

MENU

TAXA ROOM-SERVICE 3.50€

SOPAS

Sopa do dia	4.00€
<i>Sugestão do Chef</i>	
Creme de Abóbora	5.50€
<i>Com Creme Fraiche e Pó de Castanha</i>	

SANDES

Torrada em Pão Regional	4.00€
<i>Com Set de Acompanhamentos, Manteiga, Compota e Manteiga de Amendoim</i>	
Tosta de Fiambre e Queijo	5.50€
<i>Em Pão Regional</i>	
Tosta de Presunto e Queijo	6.00€
<i>Em Pão Regional</i>	

SNACKS

Bites de Queijo Gouda	9.50€
<i>Com Molho Aioli de Alho Assado e Limão(10uni.)</i>	
Crispy Chicken Wings	9.50€
<i>Com Molho Agridoce(6uni)</i>	
Pastel de Bacalhau com Gema	7.45€
<i>Com Aolho Aioli de Alho Assado e Limão(3uni.)</i>	
Tábua da Serra de Mira D'Aire	11.00€
<i>Seleção de Queijos e Enchidos Locais com Seleção de Pickles e Telha de Pão</i>	
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

GREY GOOSE	14.00€
BELUGA	15.00€

RUM

BACARDI RESERVA OCHO	12.00€
SANTA TERESA 1796	18.00€

AGUARDENTE & COGNAC

ADEGA VELHA DUPLO ESTÁGIO 13 ANOS	12.00€
COGNAC COURVOISIER VS	12.00€
COGNAC COURVOISIER VSOP	14.00€

WHISKY'S & WHISKEY'S

DEWAR'S WHITE	6.00€
DEWAR'S 12 ANOS	10.00€
LAPHROAIG 10 ANOS	17.00€
MACALLAN 12 ANOS	25.00€

SELEÇÃO DE VINHOS GARRAFA

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

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