

Restaurante Pousada Castelo de Alvito

Entradinhas / *Àpetizers*

Preço / Price

Febras de coentrada em pão alentejano <i>(Grilled pork steaks on regional bread)</i>	3.50 €
Cogumelos recheados com linguiça, queijo e ovo de codorniz <i>(Stuffed mushrooms with smoked sausage, cheese and quail egg)</i>	5.00 €
Espetada de alheira de caça no forno com rabanete <i>(Skewered hunting sausage in the oven with radish)</i>	4.00 €

Entradas / *Starters*

Creme legumes <i>(Vegetable soup)</i>	2.50 €
Coroa de camarão frito em azeite, alho e coentros <i>(Crown fried shrimp in olive oil, garlic and coriander)</i>	7.00 €
Salada de alfaces mistas com tomate e pasta de queijo fresco regada com vinagrete de mel <i>(Mixed lettuce salad with tomato and fresh cheese pasta drizzled with honey vinagrette)</i>	5.00 €

Caso seja intolerante a algum ingrediente deve informar o empregado.
If you are intolerant to any ingredient, please inform the waiter.

Restaurante Pousada Castelo de Alvito

Pratos Principais / *Main Courses*

Preço / Price

Peixes / *Fish*

Lombo de dourada na grelha com temperos alentejanos, molho de manteiga e limão guarnecido com migada de couve-flor e tomate cherry 12.00 €

(Bream loin on the grill with Alentejo spices (coriander seeds), butter sauce, lemon and smashed cauliflower and cherry tomato)

Bacalhau limado à alentejana com ovo escalfado 12.00 €

(Cod Fish Alentejo style with poached egg)

Tentáculos de polvo de cebolada com batata esmagada e tomate grelhado 15.00 €

(Octopus tentacles with onions, smashed potatoes and grilled tomato)

Filetes de robalinho corados em azeite virgem regados com molho de natas e legumes ao vapor 11.00 €

(Sea bass fillets gilded in virgin olive oil, drizzled with fresh cream sauce and steamed vegetables)

Massas e vegetarianos / *Pasta and vegetarian*

Esparguete tingida com tinta de choco, com cogumelos, natas de soja e queijo da ilha 12.00 €

(Spaghetti dyed with cuttlefish ink, with mushrooms, soy cream and island cheese)

Gratinado de legumes (legumes cozidos, com molho mornay, salpicados de manteiga e parmesão ralado e gratinado) 7.00 €

(Vegetables "au gratin", with mornay sauce, speckled butter and grated parmesan)

Menu Criança / *Child Menu*

Menu Panda – Sopa do Panda (creme de legumes com massinhas), Cordon Bleu com arroz de cenoura 5.00 €

(Panda menu – Panda soup, Cordon Bleu served with carrot rice)

Menu Ratatui – Sopa do Ratatui (creme de legumes), douradinhos de pescada com arroz branco 5.00 €

(Ratatui menu – Ratatui soup, hake fillets served with rice)



PESTANA
POUSADA CASTELO
ALVITO
HISTORIC HOTEL
PORTUGAL

Caso seja intolerante a algum ingrediente deve informar o empregado.
If you are intolerant to any ingredient, please inform the waiter.

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL | ALL TAXES INCLUDED

Restaurante Pousada Castelo de Alvito

Pratos Principais / *Main Courses*

Preço / Price

Carnes / *Meat*

Lombinho de porco alentejano recheado com abacaxi e bacon, guarnecido com arroz árabe e esparregado 13.50 €

(Alentejo's tenderloin pork stuffed with pineapple and bacon, garnished with Arab rice and spinach)

Peito de frango corado em azeite e alho com jardineira de batata e maçã, pingada com vinagre de sidra 11.00 €

(Breast chicken cooked in olive oil and garlic with potato dripped with apple cider vinegar)

Bife da vazia aromatizado de 5 bagas acompanhado de risotto de cogumelos 15.00 €

(Striploin steak flavoured with 5 berries served with mushroom risotto)

Carré de borrego de cebolada com batata ponte nova frita, brócolos e vinagre de alecrim 17.50 €

(Onion lamb carré with fried potato, broccoli and rosemary vinegar)

Pratos de Verão / *Season Dishes*

Gaspacho à alentejana com carapaus fritos 8.00 €

(Alentejo Gazpacho with fried mackerel)

Salada de camarão, alfaces mistas, figo seco e vinagrete balsâmico 12.50 €

(Shrimp salad, mixed lettuces, dried fig and balsamic vinaigrette)

Salada de peito de frango panado com amêndoa, folhagens verdes, tomate e vinagrete de poejos 10.00 €

(Chicken breast salad breaded with almonds, green foliage, tomato and pennyroyal vinaigrette)

Caso seja intolerante a algum ingrediente deve informar o empregado.
If you are intolerant to any ingredient, please inform the waiter.


PESTANA
POUSADA CASTELO
ALVITO
HISTORIC HOTEL
PORTUGAL

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL | ALL TAXES INCLUDED

Restaurante Pousada Castelo de Alvito

Sobremesas / *Desserts*

Preço / Price

Torta de laranja do nosso quintal

(Orange pie)

2.50 €

Bavaroise de manga com base de brownies chocolate

(Mango Bavaroise with chocolate brownies base)

3.50 €

Tarte de chocolate com gelado de baunilha

(Chocolate tart with vanilla cream)

3.50 €

Manjar do barão com shot de sorvet de laranja

(Eggs, sugar, creamy cheese with orange sorbet shooter)

3.00 €

Encharcada com lâminas de kiwi

(Eggs, sugar and cinnamon)

3.50 €

Sericaia com ameixas de Elvas

(Wheat flour, eggs, cinnamon)

4.50 €

Sopa dourada com gelado de uva

(Almond, fried bread, sugar, eggs, cinnamon and lemon with grape ice-cream)

3.50 €

Pudim marfim em surpresa de limão

(Puding on lemon)

4.50 €

Trio de sobremesas - encharcada, sericaia e tarte de chocolate

(Dessert Trio – encharcada, sericaia and chocolate tart)

5.00 €

Gelados / *Ice-Creams*

Taça de gelado - 3 bolas

(3 Balls Cup with Chocolat)

3.50 €

Taça de gelado - 2 bolas

(2 Balls Cup with dry fruits)

3.00 €

Taça de gelado - 1 bola

(2 Balls Cup with honey)

1.60 €

Frutas / *Fruits*

Seleção de frutas

(Fruit selection)

3.00 €

Salada de frutas frescas

(Fresh fruit salad)

2.50 €

Caso seja intolerante a algum ingrediente deve informar o empregado.
If you are intolerant to any ingredient, please inform the waiter.


PESTANA
POUSADA CASTELO
ALVITO
HISTORIC HOTEL
PORTUGAL

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES
IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL | ALL TAXES INCLUDED