

ROOM SERVICE

CREMES, SOPAS E ENTRADAS | CREAM, SOUP AND STARTER

*Creme de legumes com riscado de azeite 5,7
**Vegetables cream with olive oil and aromatic herbs*

Seleção de enchidos serranos assados com tostas de broa de milho 11,5
Selection of roasted Serrano sausages flavored with rosemary and cornbread toasts

SANDUÍCHES | SANDWICHES

Tosta de queijo e fiambre em pão saloio 8,5
Cheese and ham toast on country bread

Tosta de queijo, fiambre, tomate e orégãos em pão saloio 9,5
Cheese, ham, tomato and oregano toast in regional bread

Tosta de presunto com queijo da serra em pão saloio 10,9
Smoked ham toast with buttered cheese on country bread

SALADAS/SNACKS | SALADS/SNACKS

*Salada Serrana 15,5
 (Variedade de alfaces, tomate, presunto, queijo curado da Serra da Estrela e frutos secos)
**Serra Style Salad*
(Variety of lettuce, tomato, smoked ham, cured "Serra da Estrela" cheese and nuts)

*Prego de novilho 12,5
 (bolo do caco e manteiga de alho)
**Portuguese steak*
("bolo do caco" bread and garlic butter)

*Cheeseburger em bolo do caco 16
 (Bolo do caco, 200gr de carne Black Angus, queijo, ovo, bacon, tomate e alface)
**Cheeseburger in "bolo do caco" bread*
("bolo do caco" bread, 200gr of Black Angus meat, cheese, egg, bacon, tomato and lettuce)

PEIXE | FISH

*Bacalhau tradicional à Assis 22
 Reza a lenda que a receita foi criada, em 1937, por Henrique Assis, de origem Chinesa e sua esposa Rosa Fortuna na pensão "O Skiador" que, surpreendidos por um nevão na Serra da Estrela, lançou mão aos últimos alimentos que lhe restavam, para saciar os hóspedes.
**Traditional Assis codfish*
The Legend it says that the recipe was created, in 1937, by Henrique Assis, of Chinese origin and his wife Rosa Fortuna at the pension "O Skiador" who, surprised by a snow in the Serra da Estrela, made use of the last foods he had left, to satisfy the guests.

Polvo á Lagareiro com batata na grelha e grelos ao alho 27,9
Lagareiro octopus with grilled potatoes and garlicky greens

CARNE | MEAT

*Arroz de Zimbro com aromas de carqueja

(Carne de vitela, cogumelos, enchidos, carqueja e zimbro)

**Juniper rice, flavored with gorse*

(Veal, mushrooms, a variety of sausages, gorse and juniper)

1 pessoa / 1 person

2 pessoas / 2 people



25

40

250gr posta de vitela com migas da Beira, batata rústica frita e molho de queijo da Serra

250gr beef steak with smashed bread from Beiras region, rustic fried potatoes and creamy sheep cheese sauce

26,9

VEGETARIANO | VEGETARIAN

*Migas Beirãs com Ovo estrelado com tostas de broa de milho

**Shredded kale with beans and bread, fried egg, cornbread toasts*



15,5

Lasanha de espinafres com ragu de legumes assados e orégãos

Spinach lasagna, served with grilled vegetable ragu and oregano



16,7

PARA CRIANÇAS | FOR KIDS

*Panadinhos de peixe com arroz branco

**Fish fingers with rice*

8

*Esparguete a bolonhesa com queijo parmesão

**Spaghetti Bolognese with parmesan cheese*

14

SOBREMESAS | DESSERT

*Fruta laminada

**Sliced fruit*

4,9

*Brownie de chocolate e frutos secos refrescado com gelado de pistachio

**Chocolate Brownie with dry fruits and pistachio ice cream*

7,5

BEBIDAS / DRINKS

CAFETARIA | COFFEE

Chás / Infusões

Tea

2,2

Café / Descafeinado

Coffee / Decaffeinated

2,2

Capuccino

Cappuccino

3

Leite

Milk

3

CERVEJAS | BEERS

Imperial <i>Draught beer</i>	3,9
Cerveja nacional <i>National beer</i>	3,9
Cerveja importada (25cl) <i>Imported beer</i>	4
Sem álcool (33cl) <i>Non-alcoholic beer</i>	3,9

ÁGUAS, SUMOS E REFRIGERANTES | WATER, FRUIT JUICES & SOFT DRINKS

Água mineral (37,5cl) <i>Mineral water</i>	2,5
Sumos naturais <i>Fresh juices</i>	5
Sumos néctar <i>100% juice</i>	3,9
Refrigerantes <i>Soft drinks</i>	3,9

VINHOS | WINES

Vinho Selecção Pousadas/ Tinto/Branco/Rosé <i>Wine selection of Pousadas /Red/White/Rosé</i>	16
Vinho Verde Quinta da Aveleda (garrafa) <i>Green wine Quinta da Aveleda (bottle)</i>	18,9



Taxa de Room Service – 5,00€

Room Service Fee – 5,00€



Serviço de quartos está disponível das 10h00 às 22h00.

*Pratos sinalizados apenas são servidos durante o seguinte período: 11h00-15h00 | 19h00-22h00

**Room service is available between 10a.m. to 10:00p.m.*

**Marked dishes are only served during the following period: 11:00 am to 3:00 pm | 7:00 pm - 10:00 pm*



Marcar a tecla numero “9” do telefone do quarto

To order please dial “9” on your telephone.



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.*



Entregamos o seu pedido entre 30 a 45 minutos

Your order will be delivered between 30 to 45 minutes.

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:

- *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

De acordo com a 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