



FOI ASSIM...

Em 1949, o nosso avô Américo teve a coragem de dar vida ao que se tornaria a alma da nossa família. Com o espírito acolhedor que o caracterizava, abriu as portas de uma pequena taberna. Era um lugar simples, mas cheio de vida, onde as pessoas vinham não só para saciar a sede ou comprar mantimentos, mas para conversar, partilhar momentos e criar laços. Foi o avô quem lançou as raízes deste sonho, e o seu exemplo ainda guia tudo o que fazemos hoje.

Mais tarde, o nosso pai, Nelson, e mãe, Cristina, pegaram nesse legado e deram-lhe nova forma. Com dedicação e visão, transformaram aquele café de aldeia num espaço vibrante e prático, onde os clientes encontravam refeições ligeiras, snacks e um atendimento genuíno. Quem passava por lá não resistia ao charme do balcão icónico, onde histórias e sorrisos se misturavam com o aroma de comida caseira. Era o ponto de encontro diário de uma clientela fiel, que regressava sempre pelo conforto, a familiaridade e, claro, pela boa companhia.

Nós André e Miguel, crescemos neste ambiente. Desde crianças, vivemos intensamente o ritmo do restaurante, observando os nossos pais, aprendendo com eles e apaixonando-nos por tudo o que este espaço representa. A nossa paixão pela hotelaria nasceu ali, entre os cheiros, sabores e a energia contagiante de um lugar que não era apenas um negócio, mas parte da nossa identidade.

Foi com esse amor e respeito pelo trabalho dos nossos antepassados que decidimos dar um novo passo. Hoje, o Santos é um restaurante moderno e sofisticado, fruto de uma transformação que une tradição e inovação. Trabalhámos para criar um espaço que honra o legado do avô e dos nossos pais, mas que também reflete a nossa visão: um lugar de renome, reconhecido em toda a região de Coimbra, onde a experiência vai muito além de uma refeição.

Sentar-se à nossa mesa é mergulhar numa história de família que atravessa gerações, é sentir o carinho e o cuidado que começaram com o avô Américo, cresceram com o Nelson e a Cristina, e hoje são o coração do trabalho que nos dedicamos a continuar. É um privilégio tê-lo connosco, partilhando esta herança que tanto nos orgulha.

Bem-vindo ao Santos.





ENTRADAS

SOPA DO DIA
3

SELEÇÃO DE PÃES
2.6

FOLHADO DE LEITÃO
1.8

COUVERT // QUEIJO CREME COM MEL, PASTA DE ATUM E AZEITONAS
5

CROCANTE DE GAMBAS E SWEET CHILLI
14

BURRATA ASSADA, MOLHO PESTO E SALADA DE CHERRYS
12

OVOS ROTOS, PRESUNTO, COGUMELOS E TRUFA
14

BAO CROCANTE DE ATUM E MOLHO SHOYU
15

ALHEIRA DE CAÇA, PURÉ DE MAÇA E ESPUMA DE QUEIJO DA SERRA
9

TÁRTARO DE NOVILHO E MAIONESE TRUFADA
13.5





CARNE

LEITÃO ASSADO À BAIRRADA

55 €/Kg

BOCHECHA DE PORCO ESTUFADA 12 HORAS, PURÉ DE CENOURA E LARANJA, PAK-CHOI, CROCANTE DE MORCELA

20

MAGRET DE PATO LAMINADO, FRAMBOESA E RISOTTO DE COGUMELOS TRUFADO

23.5

BIFE DA VAZIA, MOLHO DE QUEIJO ENRIQUECIDO COM PRESUNTO E BATATA RÚSTICA

19

BIFE WELLINGTON, ARROZ TRÊS BAGOS E ESPARREGADO

25

SUPREMO DE FRANGO, CANNELLONIS DE COGUMELOS E ESPINAFRES, MOLHO DE TRUFA

18.5

PERNA DE CABRITO, ARROZ DO MESMO NO FORNO E SEU JUS

23

CORTES SELECÇÃO NA BRASA

COSTELETÃO SIMMENTAL 30 DIAS

67 €/Kg

ENTRECÔTE SIMMENTAL 300gr

27.9

PICANHA 250gr

26.5

ACOMPANHAMENTOS (escolha 2): ARROZ DE ENCHIDOS, LEGUMES GRELHADOS, BATATA RÚSTICA





PEIXE

NACO DE ROBALO BRASEADO, CREPE DE VEGETAIS, CALDO DE ALGAS E
COGUMELOS

22.5

TENTÁCULO DE POLVO ASSADO COM ARROZ NEGRO DE FORNO

24

TRANCHE DE SALMÃO LACADO EM SWEET CHILLI E SÉSAMO,
PURÉ DE ERVILHA E LEGUMES BABY

21

RISOTTO DE CAMARÃO E VIEIRAS, ESPUMA DE COENTROS

23.5

LOMBO DE BACALHAU EM CROSTA DE BROA E ALHEIRA, TEXTURAS DE GRÃO
E GRELOS SALTEADOS

24



VEGETARIANO/GUARNIÇÕES

CUSCUZ DE LEGUMES

15

RISOTTO DE COGUMELOS

15

BRÁS DE ALHO FRANCÊS

15

ARROZ BRANCO

dose - 4

BATATA FRITA/ COZIDA/ RÚSTICA

dose - 4.5

SALADA MISTA

dose - 4.8

LEGUMES COZIDOS/ SALTEADOS

dose - 4.9

RISOTTO DE COGUMELOS

1/2 dose - 8

MENU INFANTIL (até 10 anos)

BIFINHOS DE FRANGO GRELHADOS,
ARROZ BRANCO, BATATA FRITA

9.5

ALMONDEGAS E MASSA PENNE

9.5

