



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

COUVERT DO CHEF ⊕

5,00€



CESTO DE PÃO ⊕

3,50€



SOPA DO DIA ⊕

4,50€

SOPA DO MAR

6,00€

Sopa de peixes da costa, bisque de marisco, croutons de broa de milho e óleo de coentros



CORNUCÓPIA SENTIDOS (2 uni)

8,50€

Cornucópias com maçã de Alcobaça, vieira e pancetta



TÁBUA DE QUEIJOS E CHARCUTARIA

15,00€

4 variedades de queijo, 3 variedades de charcutaria, compota caseira e tostas aromatizadas



CAMARÃO AO ALHO

12,00€

Camarão salteado com alho e limão, cremoso de açorda e tostas aromatizadas



SALADAS

SALADA DE QUEIJO E PERA ROCHA

14,00€

Queijo cabra, pera rocha do Oeste, pepino, endívias, noz, sementes tostadas e vinagrete de mel e mostarda



SALADA CÉSAR

15,00€

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



PEIXES

FILETE DE PESCADA ⊕

19,50€

Filete de pescada com puré de ervilhas e hortelã, noisette de presunto, maçã verde e salada de ervas aromáticas e ervilhas frescas



LOMBO DE CORVINA

22,50€

Lombo de corvina com puré de batata doce roxa, alcaparras fritas, legumes baby e molho branco com limão



LOMBO DE TAMBORIL ⊕

21,00€

Lombo de tamboril com arroz nero de caldeirada, camarão, tomate cherry, salicórnia e molho pil-pil



CARNES

BARRIGA DE PORCO ⊕

21,00€

Barriga de porco malhado de Alcobaça, batatas bravas, salada coleslaw e molho chimichurri



FILET MIGNON

23,00€

Lombinho de novilho com puré e crocante de cherovia, legumes baby e molho de ginja de Alcobaça



FRANGO NA PÚCARA ⊕

19,50€

Frango do campo na púcara com batata chips e salada mista



VEGETARIANOS

RISOTTO CAPRESE

Risotto de mozzarella e tomate cherry com molho pomodoro e balsâmico



COGUMELOS EM TEXTURAS

Cogumelos em texturas com puré de feijão preto, couve kale e ovo a baixa temperatura



ESPECIAL DO CHEF

PRATO DE SUGESTÃO DIÁRIO

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

MENU CRIANÇAS (DOS 3 AOS 11 ANOS)

BOLONHESA 11,00€

Esparguete à bolonhesa de novilho



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 arroz batata frita e mix de alface

MOUSSE DE CHOCOLATE 4,50€



DUO DE GELADOS 3,50€



FRUTA DA ÉPOCA 3,00€

ACOMPANHAMENTOS EXTRA

BATATAS BRAVAS 4,00€

ARROZ BRANCO 4,00€

SALADA MISTA 4,00€

SOBREMESAS

BROWNIE DE BATATA DOCE

Brownie de chocolate com batata doce, caramelo salgado e gelado de avelã



TARTELETE DE MAÇÃ 6,50€

Tartelete de maçã de Alcobaça em texturas, merengue italiano e mousse de amêndoa



PUDIM ABADE DE PRISCOS

Pudim abade de priscos com espuma de aguardente, crumble e gel de café



FRUTA DA ÉPOCA

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)