

## COUVERT

Variedade de pão regional, azeitonas aromatizadas, azeite e flor de sal  
*Regional bread, flavored butter, marinated olives, olive oil and flower salt*

4,5

## SOPAS | SOUPS

\*Caldo-verde com chouriço

Prato tradicional da culinária portuguesa, originário desta região do Minho. Com origem no século XV, quando os camponeses da região utilizavam a couve-galega, para preparar uma sopa simples e nutritiva. Tradicionalmente acompanhada por broa de milho e que, de acordo com a receita original, deverá ser servida com um bom vinho.

*\*Greens cabbage soup with a drizzle of olive oil and Portuguese regional sausage  
 Traditional dish of Portuguese cuisine, originating from the Minho region in the north of Portugal. Its history dates to the 15th century when peasants in the region used the Galician cabbage, common in Portugal, to prepare a simple and nutritious soup. Traditionally accompanied by cornbread, and according to the original recipe, it should be served with a good wine.*

5,5

Creme de legumes  
*Vegetable cream soup*



5,5

Sopa da Avó com Broa de Milho (feijão amarelo, couve penca, nabo, cenoura, vitela, toucinho e chouriça)

*Farmer soup with cornbread (regional yellow bean, kale, turnip, carrot, veal and regional smoked ham)*



10

## ENTRADAS | STARTERS

Crocante de alheira de caça com puré de maçã assada em vinho do Porto, frutos secos perfumado com pimenta rosa e mel da serra da cabreira

*Crunchy fresh sausage with roasted apple puree in Port wine with nuts, scented with pink pepper and honey*

12



Camembert gratinado com tostas, bolachas e compota caseira de abóbora  
*Baked camembert and toast, salty crackers and homemade pumpkin jam*



14

## MASSAS E VEGETARIANOS | PASTA AND VEGETARIAN

Lasanha de legumes sobre molho de tomate e sementes de sésamo  
*Vegetable lasagna on tomato sauce garnished with sesame seeds*

17,5

Risotto de castanha e espargos  
*Chestnut and asparagus risotto*

20




### PEIXE | FISH

Filete de robalo corado com molho de alcaparras, puré de grão de bico e brócolos 25  
*Grilled sea bass fillet with capers sauce, chickpea puree and broccoli*

Bacalhau gratinado com puré de ovo 26  
*Au gratin cod with egg puree*

### CARNE | MEAT

Bochecha de porco ibérico estufada em cerveja nacional com puré doce 25,5  
*Braised pork cheek in Portuguese beer with sweet puree*

Costeleta de Vitela grelhada com batata a murro e grelos salteados 27,5  

  
 O gado de origem Barrosã pastoreia grande parte do ano nas encostas e prados da Serra da Cabreira, o que lhe confere um sabor único e uma textura tenra e suculenta  
*Grilled veal chop with potatoes and turnip tops*  
*The Barrosã breed cattle graze for much of the year on the slopes and meadows of the Serra da Cabreira, which gives them a unique flavor and a tender and juicy texture*

### SOBREMESAS | DESSERTS

Pudim Abade de Priscos 7  
 Doce típico da região do Minho, receita original séc. XIX  
*"Abade Priscos" pudding*  
*traditional Portuguese dessert, a rich crème caramel pudding that contains a unique ingredient: bacon. This sweet was created in the 19th century by Father Manuel Joaquim Machado Rebelo, the Abbot of Priscos. It's known for its very large number of egg yolks and is considered a culinary delight in Portugal*

Sobremesa do dia 6  
*Todays' dessert*

#### Menu Pousada

Couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal, sobremesa e café  
 Preço por pessoa (bebidas não incluídas) – 40,00€

#### 'Pousada' Menu

Couvert, one soup or starter, one main dish, sweet or season fruit and coffee  
 Price per person (beverage not included) - 40,00€

IVA Incluído à taxa legal em vigor | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações  
 Preços apresentados em Euros | Preços válidos salvo erro de impressão  
 VAT included at the current legal rate | This establishment has complaints book  
 Prices presented in Euros | Valid prices except for printing error

