



Menu do dia - I

Entrada / Starter

Sopa fria de pêra rocha e curcuma com tosta transmontana
Cold Rocha pear and turmeric soup with toast from Trás-os-Montes

Ou | Or

Carpaccio de vitela Arouquesa com molho de alcaparras e queijo São Jorge
Arouquesa veal carpaccio with caper sauce and São Jorge cheese

Prato principal | Main course

Perna de pato confitada com risotto de citrinos e cherries assados
Duck leg confit with citrus risotto and roasted cherries

Ou | Or

Bacalhau em crosta de especiarias com esmagada de batata e chòi
Codfish with spices crust served with mashed potatoes and chòi

Sobremesa | Dessert

Mirtilos macerados em vinho do porto e cremoso de queijo gratinado
Blueberries macerated in port wine and creamy cheese au gratin

Ou | Or

Gelados artesanais
Home made ice cream

Menu do dia - II

Entrada / Starter

Creme frio de ervilhas e coco com hortelã pimenta

Cold pea and coconut cream with peppermint

Ou | Or

Salada composta com fruta e molho de iogurte

Salad made with fruit and yogurt dressing

Prato principal | Main course

Lombinho de javali com rosti de toucinho, legumes a vapor e molho de funcho

Wild boar tenderloin with bacon rosti, steamed vegetables and fennel sauce

Ou | Or

Robalo com creme de amêndoa e alho francês e rúcula em sésamo

Sea bass with almond and leek cream and arugula in sesame

Sobremesa | Dessert

Torta de maracujá e ganache de frutos vermelhos

Passion fruit pie and red fruit ganache

Ou | Or

Gelados artesanais

Home made ice cream

Menu do dia - III

Entrada / Starter

Sopa fria de tomate assado com ceviche de pepino e grissini de orégãos

Cold soup of roasted tomato with cucumber ceviche and oregano grissini

Ou | Or

Cogumelos salteados em alho, queijo de cabra e presunto

Sautéed mushrooms in garlic, goat cheese and ham

Prato principal | Main course

Medalhão de vitela Arouquesa com batata amandine, berinjela assada e molho de mostarda

Arouquesa veal medallion with amandine potatoes, roasted eggplant and mustard sauce

Ou | Or

Lúcio em aroma de manjeriço sobre juliana de legumes e molho de caldeirada

Pike in basil flavor over vegetable julienne and stew sauce

Sobremesa | Dessert

Rebuçado de ovos e amêndoa com coulis de kiwi

Egg and almond candy with kiwi coulis

Ou | Or

Gelados artesanais

Home made ice cream

Menu do dia - IV

Entrada / Starter

Sopa de Meloa com amêndoas, vintage e rebentos

Melon soup with almonds, vintage and sprouts

Ou | Or

Bruschetta de fumeiro, queijo São Jorge e verduras

Smoked bruschetta, São Jorge cheese and vegetables

Prato principal | Main course

Barriga de leitão com puré de abóbora, polenta de pimentos e molho yaki

Piglet belly with pumpkin puree, pepper polenta and yaki sauce

Ou | Or

Dourada em aroma de tomilho, couscous de legumes e molho planca

Grilled sea bream in aroma of thyme, vegetable couscous and planca sauce

Sobremesa | Dessert

Chocolate, frutos vermelhos e avelã torrada

Chocolate, berries and roasted hazelnut

Ou | Or

Gelados artesanais

Home made ice cream

Vegetarianos

- ✓ Risotto de cogumelos
 - *Mushroom Risotto*
- ✓ Canelones de curgete com queijo e frutos secos
 - *Courgette cannelloni with cheese and nuts*
- ✓ Pizza da horta
 - *Pizza from the garden*
- ✓ Massa salteada de legumes
 - *Sautéed pasta with vegetables*