

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

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

ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE | SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ por porção | per portion

- | | | |
|------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| A) Batata frita rodela | B) Batata doce frita | C) Vegetais da época grelhados |
| D) French fries | B) Sweet potato fries | C) Grilled seasonal vegetables |

INFO ALERGÉNICOS | ALLERGENS

GLÚTEN, LEITE

GLUTEN, MILK

MENU DO DIA | HALF BOARD | M5

Couvert

Mini francesinha com molho picante e batata frita

Mini Francesinha with spicy sauce and French fries

Costeleta de borrego assada com batata a murro, puré de cenoura e vegetais da época

Roasted lamb chop with roasted potatoes (murro style), carrot purée and seasonal vegetables

Queque de marula cream com gelado caseiro

Marula cream cake and homemade ice cream

Glass of Quinta do Pêgo Late Bottled Vintage Port

PREÇO | PRICE Euro 32,50 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 | APERITIF – 3,00€

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

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

ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE | SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ por porção | per portion

- | | | |
|------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| A) Batata frita rodela | B) Batata doce frita | C) Vegetais da época grelhados |
| E) French fries | B) Sweet potato fries | C) Grilled seasonal vegetables |

INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS

OVOS, GLÚTEN, LEITE

EGGS, GLUTEN, MILK

MENU DO DIA | HALF BOARD | PEIXE | FISH

Couvert

Bruscheta de cogumelos e avelãs; patanisca de salpicão

Mushrooms and hazelnuts bruschetta; smoked pork sausage fritter

Bacalhau na broa com mistura de vegetais da época

Codfish inside a traditional bread with seasonal vegetables

Parfait de fruta da época

Seasonal fruit parfait

Glass of Quinta do Pêgo Late Bottled Vintage Port

PREÇO | PRICE Euro 32,50 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 | APERITIF – 3,00€

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

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

ACOMPANHAMENTOS À LA CARTE | SIDE DISHES À LA CARTE - 10,00€ por porção | per portion

- | | | |
|------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| A) Batata frita rodela | B) Batata doce frita | C) Vegetais da época grelhados |
| F) French fries | B) Sweet potato fries | C) Grilled seasonal vegetables |

INFO ALERGÉNIOS | ALLERGENS

OVOS, LEITE, GLÚTEN, PEIXE

EGGS, MILK, GLUTEN, FISH

MENU DO DIA | HALF BOARD | CARNE | BEEF

Couvert

Entrada do menu do dia

Starter from the half-board menu

Bife do lombo de vaca de raça Maronesa DOP, molho e acompanhamento incluídos

Steak of Maronesa PDO beef tenderloin, sauce and side dish included

Sobremesa do menu do dia

Dessert from the half-board menu

Glass of Quinta do Pêgo Late Bottled Vintage Port

PREÇO | PRICE Euro 45,00 por pessoa | per person

Beidas 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 PDO**, living in Trás-os-Montes (northern Portugal) practically without human interference.*

APERITIVO – 3,00€

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

Couvert: Pão de favaios, pão crocante e azeite - ou azeitonas - ou batata doce - ou alheira

APERITIF – 3,00€

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

Appetizers: Favaios bread, bread crisps and olive oil - or olives - or sweet potato - or Alheira sausage

ACOMPANHAMENTO E MOLHO 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

SIDE DISHES AND SAUCE 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