



MENU

# RESTAURANTE

## COUVERT

**Couvert com os nossos Petiscos**  
*Regional Couvert* 6.50 €\*

## SOPAS E ENTRADAS / SOUP AND STARTER

**Caldo Verde com Enchido Bísaro**  
*Green Cabbage soup with Regional Sausage* 4.00 €

**Tradicional sopa de Feijão, Legumes e Castanhas Transmontanas**  
*Traditional Soup with Bean, Vegetable and Chestnut* 4.50 €

**Canja de Perdiz com Ovo de Codorniz**  
*Partridge Broth with Quail Egg* 6.50 €

**Carapaus fritos em escabeche sobre tosta de pão, Marmelada caseira e redução de LBV**  
*Fried Horse-mackerel Marinata on toasted bread with Quince paste and Port Wine (LBV)* 8.00 €

**Cogumelos com Gambas salteados em Azeite e alho**  
*Sauté Mushrooms and Shrimp* 10.00 €

**Cocktail de Camarão em Meloa**  
*Shrimp Cocktail in Melon* 12.00 €

\* Couvert simples (Pão, Manteiga, Azeitonas)  
*Couvert with Out Appetizers (Bread, Butter and Olives)* 3.50€

POUSADA  
S.BARTOLOMEU  
BRAGANÇA  
[www.pousadas.pt](http://www.pousadas.pt)

## ESPECIALIDADES/ SPECIALTIES

### VEGETARIANOS / VEGETARIAN

**Tomate assado sobre Legumes grelhados, lâminas de Queijo Fresco com Mel de “Urze” Montesinho**  
*Baked tomato on Grilled Vegetables, Fresh Cheese slices and Honey* 14.00 €

**Guisado do Legumes da Horta, aroma de Caril e Arroz Integral**  
*Garden Vegetable Stew aromatized with Curry and Rice* 14.00 €

### DO MAR / FISH

**Espetada de Salmão, Tamboril, Gamba e Tomate Cereja, sobre Ananás salteado em Mel de Montesinho e sumo de laranja**  
*Salmon, Monkfish, Shrimp and Small Tomato on a Spit, Pineapple sauté in Honey and Orange Juice* 18.00 €

**Arroz de Polvo Malandrinho com Filetes de Pescada**  
*Octopus Rice with Hake Filets* 18.00 €

**Lombo de Bacalhau no Forno com Castanhas e “Frutos da Horta”**  
*Roasted Cod-Fish with Chestnuts* 19.00 €

**Bacalhau Assado com Crosta de Pão Centeio**  
*Roasted Cod-fish with Rye Bread and Vegetables* 19.00 €

### DA TERRA / MEAT

**Feijoada à Transmontana**  
*Red Bean Stew with Pork meat, Sausage and Vegetables* 15.00 €

**Prova de Porco Bísaro (IGP) com Puré de Maçã**  
*Grilled Pork “Bísaro” with Apple Purée* 18.00 €

**Cordeiro Bragançano (DOP) guisado em vinho do Pinhão e Batata Cachela**  
*Lamb Stew with Pinhão Wine and Potatoes* 20.00 €

**Posta de Vitela da Região, Batata assada e grelos salteados em Azeite e Alho**  
*Veal Tenderloin with roasted Potato and Turnip Tops* 22.00 €

**Cabrito da Serra de Montesinho assado no forno**  
*Roasted Lamb with Potatoes* 25.00 €

## **SOBREMESAS / DESSERTS**

<b>Tábua de Queijos Portugueses com Frutos Secos em Vinho do Porto e Mel</b> <i>Portuguese Cheeses, Dried Fruits in Port Wine and Honey</i>	10.00 €
<b>Opção de 1 Queijo à Escolha</b> <i>Serving of Cheese (1 serving)</i>	4.50 €
<b>Degustação de Doces e Frutas</b> <i>Tasting of Sweets and Pastries and Fruits</i>	7.50 €
<b>1 Doce à Escolha</b> <i>Serving of Sweet/Pastry (1 choice)</i>	4.00 €
<b>Fruta da Época</b> <i>Seasonal Fruit</i>	4.50 €
<b>Fruta Tropical</b> <i>Tropical Fruit</i>	5.50 €

## **GELADOS / ICE CREAM**

---

<b>Morango, Pistachio, Chocolate, Baunilha, Caramelo, Nata e Limão (2 sabores)</b> <i>Strawberry, Pistachio, Chocolate, Vanilla, Caramel, Fresh Cream and Lemon (2 flavors)</i>	4.80 €
--	--------

IVA 13% Incluído  
Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

VAT 13% include  
This Establishment has a complaints Book