

COUVERT

Variedade de pão regional, manteiga aromatizada, azeitonas temperadas, azeite virgem extra, flor de sal e acepipe 4,7
Regional bread, homemade flavored butter, olives, extra virgin olive oil, fleur de sel and appetizer

ENTRADAS | STARTERS

"Ameijoas á Bulhão Pato" com aromas de coentros e tostas de brioche 10,5
Stewed clams with aromas of coriander and brioche toast

Choco frito com maionese de alho assado e lima 11,9
Fried cuttlefish with roasted garlic and lime mayonnaise

Camarão salteado com alho, limão e coentros 12,5
Sautéed shrimp with lemon, garlic and coriander

SOPAS | SOUPS

Creme de legumes com risco de azeite de ervas aromáticas 4,9
Vegetable cream soup with extra virgin olive oil

Sopa rica de peixe com croutons de pão e coentros 7,5
Fish soup with coriander flavour

MASSAS E VEGETARIANOS | PASTA AND VEGETARIAN

Salada de salmão fumado com vinagrete balsâmico 12,5
 (alfaces, tomate, abacate, queijo feta, frutos secos e endívias)
Smoked salmon salad with balsamic vinaigrette
 (lettuces, tomato, avocado, feta cheese, dried fruits and endive)

Salada tépida de quinoa com cogumelos, tomate cherry, espargos verdes e aromas de paprika fumada 16,5
Warm quinoa salad with mushrooms, cherry tomatoes, green asparagus and smoked paprika flavours

Moqueca de lulas e mexilhão com massa buzios e aromas de coentros 21,9
Stewed pasta with squid and mussel and coriander flavours

PEIXE | FISH

Arroz malandrinho de tamboril e berbigão com aromas de salicórnia e coentros 24,5
Malandrinho rice with monkfish and cockle flavoured with samphire and corander

Medalhões de bacalhau em crosta de broa e ervas finas, sobre esmagada de grão de bico, couve lombarda, cebolinha pérola e azeitona negra desidratada 25,9
Cod medallion in corn bread and fine herbs crust, with smashed chickpea, portuguese cabbage, pearl chives and dehydrated black olives

CARNE | MEAT

Bochechas de porco estufadas em vinho tinto, com puré de batata trufado, bimis e espiga de milho braseada 23,5
Stewed pork cheeks in red wine, with truffled mashed potatoes, baby brócolis and braised corn on the cob

Posta de vitela grelhada com risoto de cogumelos e ananás grelhado 24,7
(acompanha com molho chimichurri)
Grilled veal steak with mushrooms risotto and grilled pineapple (served with chimichurri sauce)

SOBREMESAS | DESSERTS

Cremoso de lima com nougatine de nozes pecan 5,5
Creamy lime with pecan nougatine

Brownie de chocolate e frutos secos com toffee de caramelo salgado, refrescado gelado de noz e pérolas de caramelo 6
Chocolate and nut brownie with salted caramel toffee, walnut ice cream and caramel pearls

Tradicional ovos-moles de Aveiro com Vinho do Porto Tawny 7,5
Reza a lenda dos Ovos Moles que uma freira do Convento de Jesus se encontrava em jejum forçado. Contudo, não terá resistido, acabando por misturar ovos com grandes quantidades de açúcar. Apanhada em flagrante, a Freira terá escondido o preparado na massa das hóstias sagradas. No dia seguinte, a iguaria foi descoberta, tendo sido considerado um verdadeiro milagre.

Traditional "Ovos Moles" from Aveiro with Tawny Port wine
The history of the "Ovos Moles" says that a nun from the Convent of Jesus was in forced fasting. However, she would not have resist, eventually mixing eggs with a large amounts of sugar. Caught red-handed, the Nun would have hidden the preparation in the mass of the sacred hosts. The next day, the delicacy was discovered, having been considered a true miracle.

Tradicional Pão de Ló com gelado de ovos moles 8,9
O Pão de Ló é o resultado direto do saber fazer requerido para a preparação da massa e respetiva cozedura, cuja história remonta aos finais do século XVIII.

Traditional sponge cake with "ovos moles" ice cream
The Pão de Ló is the direct result of the know-how required for the preparation of the dough and its cooking, whose history dates back to the late eighteenth century

FRUTAS | FRUITS

Prato de fruta laminada 5,5
Sliced fresh fruits on a plate

GELADOS | ICE CREAMS

Túlipa de bolacha com duas bolas de gelado, chantilly e areia de bolacha oreo 5,9
Cookie tulip with two scoops of ice-cream, whipped cream and oreo cookie sand

Taça de gelado artesanal de ovos moles com crocante de amêndoa 6,9
(chantilly e peta zetas)
"Ovos moles" handmade ice cream with almond crunch (chantilly and pop rocks)

*** Informação Meia-Pensão / Menu**

Pousada inclui: couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal, sobremesa ou fruta da época.

*** Information Half Board / Menu**

Pousada includes: couvert, one soup or starter, one main dish, dessert or fruit of the season

Se tem alguma **intolerância alimentar** ou pretender informações adicionais, solicite ao colaborador de serviço.

*If you have any **food intolerance** or if you wish additional information, please ask a member of our team.*



Bico do Muranzel, 3870-301 Torreira



+351 234 860 180



fo.ria@pestana.com



pestana.com | pousadas.pt

É proibida a venda de:

- Bebidas espirituosas ou equiparadas a quem não tenha completado 18 anos de idade;
- Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas a quem não tenha completado 16 anos;
- Todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas a quem se apresente notoriamente embriagado.
- (Decreto-Lei n.º 50/2013 de 16 de Abril, alínea a, b e c do n.º 1 do art. 3)

Sales not allowed in case:

- *Spirits or equivalent to whom is under 18 years old;*
- *Alcoholic Beverages, spirits and non-spirits to whom is under 16 years old;*
- *Alcoholic Beverages, spirits and non-spirits to whomever appears drunk.*

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

Decreto - Lei n.º 156/2005, de 15 de Setembro

Publicado no D.R. n.º178 (Série I-A)

De acordo com a nova lei, as suas reclamações serão endereçadas para:

Complaints book available

According to the legislation your complaint will be forward to:

ASAE — Autoridade de Segurança Alimentar Económica

Rua Rodrigo da Fonseca, n.º 73 1269-274 LISBOA Tel. 21 798 3600 Fax 21 798 3654 E-mail correio.asae@asae.pt

