



MENU  
**RESTAURANTE**

COUVERT

**Variedade de Pão do Cesto, Manteiga, Azeitonas Temperadas, Azeite ao Alho, Flor de Sal e Aceppe**

*Bread, Butter, Olives, Olive Oil with Garlic and Salt Flower and Appetizer* 4,90 €

SOPAS / SOUPS

**Medalhão de Lagosta em Creme de Marisco e sua Miga com Hortelão Ribeirinha**

*Shellfish creamed soup with minced lobster, flavoured with regional herbs* 12,00€

**Postinha de Bacalhau sobre tosta de Pão Caseiro com caldo de Coentros**

*Boiled codfish in top of toasted home made bread with a coriander broth* 9,90€

**Creme de Legumes frescos com palha dos mesmos**

*Vegetable cream soup* 4,50€

ENTRADAS / STARTERS

**Tártaro de Bacalhau fumado com mousse de Gaspacho**

*Smoked codfish tartar with gaspacho* 11,90€

**Terrina de Coelho "Arinto" e pequena salada de Espinafres Baby**

*Rabbit pate flavoured with "Arinto" wine and baby spinach salad* 9,50€

**Ovos recheados com Espadarte fumado de Sesimbra e seu jardim**

*Stuffed eggs with smoked swordfish and herb salad* 12,90€

**Pataniscas de Camarão com sua salada de Alfaces e Vinagreta de Rosas**

*Prawn's dumplings with lettuce salad and rose vinagret* 11,50€

## SALADAS, / SALADS

**Salada de Lagosta e Camarão com Alfaces  
várias e Vinagreta cremosa**  
*Lobster and Shrimp salad with lettuce leaves* 21,50€

**Salada de Endívias com Agrião, Maçãs Azedas  
e lascas de Queijo da Ilha de São Jorge**  
*Endive and cress salad served with green apples and slices of  
"São Jorge" cheese* 9,50€

## MASSAS & VEGETARIANOS / PASTAS & VEGETARIAN

**Salmão fumado sobre Linguinni com natas e  
ervas frescas**  
*Creamy Linguinni with smoked salmon and fresh herbs* 12,90€

**Penne salteado com tomate e basílico**  
*Saute penne with tomato and basil* 12,00€

**Almondegas de trigo com nozes em tomate e  
puré de batatas com azeitonas**  
*Wheat meat balls with nuts tomato and mash potatoes with olives*  
12,00€

**Crepe integral com recheio de cogumelos**  
*Gluten free crepe stuffed with mushrooms* 12,50€

## PEIXES E MARISCOS / FISH & SEAFOOD

**Lombo de Cherne com Camarão e Amêijoas à  
Pescador**  
*Black grouper fillet with prawns and clams* 28,50€

**Linguado Suado (Cozinha Velha)**  
*Steamed Dover sole with onion, carrot and delicate Champagne  
and fresh cream sauce* 30,50 €

**Posta de Bacalhau à Moda de Lafões**  
*Baked codfish loin with mushrooms and potato cubs* 21,90€

**Camarão Tigre assado no forno com Gengibre e  
outros Vegetais**  
*Roasted tiger prawns served with ginger and other vegetables* 26,00 €

## GRELHADOS / GRILLED

**Escolha um dos nossos Peixes que será  
grelhado e servido com Legumes do dia, Batata  
ao vapor e Manteiga de Ervas Frescas**  
*Choose one of our fishes that we will grilled and served with  
vegetables steamed potato and fresh butter herbs*

## CARNES / MEATS

**Tornedó de Novilho com molho de Presunto e  
Tomate concassé**  
*Fried Fillet mignon with smoked ham sauce and tomato concassé*  
27,00 €

**Coxa de Pato Lacada sobre Arroz do mesmo  
com Enchidos e Alecrim**  
*Duck leg cooked during 4 hours served with rice and rosmarinus* 21,50 €

**Carré de Borrego em crosta de Ameixa com  
Batata gratin e folhas de Espinafres**  
*Rack of lamb in a crust of green plums served with potato gratin  
and spinach leaf* 23,90 €

**Pernil de Porco tostado no forno sobre cozido  
de grão com vagens**  
*Roasted pork leg served with boiled chic beans and green  
beans* 18,00€

**Chateaubriand ao molho Béarnaise com Batata  
ponte nova e molhinhos de Vegetais. Para 2  
pessoas**  
*Chateaubriand with béarnaise sauce served with pont neuffe  
potato and vegetables* 53,50€

## COMIDA DE TACHO

**Açorda Real de Mariscos da nossa costa**  
*Royal boiled bread with shellfish from our cost* 24,50€

**Filetes de Polvo Sobre Arroz Malandrinho  
de Bacalhau**  
*Octopus fillet with codfish rice "Malandrinho Style"* 22,90€

**Feijoada de Lebre com Nabos e Pão frito**  
*Hare bean-stew with turnips and fried bread* 21,00€

**Perdiz estufada com Castanhas e Uvas**  
*Stewed partridge with chest nuts and grapes* 29,50€

SOBREMESAS / DESSERTS

---

**Tábua de queijos portugueses**  
*Portuguese Cheeses Table* 9,00€

**Buffet de frutas, doces regionais e conventuais**  
*Fruits, Conventual and Regional Pastry Buffet* 8,00 €

**Doçaria da Pousada**  
*Pousada's Pastry* 5,50 €

**Fruta da Época**  
*Fruit from the Season* 5,00 €

**Fruta Tropical**  
*Tropical Fruit* 5,50 €

**Salada de Frutas**  
*Fruit Salad* 5,00 €

GELADOS E SORVETES / ICECREAMS & SORBETES

---

**Taça de Gelado (2 bolas) -Sabores de:**  
baunilha, frutos silvestres, chocolate, morango,  
pistáchio, café, rum, passas e avelã.  
*Ice cream Bowl (2 flavors): Vanilla, Chocolate or Strawberry* 6,00€.

**Sorvete de Limão ou Champanhe**  
*Sorbets: Lemmon or Champagne* 6,00€

**\*\*Informação Credito 1/2 Pensão / Menu Pousada:**  
Inclui couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal e doçaria ou fruta da época.

**\*\*Information half bord / Menu Pousada:** *includes couvert one soup or starter, one main dish & sweets or fruit of the season*

**IVA 12% Incluído**  
**Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações**

*12% VAT included*  
*This establishment has complaints book*