

Restaurante Cozinha do Convento

Pão / Bread (1)	1,00€
Azeitonas / Olives	0,50€
Manteigas / Butter (7)	0,50€
Paté de atum / Tuna cream (1/3/8)	1,00€
Entradas / Starters	
Creme de Legumes <i>Vegetables cream Soup</i>	2,00€
Gambas flamejadas (2/8/14) <i>Sautéed prawns</i>	10,00€
“Carpaccio” de vitela, pimenta preta e crocante de parmesão (1/7/8) <i>Veal carpaccio, black pepper and parmesan cheese</i>	6,00€
Salada de mozzarella e tomate (7/8) <i>Tomato and mozzarella salad</i>	6,00€
Lousa de presunto e queijo apimentado (3/7) <i>Smoked pork ham and cheese with pepper</i>	5,00€
Salmão marinado com alcaparras (4/8) <i>Marinated salmon with capers</i>	7,00€
Gambas grelhadas com molho de manteiga (4/8/12) <i>Grilled prawns with butter sauce</i>	22,00€
Salada mista (8) <i>Mix salad</i>	2,50€

Este menu contém alergénios, para sua segurança consulte a lista no final do menu

This menu contains allergens, for caution please check the list at the end of the menu

Taxas legais incluídas / All taxes included.

Peixes / Fish

Lombo de salmão grelhado com risoto de laranja (1/4/7/8) <i>Grilled salmon loin with orange risotto</i>	15,00€
Filete de robalo grelhado com risoto de lima (1/4/7/8) <i>Grilled sea bass fillet with lime risotto</i>	16,00€
Filete de rodovalho grelhado com ratatouile de legumes e batata grelhada (4/8) <i>Grilled turbot fillet with vegetables ratatouile and grilled potato</i>	21,00€
Lombo de bacalhau São Francisco (1/4/8/12) <i>Codfish loin São Francisco style</i>	14,00€
Lombo de bacalhau com broa (1/4/8/12) <i>Codfish loin with rye bread, vegetables and potatoes</i>	14,00€
Linguini nero com molho de marisco e bivaldes (camarão, ameijoas e mexilhão) (1/2/7/8/14) <i>“Linguini nero” with shellfish sauce (shrimp, clams and mussel)</i>	8,50€
Arroz de tamboril com gambas para 2 pessoas (2/4/8) <i>Monkfish rice with prawns for two persons</i>	30,00€

Este menu contém alérgenos, para sua segurança consulte a lista no final do menu

This menu contains allergens, for caution please check the list at the end of the menu

Taxas legais incluídas / All taxes included.

Carne / Meat

Costeleta de vitela Barrosã com grelos e batata a murro (8/12) <i>Veal chop from Barroso with turnip greens and potatoes</i>	19,00€
Tornedó de vitela Barrosã, molho de cogumelos e batata rosti (1/3/7/8/12) <i>Veal tornado from Barroso, mushrooms sauce and rosti potato</i>	20,00€
Aba de vitela Barrosã grelhada com ratatouille de legumes e batata grelhada (1/3/7/8) <i>Grilled veal from Barroso, vegetables ratatouille and grilled potato</i>	22,00€
Entrecôte de vitela maturada com grelhado de legumes e batata grelhada (8) <i>Matured veal entrecôt, grilled vegetables and grilled potato</i>	30,00€
Costeletas de cordeiro marinadas em vinho tinto, batata frita e ratatouille de legumes (8/12) <i>Lamb chops marinated in red wine, fried potatoes and vegetables ratatouille</i>	20,00€
Magret de pato com compota de frutos vermelhos, batata parisiense e ratatouille de legumes (8) <i>Duck magret with red berries jam, "parisiense" potato and vegetables ratatouille</i>	20,00€
Tagliatelli com peito de frango e cogumelos salteados (1/7/8/12) <i>Tagliatelli with chicken breast and sauteed mushrooms</i>	7,00€

Este menu contém alergénios, para sua segurança consulte a lista no final do menu

This menu contains allergens, for caution please check the list at the end of the menu

Taxas legais incluídas / All taxes included.

Vegetariano / Vegetarian

Tofu grelhado com ratatouille de legumes (6/8) 11,00€

Grilled tofu with vegetables ratatouille

Macarrão gratinado com legumes (cogumelos, cenoura e courgete) (1/3/7/8) 7,00€

Gratin “maccheroni” with vegetables (mushrooms, carrot and courgette)

Esparguete exótico (ananás, cenoura, cogumelos, alface, caril e natas) (1/3/7/8) 7,00€

Exotic spaghetti (pineapple, carrot, mushrooms, lettuce, curry and cream)

Infantil / Kids

Bife de peru panado com esparguete e molho de tomate (1/3/6/7/8) 6,00€

Breaded turkey steak with spaghetti and tomato sauce

Preguinho de vitela com ovo e batata frita (3) 7,00€

Veal steak with egg and french fries

Esparguete á bolonhesa (1/3/6/7/8/12) 5,00€

Spaghetti with bolognese sauce

Este menu contém alergénios, para sua segurança consulte a lista no final do menu

This menu contains allergens, for caution please check the list at the end of the menu

Taxas legais incluídas / All taxes included.

Sobremesas / desserts

Crème brûlée (3/7) <i>Crème brûlée</i>	3,00€
Mousse de chocolate (3/7/8) <i>Chocolate mousse</i>	3,00€
Pudim Abade Priscos (3/12) <i>Abade Priscos pudding</i>	3,00€
Panna cotta de café (7/8) <i>Coffee panna-cotta</i>	3,00€
Fofo de chocolate com gelado de limão (1/3/7/8) <i>Chocolate fluffy with lemon ice cream</i>	5,00€
Pêra caramelizada com vinho do porto e laranja (1/3/7/8/12) <i>Pear caramelized with port wine and orange</i>	4,00€
Fruta laminada <i>Sliced fruits</i>	4,00€

Este menu contém alergénios, para sua segurança consulte a lista no final do menu

This menu contains allergens, for caution please check the list at the end of the menu

Taxas legais incluídas / All taxes included.

Este menu contém alergénios, para sua segurança confirme por favor a legenda abaixo.

Anexo II do Regulamento (EU) 1169/2011 SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLE-RÂNCIAS

- 1** Cereais que contêm glúten nomeadamente: trigo, centeio, cevada, aveia ou as suas estirpes hibridizadas e produtos à base destes cereais
- 2** Crustáceos e produtos à base de crustáceos
- 3** Ovos e produtos à base de ovos
- 4** Peixes e produtos à base de peixe
- 5** Amendoins e produtos à base de amendoins
- 6** Soja e produtos à base de soja
- 7** Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)
- 8** Frutos de casca rija, nomeadamente : amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, pistácios, nozes de macadâmia ou do Queensland e produtos à base destes frutos, com excepção de casca rija utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola
- 9** Aipo e produtos à base de aipo
- 10** Mostarda e produtos à base de mostarda
- 11** Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo
- 12** Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l
- 13** Tremoço e produtos à base de tremoço
- 14** Moluscos e produtos à base de moluscos

This menu contains allergens, for caution please check the following details.

- | | | | |
|----------|-------------|-----------|---|
| 1 | Gluten | 8 | Nuts |
| 2 | Crustaceous | 9 | Celery |
| 3 | Egg | 10 | Mostard |
| 4 | Fish | 11 | Sesame seed |
| 5 | Peanuts | 12 | Sulfur dioxide and sulphites (>10mg/kg) |
| 6 | Soya | 13 | Lupine |
| 7 | Lactose | 14 | Mollusks |