

O CONVITE

RESTAURANT & BAR

MENU A LA CARTE

De geração em geração, o prazer de receber bem.

O Convite nasceu à mesa de Dona Emília — um espaço autêntico pensado com tempo e intenção. Hoje, mantém esse cuidado em cada escolha: das ervas aromáticas da horta do hotel aos vinhos servidos a copo. A cozinha portuguesa revela-se aqui com outra clareza. Sabores que reconhecemos, mas que nos surpreendem. Ingredientes locais, laços antigos. É um espaço para saborear com calma. E voltar, como quem regressa a um lugar familiar — mas sempre novo.

A living legacy of genuine hospitality.

O Convite began at Dona Emília's table — a place shaped by intention and care. That spirit lives on: in the herbs from the garden, the wines poured by the glass, and the calm rhythm of the kitchen. Portuguese flavours are reinterpreted with clarity and balance. Local produce, familiar notes, thoughtful pairings. It's a place to linger — and return to, like somewhere that feels both known and new.

Couvert Appetizers

Pão do dia, Broa, Pão torrado (prato) Bread, Corn bread, Toasted bread (dish)	02,00 €
Azeitonas DOP Elvas e Campo Maior (taça) Olives (bowl)	02,00 €
Manteiga em tufo, Pasta de Atum e Sardinha, Azeite da terra e Flor de Sal Tufted butter, Tuna and Sardine Paté, local Olive oil and <i>Fleur de sel</i>	04,00 €
Panadinhos (6 unid.) Bite-sized Croquettes, lightly breaded (6 units)	03,00 €

Sopas e Entradas Hot Soups and Starters

Sopa Sugestão do Dia Seasonal Soup of the day	04,50 €
Creme de Legumes da Horta OLV Garden Vegetables Cream	04,50 €
Sopa rica de Peixe c/ crotões de Pão Fish soup with Croûton	06,00 €
Morcela de Arroz da Serra D'Aire grelhada Rice blood sausage from "Serra D'Aire"	08,00 €
Torricado de Cogumelos Silvestres c/ lascas de Queijo Parmesão Crispy mushrooms with Parmesan cheese	09,00 €
Trio de Petiscos (3 variedades) Three Portuguese Starters	09,50 €
Tempura de Polvo c/ Maionese de lima Octopus tempura with Lime mayo	10,00 €
Trouxa Figo Pingo de Mel, Queijo Amanteigado e Erva Benta c/ molho Balsâmico (OLV) Fig "Pingo de Mel" Parcel with Buttery Cheese and Lemon Balm, served with Balsamic Reduction (OLV)	11,00 €
Queijinho Monte da Vinha gratinado e Morcela de Arroz da Serra D'Aire grelhada "Monte da Vinha" Cheese with Rice blood sausage from "Serra D'Aire"	11,50 €
Camarão ao Alinho c/Gindungo e Pão de Manteiga de Alho Shrimp sautéed in garlic with "Gindungo" and Garlic bread	13,50 €
Presunto Ibérico Bolota Maldonado Iberico Ham Acorn "Maldonado"	19,00 €

Sugestões Leves Light Suggestions

Salada de Endívias e Verdes, Maçã c/ Queijo amanteigado e Vinag. de Mel (OLV) Endive and green leaves Salad, Apple with buttered cheese and Honey vinaigrette	15,00 €
Salada de Rúcula, Alfaces, Tomate Cherry, Rosbife à Inglesa c/ Vinag. Frutos Vermelho Arugula salad with Oak leaves, Cherry tomatoes, English roast beef and red fruits vinaigrette	16,00 €
Arroz cremoso de Espinafres e Cogumelos c/ lascas de Queijo Parmesão (OLV) Spinach and Mushrooms <i>risotto</i> with Parmesan cheese	16,00 €

Peixes e Mariscos Fish and Seafood

Robalo Suado c/ Amêijoas à Bulhão Pato sob Arroz Malandrinho de Pimentos e Coentros Steamed Sea Bass with Clams “à Bulhão Pato”, over Tomato Rice with Peppers and Fresh Cilantro	26,00 €
Filetes de Pescada c/ Arroz de Berbigão e Salada mista Hake fillets with Cockle rice and Mixed salad	26,00 €
Corvina e Camarão Tigre Couve Romanesca e Puré de Aipo e Maçã de Alcobaça DOP Meagre and braised Tiger prawns, Romaine cabbage and DOP Alcobaça Apple and Celery purée	33,00 €

Carne Meat

Arroz de Pato à Antiga Traditional Duck Rice	20,00 €
Chambão de Borrego assado lentamente sobre Ratatouille de Legumes e Puré de Batata Slow-roasted Lamb shank over vegetable Ratatouille and mashed Potatoes	22,00 €
Barriga de Leitão à Bairrada c/ Migas e Chips de Batata Piglet stomach with “Migas” and homemade Potato chips	27,00 €
Naco de Novilho sobre Rosácea de Batata, Grelos Salteados e telha de Presunto (200gr.) Beef Steak on a Rosace of Potatoes, Sautéed Turnip Greens, and Crispy Ham Tile (200g)	27,00 €

Tachos e Tabuleiros de comidas típicas Traditional Claypot and Tray Dishes

Coelho à Conde D’Ourem em tabuleiro e tachinho Conde D’Ourem-style Rabbit, served in tray and claypot	20,00 €
Açorda de Gambas e Coentros no tacho Prawn and Cilantro “Açorda”, served in a traditional claypot	22,00 €
Bacalhau à D. Gonçalo no Tabuleiro e Salada mista Special codfish “à D. Gonçalo”, served on a tray with a Mixed salad	22,00 €
Arroz de Cherne e Gambas no tacho Azores Grouper and Shrimp rice, served in a traditional claypot	23,00 €

No Jospers c/ Carvão Biológico Jospers-Grilled over Organic Charcoal

Corvina na Chapa c/ Legumes da Horta Assados Grilled Meagre Fillet with Roasted Garden Vegetables	27,00 €
Robalo Grelhado c/ Batatinha Cozida e Legumes ao Vapor Grilled Sea Bass with boiled Potatoes and steamed Vegetables	27,00 €
Polvo à Lagareiro c/ Batata assada e Grelos salteados regados de Azeite e Alho Lagareiro-style Octopus with Roasted Potatoes and Sautéed Greens, drizzled with Garlic and Olive Oil	28,00 €
Tomahawk Porco Bísaro (Mel, Laranja e Alecrim) Grelhado c/ Legumes da Horta Assados Grilled “Bísaro” Pork Tomahawk with Honey, Orange & Rosemary, served with Roasted Garden Vegetables	34,00 €
Posta de Bacalhau à João do Porto c/ Chícharos, memórias de infância D ^a Emília (2pax.) “João do Porto’s” Codfish with “Chícharos” - inspired by Dona Emília’s childhood memories (for two)	45,00 €

Queijos Cheese

Tabua de Queijos Portugueses D.O.P. Portuguese Cheese Board (D.O.P. certified)	15,00 €
Queijo “Sra. do Monte” (Arrabal)	03,50 €
Queijo amanteigado (Seia)	05,50 €
Queijo amanteigado (Castelo Branco)	05,50 €
Queijo de Nisa (Alentejo)	05,50 €
Queijo de Terrincho (Trás-os-Montes)	05,50 €
Queijo de São Jorge curado 40 meses (Azores)	08,00 €
Queijo de São Jorge curado 40 meses c/ Presunto Ibérico Bolota Maldonado	10,00 €

Frutas Fruit

Fruta da Época Seasonal Fruit	05,00 €
Salada de Fruta Fruit salad	05,50 €
Fruta Tropical Tropical fruit	06,00 €
Combinado de frutas e Gelado Fruit Selection with Ice cream	07,00 €

Doces e Gelados Desserts and Ice cream

Leite Creme Queimado <i>Crème brûlée</i>	06,00 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho Abafado Fernão Pires 5 Anos Quinta da Alorna</i>	<i>5,00€</i>
Farófias com dois sabores Duo flavoured Snow Pancakes	06,00 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho da Madeira Doce</i>	<i>5,00€</i>
Crepe c/ Gelado de Baunilha, Chocolate quente, Chantilly e Amêndoa Crepe with Ice cream and Hot chocolate, Chantilly and Almonds	07,00 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho Moscatel Setúbal Roxo D.S.F Colheita Privada</i>	<i>7,00€</i>
Tarte de Amêndoa Conventual c/ Sorbet de Framboesas e Trougha de Ovo Convent-style Almond Tart with Raspberry Sorbet and Egg Yolk Confit	07,00 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho Quinta da Alorna Colheita Tardia</i>	<i>5,00€</i>
Bolo Mousse de Chocolate c/ Gelado de Tangerina e telha de Amêndoa Chocolate mousse cake with Tangerine Ice cream and Almond Tile	07,00 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho do Porto Noval Black Reserve</i>	<i>5,00€</i>
Pudim de Queijo da Serra da Estrela c/ Gelado de Azeite "Serra da Estrela" Cheese Pudding with Olive Oil Ice Cream	07,50 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho do Porto Dalva Colheita 2010</i>	<i>8,00€</i>
Sericaia Alentejana c/ Figo Pingo de Mel e Gelado Maçã Reineta Assada em Vinho Porto Alentejo-Style Sericaia with "Pingo de Mel" Fig and Roasted "Reineta" Apple and Port Wine Ice Cream	07,50 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho do Porto Ramos Pinto LBV 2018</i>	<i>6,00€</i>
Petit Gateau de Abóbora Menina c/ Sorbet de Limão, Nozes e calda de Chocolate Pumpkin <i>Petit gateau</i> with Lemon and walnut Sorbet and Chocolate syrup	07,00 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho do Porto Quinta de La Rosa 10 Anos</i>	<i>8,00€</i>
Bola de Gelado (unidade) Ice-cream ball	03,00 €

O CONVITE

RESTAURANT & BAR

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações/t.s.c. - Iva incluído à taxa em vigor
This establishment has a complaint book/t.s.c. – Taxes are included according to the law