PESTANA
POUSADA CASTELO
ÓBIDOS
HISTORIC HOTEL
PORTUGAL

MENU

COUVERT

Pão Regional, Manteiga, Azeitonas Temperadas, Paté de Farinheira, Humus 6.5 | pessoa | person
Sourdough bread, flavoured butter seasoned olives, spiced sausage pâté, hummus

Seleção de Pão e Manteigas 3.5
Selection of Sourdough bread and butter

SOPA | *SOUP*

Creme de Legumes Guarnecidos com *Croutons* 7
Vegetable velouté served with crispy croutons

Caldo de Abóbora, Migalhas de Broa, Feijão Frade, Alho e Couve Galega (vegano) 9
Pumpkin broth soup with cornbread crumbs, black-eyed beans, garlic and kale (vegan)

Gaspacho Verde, Caviar de Melancia, Crocante de Pinhão e Creme de Queijo Fresco (vegano) 14
Green gazpacho (cold soup) with watermelon pearls, pine nut tuile, and fresh cheese cream (vegan) ★

ENTRADA | *STARTER*

Pastel Crocante de Grão, Legumes e Vinagre Balsâmico (vegano) 15
Crispy stuffed chickpea pastry with vegetables and balsamic vinegar (vegan)

Bombom de Alheira, Recheio de Queijo da Serra e Puré de Marmelo 18
Alheira (spiced sausage) bonbon stuffed with Portuguese soft cheese and quince purée

Vieiras, Cremoso de Limão, Alface do Mar e Telha de Arroz Crocante 30
Seared scallops with lemon cream, sea lettuce and crispy rice wafer ★

Preços apresentados em €uros | IVA Incluído à taxa legal em vigor | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações
Prices presented in €uros | VAT included at the current legal rate | This establishment has complaints book

PESTANA
POUSADA CASTELO
ÓBIDOS
HISTORIC HOTEL
PORTUGAL

MASSA, SALADA E VEGETARIANO | *PASTA, SALAD AND VEGETARIAN*

Salada de Tomate do Oeste, Kiwi, Cebola Frita, Amendoim Caramelizado e Orégãos (vegano) 18
Tomato salad with kiwi, fried onions, caramelized peanuts and oregano(vegan)

Salada de Melancia, Queijo Fresco e Mousse de Sardinha Portuguesa 20
Watermelon salad with fresh cheese and Portuguese sardine mousse

Risoto de Ervilhas em Duas Texturas, Lascas de Queijo da Ilha 20
Two-texture pea risotto with Azorean cheese shavings

Salada de Pêra Rocha Grelhada, Frango desfiado, Queijo da ilha e Sementes de Romã 21
Grilled Portuguese pear with shredded chicken, Azorean cheese and pomegranate seeds

Esparguete Tinta de Choco, Camarão, Ameijoa, Tomate e Manjericão 29
Squid ink spaghetti with prawns, clams, tomato and basil ★

PEIXE | *FISH*

Filete de Solha, arroz malandrinho da Lagoa 30
Plaice fillet with Portuguese creamy rice

Bacalhau à El Rei D. Dinis 33
Baked salt cod with layered potato crisps inside a roasted stuffed tomato

Garoupa Baixa Temperatura, Salada Fria de Duas Batatas, Pimentos Assados e Pil-pil 35
Slow-cooked grouper with cold two-potato salad, roasted peppers and pil-pil emulsion ★

CARNE | *MEAT*

Frango na Púcara, Batatas, Cebola Pérola, Tomate, Bacon, Enchidos e Mostarda 25
Chicken casserole in a clay pot with potatoes, pearl onions, bacon, sausage and mustard

Bife de Novilho à Portuguesa 33
Pan-seared beef steak, Portuguese style

Lombinho de Borrego, Puré de Batata, Maçã Assada e Repolho Roxo com Mel e Canela 35
Roast lamb loin with mashed potato, roasted apple and red cabbage glazed with honey and cinnamon ★

Preços apresentados em €uros | IVA Incluído à taxa legal em vigor | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações
Prices presented in €uros | VAT included at the current legal rate | This establishment has complaints book

PESTANA
POUSADA CASTELO ÓBIDOS
HISTORIC HOTEL
PORTUGAL

O Futuro da Gastronomia Sustentável

The Future of Sustainable Gastronomia

Alguns pratos deste separador especial "O Futuro da Gastronomia Sustentável" incluem proteína de insetos comestíveis, uma alternativa nutritiva e sustentável. A sua produção utiliza menos recursos naturais e gera menor impacto ambiental, contribuindo para uma alimentação mais responsável.

Some of the dishes featured in this special "The Future of Sustainable Gastronomia" contain edible insect protein, a nutritious and sustainable alternative. Their production requires fewer natural resources and has a lower environmental impact, contributing to a more responsible diet.

Chamuças de Legumes, *Acheta Domestica*, Larvas Molitor e Maionese de Alho Negro 20
Vegetable samosas with cricket and mealworm larvae and black garlic mayonnaise

Fusilli Proteico de Insetos, Salteado ao Alho, Tomate Cherry, Ervas Frescas (Tenebrio Molitor) 20
Protein fusilli with garlic-sautéed edible insects, cherry tomatoes and fresh herbs

Pizza de Farinha Proteica, Acheta de Grilos 20
Protein pizza with cricket flour

Brownie de Insetos, *Chocolate Branco, Sorvet de Tangerina* 15
Protein brownie with edible insects, white chocolate and tangerine sorbet

Preços apresentados em €uros | IVA Incluído à taxa legal em vigor | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações
Prices presented in €uros | VAT included at the current legal rate | This establishment has complaints book

PESTANA
POUSADA CASTELO
ÓBIDOS
HISTORIC HOTEL
PORTUGAL

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Pêra Rocha Bêbeda, em Vinho Tinto da Região e Ginja d'Óbidos (vegana) 10
Portuguese pear poached in local red wine and Óbidos cherry liqueur

Gelado Conventual 12
Convent-style ice cream

Tarte de Limão e Cavaca das Caldas 12
Lemon tart with traditional Cavaca das Caldas (glazed sweet biscuit)

Sopa Fria de Morangos, Gelado de Nata e Salame Português 14
Chilled strawberry soup with cream ice cream and Portuguese chocolate salami ★

Gelado de Ginja em Solo de Chocolate Crocante 14
Cherry liqueur ice cream with crunchy chocolate crumble ★

Tábua de Queijos Portugueses, Seleção de Pão, Frutos Secos e Compotas Regionais 18
Portuguese cheese platter with bread selection, nuts and regional jams ★

Acompanhe as Nossas Sobremesas com Vinho do Porto ou Moscatel de Setúbal.
Pair our desserts with glass of Port Wine or Moscatel from Setubal

Preços apresentados em €uros | IVA Incluído à taxa legal em vigor | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações
Prices presented in €uros | VAT included at the current legal rate | This establishment has complaints book

PESTANA
POUSADA CASTELO
ÓBIDOS
HISTORIC HOTEL
PORTUGAL

MEIA PENSÃO | *HALF BOARD*

Menu Pousada | **Meia-Pensão (4 momentos)**
couvert, 1 x sopa ou entrada, 1 x prato principal, 1 x sobremesa ou fruta da época.
Pratos não incluídos. Sujeito a suplemento ★

Pousada Menu | ***Half Board (4 moments)***
couvert, 1 x soup or starter, 1 x main course, 1 x dessert or fruit of the season.
Dish not included, apply supplement ★

Suplementos | *Supplements*

Vieiras | *Scallops*: 10
Esparguete de Tinta de Choco | *Squid ink spaghetti with prawns : 8*
Garoupa | *Grouper*: 8
Lombinho Borrego | *Loin of Lamb*: 10
Sobremesa | *Desserts*: 5
Queijos | *Cheeses*: 5

PESTANA
POUSADA CASTELO
ÓBIDOS
HISTORIC HOTEL
PORTUGAL

A Nossa Cozinha. A Nossa Chefe.

Há mais de 20 anos que a Chefe Cláudia faz parte da história do nosso grupo. Ao longo do seu percurso, passou por casas emblemáticas como a Pousada de Beja e a Pousada de Évora, entre outros desafios que ajudaram a construir a sua identidade gastronómica.

Hoje, em Óbidos, apresenta uma cozinha de produto, sazonal e autêntica, onde a tradição se cruza com a inovação e o compromisso com a sustentabilidade.

Este menu é um convite para descobrir sabores genuínos, preparados com respeito pelos ingredientes e paixão pela cozinha.

Bom apetite.

Our Kitchen, Our Chef

For over 20 years, Chef Cláudia has been part of our group's culinary journey. Throughout her career, she has honed her craft in renowned properties, including the Pousadas of Beja and Évora, among many others that have shaped her distinctive approach to cooking.

Today, in Óbidos, she presents a cuisine rooted in seasonality, outstanding local produce and authentic Portuguese flavours, where tradition meets innovation and a genuine commitment to sustainability.

This menu is an invitation to discover honest cooking, celebrating the quality of every ingredient and the passion behind every dish.

Enjoy your meal.