



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 nº 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 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, amêijoia, óleo de camarão e crocante de tinta de choco



CACHORRO DE POLVO 11,00€

Polvo com batata-doce palha, kimchi, molho chimichurri e crocante de tinta de choco



TÁBUA DE QUEIJOS E CHARCUTARIA 13,00€

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



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, mix de alfaces e rúcula, 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 batata parisiense, tomate cherry, cebola em puré e molho de caldeirada



ROBALO BRASEADO 22,00€

Robalo braseado com massa pevide, berbigão, ervilhas tenras, nage de espumante e menta fresca



PARGO AO VAPOR 19,50€

Pargo ao vapor com puré de couve-flor, curgete confitada em parisiense, beurre blanc de coco, spirulina em pó e amêndoa



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



MAGRET DE PATO 21,00€

Magret de pato com texturas em beterraba, falsa tangerina de queijo de cabra, marmelada, e molho demi-glace com glaçage de vinho do Porto



FILET MIGNON 23,00€

Lombinho de novilho, aligot de batata trufada, salteado de alho-francês baby, cenoura e curgete em parisiense, demi-glace com mel e ameixa fresca



FRANGO NA PÚCARA ⊕ 19,50€

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



VEGETARIANOS

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



FETTUCCINE DE COGUMELOS

Massa fettuccine com cogumelos, pesto e pó de azeitona



RISOTTO DE ESPARGOS 18,50€

Risotto de espargos e tomate desidratado



ESPECIAL DO CHEF

PRATO DE SUGESTÃO DIÁRIO 19,50€

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

MENU CRIANÇAS (DOS 3 AOS 11 ANOS)

BIFINHOS DE VITELA 11,00€

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

DOURADINHOS DE PESCADA 14,00€

Douradinhos de pescada com arroz de cenoura e mix de alface



HAMBÚRGUER NO PRATO 12,00€

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

MOUSSE DE CHOCOLATE 4,50€



DUO DE GELADOS 3,50€



FRUTA DA ÉPOCA 3,00€

ACOMPANHAMENTOS EXTRA

BATATA RENDADA 4,00€

ARROZ BRANCO 4,00€

SALADA 4,00€

SOBREMESAS

DOCE DA CASA DESCONSTRUÍDO 5,50€

Maçã de Alcobaça IGP em texturas, cremoso de caramelo e gelado de nata



TIRAMISU DE QUEIJO CABRA E BANANA 7,00€

Tiramisu de queijo cabra e banana caramelizada com chocolate negro crocante



CHOCOLATE, MARACUJÁ, CARAMELO 6,00€

Mousses de chocolate, massa sablée de cacau e avelã caramelizada, gelado de maracujá e crumble de caramelo



PANNA COTTA DE FRAMBOESA 6,00€

Panna cotta de framboesa, cremoso de pistácio, bolo esponja de cardamomo, granola de frutos secos e framboesa, suspiro e gel de framboesa



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 não incluídos nestes regimes poderão ser solicitados mediante pagamento de um suplemento.

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)