

ROOM SERVICE

CREMES, SOPAS E ENTRADAS | CREAM, SOUP AND STARTER

*Creme de legumes com risco de ervas frescas <i>*Vegetables cream soup with fresh herbs oil</i>	5,9
*Queijos regionais com compotas caseiras e frutos secos em pedra de Xisto <i>*Regional cheese with homemade jams and dried fruits in Xisto board</i>	18,7



SANDUÍCHES | SANDWICHES

Tosta de queijo e fiambre em pão saloio <i>Cheese and ham toast on country bread</i>	8,5
Tosta de queijo, fiambre, tomate e orégãos em pão saloio <i>Cheese, ham, tomato and oregano toast in regional bread</i>	9
Tosta de presunto com queijo da serra em pão saloio <i>Smoked ham toast with buttered cheese on country bread</i>	10,7

SALADAS/SNACKS | SALADS/SNACKS

*Salada de frango com maçã, nozes e molho César <i>*Chicken salad with apple, nuts and César sauce</i>	12,5
*Prego de novilho (bolo do caco e manteiga de alho) <i>*Portuguese steak</i> <i>("bolo do caco" bread and garlic butter)</i>	14,0
*Cheeseburguer em bolo do caco (Bolo do caco, 200gr de carne Black Angus, queijo, ovo, bacon, tomate e alface) <i>*Cheeseburger in "bolo do caco" bread</i> <i>("bolo do caco" bread, 200gr of Black Angus meat, cheese, egg, bacon, tomato and lettuce)</i>	14,5

PEIXE | FISH

Robalo em filetes com crostas de algas, esmagada de batata doce, pickle de rabanete e molho de citrinos <i>Sea bass fillets with a seaweed crust, mashed sweet potato, pickled radish, and citrus 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>	29,5

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</i> <i>Typical dish from this region - Original recipe from the XV century</i>	25,5
300g posta de vitela com batata doce frita e legumes assados <i>300g veal steak with sweet potato fries and roasted vegetables</i>	29,5



VEGETARIANO | VEGETARIAN

*Tortellini de queijo ricotta e espinafres, molho pesto e queijo parmesão

**Ricotta and spinach tortellini with pesto sauce and parmesan cheese*



19,5

*Risotto de tomate coração de Boi assado e ovo escalfado refrescado com manjeriço

**Roasted oxheart tomato risotto topped with a poached egg and finished with fresh basil*



21,5

PARA CRIANÇAS | FOR KIDS

*Esparguete a bolonhesa com queijo parmesão

**Spaghetti Bolognese with parmesan cheese*

7,5

*Douradinhos de pescada caseiros com arroz às cores e tomate cherry

**Homemade hake sticks with colored rice and cherry tomatoes*

8,5

*Pizza Margarita

**Margherita Pizza*

9,0

SOBREMESAS | DESSERT

*Salada de Frutas

**Fruit salad*

6,0

*Pastel de Vouzela, o "Príncipe da Beira Alta" com gelado de noz caramelizada

**"Vouzela" pastry "The Prince from Beiras region" with caramelized walnut ice cream*



8,5

BEBIDAS / DRINKS

CAFETARIA | COFFEE

Chás / Infusões

Tea

2,5

Café / Descafeinado

Coffee / Decaffeinated

2,5

Capuccino

Cappuccino

3,5

Leite

Milk

3,5

Chocolate quente

Hot chocolate

4

CERVEJAS | BEERS

Imperial <i>Draught beer</i>	4,0
Cerveja nacional <i>National beer</i>	4,3
Cerveja importada (25cl) <i>Imported beer</i>	4,7
Sem álcool (33cl) <i>Non-alcoholic beer</i>	4,0

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>	5,0
Sumos néctar <i>100% juice</i>	3,9
Refrigerantes <i>Soft drinks</i>	3,9

VINHOS | WINES

Vinho Dão Seleção Pousadas (copo) <i>Dão wine selection of Pousadas (glass)</i>	6,5
Vinho Verde Quinta da Aveleda (copo) <i>Green wine Quinta da Aveleda (glass)</i>	6,7
Vinho Verde Quinta da Aveleda (garrafa) <i>Green wine Quinta da Aveleda (bottle)</i>	23,7
Vinho Dão Adro da Sé (garrafa) <i>Dão wine Adro da Sé (bottle)</i>	25,7



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