

MENU

TAXA ROOM-SERVICE 3.50€

SOPAS

Sopa do dia

4.00€

Sugestão do Chef

Creme de Abóbora

5.50€

Com Creme Fraiche e Pó de Castanha

SANDES

Torrada em Pão Regional

4.00€

Com Set de Acompanhamentos, Manteiga, Compota e Manteiga de Amendoim

Tosta de Fiambre e Queijo

5.50€

Em Pão Regional

Tosta de Presunto e Queijo

6.00€

Em Pão Regional

SNACKS

Bites de Queijo Gouda

9.50€

Com Molho Aioli de Alho Assado e Limão(10uni.)

Crispy Chicken Wings

9.50€

Com Molho Agridoce(6uni)

Pastel de Bacalhau com Gema

7.45€

Com Aolho Aioli de Alho Assado e Limão(3uni.)

Tábua da Serra de Mira D'Aire

11.00€

Seleção de Queijos e Enchidos Locais com Seleção de Pickles e Telha de Pão

Dose de Batata Frita

2.50€

Dose de Batata Doce

4.00€

Dose de Batata Chip

2.50€

MENU

TAXA ROOM-SERVICE 3.50€

SALADAS

Salada Dolinas 12.00€

Coração de Alface, Bacon, Abacate, Ovo, Cherry e Vinagrete Galego

Salada César de Frango do Campo 13.00€

Coração de Alface, Frango do Campo Confit, Parmesão, Crotons Rústicos

Climbing Super Bowl 18.50€

Bowl de Legumes com Bimis Cozidos, Cherry, Arroz Frito, Salada de Cogumelos, Rúcula, Tofu Marinado e Molho de Iogurte Cítrico

BITES

Hamburguer Clássico 14.00€

Hamburguer de Novilho em Pão Brioche, Queijo Cheddar, Cebola Confit, Molho Aioli e Batata Frita

Prego Clássico em Bolo do Caco 14.00€

Bife de Novilho em Bolo do Caco com Manteiga d'Ervas e Maionese Anciene, com Batata Frita

Focaccia Caprese 11.00€

Pão Focaccia com Salada de Tomate e Queijo Burrata levemente temperado com Pesto

Taco de Camarão 7.50€

Tacos de Milho, com Camarão Tufado, Molho Iogurte Cítrico e Pico de Gallo de Ananás(2uni.)

SOBREMAS

Brownie de Chocolate 6.50€

Fruta Laminada 4.00€

BEBIDAS

TAXA ROOM-SERVICE 3.50€

CAFÉ

AMERICANO/ABATANADO	1.80€
MEIA DE LEITE	2.20€
CHÁ INFUSÃO	1.80€

ÁGUAS

ÁGUA MINERAL 75cl	2.50€
ÁGUA PEDRAS 75cl	2.90€

REFRIGERANTES & SUMOS

COCA-COLA COLA ZERO	2.70€
GINGER ALE FEVER TREE	3.90€
GINGER BEER FEVER TREE	3.90€
FANTA LARANJA	2.70€
7UP	2.70€
FUZEE TEA PÊSSEGO	2.70€

APERITIVOS & LICORES

MOSCATEL ROXO HERITAGE "H.SIMÕES"	8.00€
VINHO DA MADEIRA COSSARD GORDON	12.00€
"VERDELHO" 10 ANOS	
PORTO QUINTA DO CASTRO TAWNY 10 ANOS	10.00€
PORTO QUINTA DO CASTRO TAWNY 20 ANOS	17.00€
GINJA	7.00€

TEQUILLA

PATRON SILVER	14.00€
PATRON XO CAFÉ	15.00€

GIN

MARTIN MILLERS	15.00€
OXLEY	16.00€

BEBIDAS

TAXA ROOM-SERVICE 3.50€

VODKA

BELVEDERE	14.00€
BELUGA	15.00€

RUM

KRAKEN BLACK SPICED	10.00€
WILLIAM HILTON 6 ANOS	18.00€

AGUARDENTE & COGNAC

ADAMUS AGUARDADENTE VÍNICA	20.00€
VELHISSÍMA 20 ANOS	
COGNAC COURVOISIER VS	12.00€
COGNAC COURVOISIER VSOP	14.00€

WHISKY'S & WHISKEY'S

JOHNNIE WALKER RED LABEL	7.00€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	10.00€
LAPHROAIG 10 ANOS	17.00€
MACALLAN 12 ANOS	25.00€

SELEÇÃO DE VINHOS GARRAFA

BRANCO	18.00€
<i>Quinta Lagoalva 2024 (Regional Tejo)</i>	
<i>Arinto Fernão Pires e Sauvignon Blanc</i>	
ROSÉ	18.00€
<i>Quinta Lagoalva 2023 (Regional Tejo)</i>	
<i>Touriga Nacional e Syrah</i>	
TINTO	18.00€
<i>Quinta Lagoalva 2023 (Regional Tejo)</i>	
<i>Castelão e Touriga Nacional</i>	

ESPUMANTE GARRAFA

MESSIAS BRUTO	22.00€
<i>Maria Gomes e Chardonnay</i>	
SIDÓNIO DE SOUSA SPECIAL CUVÉE	28.00€
<i>Arinto Bical e Maria Gomes</i>	

CHAMPAGNE GARRAFA

RUINART BRUT	120.00€
<i>Pinot Noir, Pinot Munier e Chardonnay</i>	
RUINART BLANC DE BLANC BRUT	190.00€
<i>Chardonnay</i>	
RUINART ROSÉ	190.00€
<i>Pinot Noir</i>	