
ENTRADAS | STARTER



Ovo escalfado, ervilhas e chouriço de Arganil
Poached egg, peas, chorizo and artichoke



Salada sete sabores com gelatina de moscatel
Seven flavors salad with moscatel jelly



Salada de bacalhau com molho de azeitonas
Cod salad, roasted bell peppers and olive sauce



Salmão com cítricos, molho de iogurte e aneto
Salmon with citrus, yogurt and dill sauce



Caldo rico de peixe e mariscos
Fish and seafood soup

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSE



Bacalhau em crosta de salsa, esmagada de batata doce
Cod with parsley crust, crushed sweet potato



Sardinhas crocantes, o seu arroz com cebolinhas assadas
Crunchy sardines, their rice with roasted baby onions



Salmão corado em ervas aromáticas com couscous de tinta de choco
Salmon in aromatic herbs with couscous ink pasta



Chambão de borrego em vinho tinto com puré de castanhas
Lamb shank in red wine with chestnut purée



Empada de leitão da Bairrada com chutney de abacaxi
Traditional "Bairrada" suckling pig patty with pineapple chutney



Valeta de novilho, batata recheada com queijo Rabaçal e legumes salteados
Steak, "Rabaçal" cheese stuffed potatoes and sautéed vegetables

SOBREMESAS | DESSERTS



Chocolate, coulis de morango e menta

Chocolate, strawberry coulis and mint



O nosso Pudim Abade, molho de laranja e amêndoas salgadas

Traditional "Abade Priscos" pudding, orange sauce and salty almonds



Panacotta de baunilha e molho de manga

Vanilla panacotta, sesame and mango sauce



Prato de queijos nacionais

National cheese plate