



COUVERT

- *Variedade de pão regional, manteiga aromatizada, húmus do Chef, tapenade de azeitonas, azeite regional, flor de sal e acepipe 4,9
 *Regional bread, homemade flavored butter, Chef's humus, olive tapenade, extra virgin olive oil, salt flower and appetizer

MOMENTOS PARA PARTILHAR | MOMENTS DO SHARE

- *Falafel com molho guacamole  8,9
 (grão de bico, ervas finas e especiarias orientais)
 *Falafel with guacamole sauce
 (chickpea, fine herbs and oriental spices)

- *Croquetes de vitela assada à moda de Lafões com maionese de alho assado 9,5
 *Roasted veal croquette with roasted garlic mayonnaise

- Esfera de alheira com queijo da Serra da Estrela em cama de rúcula selvagem e compota de cebola roxa  10
 "Alheira" (bread and game meat sausage) sphere with Serra da Estrela cheese, arugula salad and red onion homemade compote

- *Pernil de porco de coentrada e broa de milho no forno 10,5
 *Pork shank with coriander and roasted corn bread

- Camarão salteado com limão, alho e coentros 13,7
 Sautéed shrimp with lemon, garlic and coriander

- Vieiras braseadas em cama de ervilha e presunto serrano 15,9
 Braised scallops on a bed of peas and regional smoked ham

- *Salada de mozzarella, salpicão de Quiaios, romã e avelã torrada com vinagrete de mostarda e mel de Urse 16,5
 *Mozzarella salad, Quiaios sausage, pomegranate and toasted hazelnuts, with mustard and Uuse honey vinaigrette.




- Queijos regionais com compotas caseiras e frutos secos em pedra de Xisto  18,7
 Regional cheese with homemade jams and dried fruits in Xisto board

SOPAS | SOUPS

- *Creme de legumes com risco de ervas frescas 5,3
 *Vegetable cream soup with fresh herbs oil

- *Creme de batata doce e couve-flor com tomate seco, queijo feta e cebolinho 7,9
 *Sweet potato and cauliflower cream soup with dried tomatoes, feta cheese and chives



MASSAS E VEGETARIANOS | PASTA AND VEGETARIAN

*Salada de quinoa com cogumelos, tomate cherry, espinafres, aromas de paprika fumada e chips de batata doce <i>*Quinoa salad with mushrooms, cherry tomatoes, spinach with smoked paprika flavours and sweet potato chips</i>		17,3
*Tortellini de queijo ricotta e espinafres, molho pesto e queijo parmesão <i>*Ricotta and spinach tortellini with pesto sauce and parmesan cheese</i>		18,3
Risotto de cogumelos silvestres <i>Wild mushrooms risotto</i>		21,5
Linguine nero com bivalves e camarão flamejado envolto em molho de marisco e coentros <i>Nero linguine with clams and flamed shrimp wrapped in seafood sauce and coriander</i>		22,7





PEIXE | FISH

*Arroz malandrinho de tamboril e berbigão, com aromas de salicórnia e coentros Receita original aquando da inauguração da Pousada da Ria-Aveiro em 1960 <i>*Malandrinho rice with monkfish and cockle, flavoured with samphire and coriander Original recipe from the inauguration of the Pousada da Ria-Aveiro in 1960</i>		24,7
Robalo sob texturas de couve-flor fumada e mini legumes, com molho de manteiga e alcaparras <i>Sea bass over textures of smoked cauliflower and mini vegetables, with butter and caper sauce</i>		26,9
*Medalhões de bacalhau com crosta de broa e presunto sobre cama de puré de grão, couve portuguesa e ovo a baixa temperatura <i>*Cod medallions in corn bread and smoked ham crust with chickpea purée, portuguese cabbage and low-temperature egg</i>		27,7
Polvo confitado em cama de milhos de mexilhão e aromas de coentros <i>Octopus confited on a bed of mussels and corn flour with coriander flavours</i>		27,9

CARNE | MEAT

*Vitela assada à moda de Lafões Prato típico da região - Receita original séc. XV <i>*Roasted veal with roasted potatoes and sautéed greens Typical dish from this region - Original recipe from the XV century</i>		24,9
*Cabrito da Beira no forno com migas da Beira, tomate cereja e espargos confitados em azeite de alecrim <i>*Roasted kid with mashed bread from Beiras region, cherry tomatoes and asparagus confit in rosemary oil</i>		26,7
Tornedó de Veado em cama de portobello fumado com alecrim, puré de castanha, mini legumes e jus de carne <i>Deer meat loaf on a bed of smoked portobello mushroom, with rosemary, chestnut puree, mini vegetables and meat jus</i>		26,5
300g posta de vitela com risotto de cogumelos e molho chimichurri <i>300g veal steak with mushrooms risotto served and chimichurri sauce</i>		27,9

SOBREMESAS | DESSERTS

*Crumble de Pêra Rocha e frutos silvestres refrescado com gelado de baunilha <i>"Pêra Rocha" and wild fruits crumble refreshed with vanilla ice cream</i>		7,9
*Dome de chocolate com bavaoise de frutos vermelhos <i>Chocolate dome with a red fruits bavaoise</i>		8,3
*Cheesecake no forno, queijo da serra, noz pecan e gelado de uva <i>Oven baked cheesecake, regional cheese, pecan walnuts and grape ice cream</i>		8,5
*Pastel de Vouzela o "Príncipe da Beira Alta" com gelado de noz caramelizada Receita do século XIX, Vila de Vouzela <i>"Vouzela" pastry "The Prince from Beiras region" with caramelized walnut ice cream Recipe from the 19th century from the village of Vouzela</i>	 	8,7
Abóbrinha de requeijão de ovelha e aromas de gengibre em cama de canela crocante <i>Mini pumpkin with sheep's curd and ginger flavours on a bed of crunchy cinnamon</i>		9,9

FRUTAS | FRUITS

*Salada de Frutas <i>Fruit salad</i>		5,9
---	--	-----

GELADOS | ICE CREAMS

*Taça de gelado com duas bolas, chantily e areia de bolacha oreo <i>2 scoops of ice cream with Oreos cookies "sand" and chantilly</i>		5,5
*Taça de gelado com 1 bola e brunesa de fruta <i>1 scoop of ice cream with fruit salad</i>		6,7

***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.*



Rua do Hospital, 3500 - 161 Viseu



+351 232 245 200



fo.viseu@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

