



YOUR HOTEL & SPA
ALCOBACA
★★★★

SEJA BEM-VINDO AO

RESTAURANTE sentidos

by YOUR HOTEL & SPA ALCOBACA

*CADA PRATO É UM CAPÍTULO DA NOSSA JORNADA, ONDE A TRADIÇÃO E
A INOVAÇÃO SE ENCONTRAM: DOS SABORES REGIONAIS QUE ATRAVESSAM
GERAÇÕES A CRIAÇÕES MODERNAS QUE INSPIRAM NOVAS DESCOBERTAS.*

Informamos os estimados clientes que, no âmbito do Regulamento (CE) 1169/2011, segue-se toda a informação sobre os alergénios presentes na nossa Carta:



Glúten



Sementes
de Sésamo



Frutos
Secos



Aipo



Crustáceos



Ovos



Peixe



Tremço



Leite
Lactose



Amendoim



Soja



Moluscos



Mostarda



Solfitos

Os pratos constantes da Carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos produtos.

(Decreto Lei n.º 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE n.º 1169/2011 de 25 de Outubro)

ENTRADAS

CESTO DE PÃO ⓘ 3,00€



COUVERT DO CHEF ⓘ 4,50€



SOPA DO DIA ⓘ 4,50€



SOPA BOUILLABAISSE 7,00€

Sopa com robalo, mexilhão, amêijoas, óleo de camarão e crocante de tinta de choco



CARPACCIO DE SALMÃO 11,00€

Salmão curado com requeijão e frutos secos



TÁBUA DE QUEIJOS E CHARCUTARIA 13,00€

Tábua de 4 variedades de queijo, 3 variedades de charcutaria, gressinos e compota caseira



CAMARÃO AO PONTO 12,00€

Camarão salteado com brioche e manteiga de alho



SALADAS

SALADA CÉSAR ⓘ 14,00€

Frango grelhado, bacon, queijo parmesão, alface, tomate cherry, sementes de sésamo, croutons e molho César



SALADA DE QUEIJO E FRUTOS SECOS 13,00€

Queijo cabra, nozes, passas, tomate cherry, alface, mel e mostarda



PEIXES

CORVINA BRASEADA 21,00€

Corvina braseada com cuscuz de abóbora e tomate, crocante de tomate desidratado e salicórnia



BACALHAU CONFITADO ⓘ 21,00€

Bacalhau confitado com toucinho branco, trouxa de couve, batata brendada, nage de espumante e óleo verde



POLVO GRELHADO 23,00€

Polvo grelhado com pak-choi, puré de cenoura caramelizada com gengibre e canela, molho de coentrad e óleo de camarão



SALMÃO BRASEADO ⓘ 19,00€

Salmão braseado com puré de alho-francês e coco, cenoura baby, feijão verde à inglesa e beurre blanc



CARNES

BORREGO EM DUETO 22,00€

Carré e lombo de borrego com crosta de pistácio, crocante de rabo de boi, esparregado de enchidos, batata confitada e redução de jus de carne



LOMBINHO DE PORCO ⓘ 21,00€

Lombinho de porco Duroc com mil-folhas de batata e toucinho branco, bimis, cenoura baby e molho de ameixa



FILET MIGNON 23,00€

Filet mignon com risotto de cogumelos selvagens, espargos salteados e glçage de cogumelos



FRANGO NA PÚCARA ⓘ 19,00€

Frango do campo na púcara com batata rendada e mix de alface e cebola roxa



VEGETARIANOS

FETTUCCINE DE COGUMELOS

Massa fettuccine com cogumelos, pesto e pó de azeitona



18,00€

HORTA

Puré de cenoura caramelizada com gengibre e canela, pickle de cebola roxa, pak-choi, tofu, pó de azeitona, crocante de arroz de tomate desidratado e amêndoa



19,00€

RISOTTO DE ESPARGOS

Risotto de espargos e tomate desidratado



18,50€

ESPECIAL DO CHEF

PRATO DE SUGESTÃO DIÁRIO

(desconto de 50% nas crianças dos 3 aos 11 anos)

19,00€

MENU CRIANÇAS (DOS 3 AOS 11 ANOS)

BIFINHOS DE VITELA

Bifinhos de vitela com batata rendada, arroz e mix de alface

11,00€

DOURADINHOS DE PESCADA

Douradinhos de pescada com arroz de cenoura e mix de alface



14,00€

HAMBÚRGUER NO PRATO

Hambúrguer de frango do campo com batata rendada, arroz e mix de alface

12,00€

MOUSSE DE CHOCOLATE



4,50€

DUO DE GELADOS



3,50€

ACOMPANHAMENTOS EXTRA

BATATA RENDADA

4,00€

ARROZ BRANCO

4,00€

SALADA

4,00€

SOBREMESAS

MAÇÃ DE ALCobaÇA EM TEXTURAS

6,00€

Triologia de maçã de Alcobaça IGP (bolo de maçã, maçã assada, gel de maçã caramelizada), mousse de caramelo, gelado de baunilha, crocante de massa folhada e crumble de frutos secos



PANNA COTTA DE PÊRA ROCHA

6,00€

Panna cotta de pêra rocha do Oeste DOP e aguardente, cremoso de chocolate branco e citronela, esponja de mel e pêra, suspiros e gel de pêra assada



TIRAMISU DE QUEIJO CABRA E BANANA 7,00€

Tiramisu de queijo cabra e banana caramelizada, chocolate negro crocante e finalizado com chantilly e cacau



TENTAÇÃO CONVENTUAL

7,50€

Bolo de nozes, doce de ovo, gelado de canela e crocante de mel e amêndoa



FRUTA DA ÉPOCA

4,50€

Regime de meia pensão ou pensão completa inclui: pão, couvert, sopa, prato principal e sobremesa. As opções encontram-se assinaladas com o seguinte símbolo 

Pratos feitos ao momento.
Tempo médio de confeção: 25 minutos.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado pelo cliente

(Artigo 135º - DL 10/2015, de 16 de janeiro)