

O CONVITE

RESTAURANT & BAR

MENU A LA CARTE

O Restaurante do Hotel O Convite, é gerido pela mesma família há quase 50 anos. O seu toque pessoal é visível em cada detalhe, na sua esmerada gestão ou na fragrância de flores frescas em cada mesa.

A Chef Emília que fundou o restaurante, deixou o seu legado que os atuais Chef's honram: privilegiam-se os melhores ingredientes de fornecedores locais que têm laços fortes e antigos com o restaurante: desde o peixe fresco que chega diariamente da praia da Nazaré às carnes da Serra D'Aire e às ervas frescas do jardim de aromáticos do Hotel. Uma diversificada carta com bons vinhos portugueses e a excelência da tradicional pastelaria portuguesa fazem deste restaurante um local a eleger para a sua refeição no centro do país.

Em 2017 o reconhecimento chegou através do Guia Michelin que avaliou o restaurante como tendo um "**ótimo nível**" e o melhor do distrito, distinção que mantem.

Couvert Appetizers

Pão do dia, Broa, Pão torrado (por pessoa) Bread, corn bread, toasted bread (per person)	00,50 €
Azeitonas (taça) Olives (bowl)	01,00 €
Manteiga em tufo, Pasta de Atum e Sardinha, Azeite da terra e Flor de Sal Tufted butter, tuna and sardine paté, earth olive oil and flower of salt	02,50 €
Panadinhos (6 unid.) Breaded	03,00 €

Sopas e Entradas Hot Soups and Starters

Sopa Sugestão do Dia Suggestion of the Day Soup	03,00 €
Creme de Legumes da Horta OLV Vegetable soup (OLV)	03,00 €
Sopa rica de Peixe c/ crotões de Pão Fish soup with croûton	03,80 €
Torrizado 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 com Maionese de Lima Octopus tempura with lime mayo	10,00 €
Trouxa de Figo de Pingo de Mel, Queijo de Seia e Erva Benta c/ molho Balsâmico (OLV) "Trouxa" of fig with a drop of honey, goat cheese and herbs with balsamic sauce (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 sauté in garlic with gindungo and garlic bread	12,50 €
Presunto Ibérico Bolota Maldonado Iberico Ham Acom "Maldonado"	18,00 €

Sugestões Leves Light Suggestions

Salada de Endívias e Folhas Verdes, Maçã c/ Queijo amanteigado e Vinagrete de Mel (OLV) Endives salad and green leaves, apple with buttered cheese and honey vinaigrette	12,50 €
Salada de Rúcula, Folhas de Carvalho, Tomate Cherry, Rosbife à Inglesa c/ Vinagrete Frutos Vermelhos Arugula salad, oak leaves, cherry tomato, english roast beef with red fruit vinaigrette	14,00 €
Pizza: Havaiana, Margarita (OLV), Legumes e Cogumelos (OLV) Pizza: Hawaiian, Margarita, Vegetables and Mushrooms	14,00 €
Arroz cremoso de Espinafres e Cogumelos c/ lascas de Queijo Parmesão (OLV) Spinach and mushrooms creamy rice with parmesan cheese OLV	14,00 €

Peixes e Mariscos Fish and Seafood

Cação de Coentrada c/ Amêijoas à Bulhão Pato Dogfish and coriander with clams "à Bulhão Pato"	18,00 €
Filetes de Pescada c/ Arroz de Berbigão e Salada mista Hake fillets with cockle rice and mixed salad	24,00 €
Camarão Tigre albardado c/ Linguado em Massa Kadaif e Açorda de Tomate e Espargos grelhados Tiger prawns with sole in pasta Kadaif and "açorda" of tomato and grilled asparagus	25,00 €
Posta de Bacalhau à João do Porto c/ Chicharos, memórias de infância D^a Emília (2pax.) João do porto codfish with "chicharos", childhood memories D ^a Emília	38,00 €

Carne Meat

Arroz de Pato à Antiga Duck Rice	17,00 €
Barriga de Leitão à Bairrada c/ Migas e Chips de Batata Piglet stomach with "migas" and potatoe chips	18,50 €
Naco de Novilho em sauté sobre Rosácea de Batata, Grelos e telha de Presunto c/ Molho Avinagrado (250gr.) Steak in sauté over potato rosette, turnip greens and ham with vinegar sauce (250gr.)	25,00 €
Chambão de Borrego assado lentamente sobre Ratatouille de Legumes e Puré de Batata Slow-roasted lamb shank over vegetable ratatouille and corn porridge	20,00 €
Bife Ancho c/ Batata frita e Esparregado (350gr.) Veal with French fries and pureed greens (350gr.)	36,00 €

Tachos e Tabuleiros de comidas típicas Typical food

Açorda de Gambas e Coentros no tacho "Açorda" of shrimp and coriander in the pan	19,50 €
Arroz de Cherne e Gambas no tacho Azores grouper rice and shrimp in the pan	23,00 €
Arroz de Lingueirão da Foz no tacho Razor clam rice from "Foz" in the pan	19,00 €
Bacalhau à D. Gonçalo no Tabuleiro e Salada mista "Dom Gonçalo" cod fish and salad	17,00 €
Polvo à Lagareiro c/ Batata assada e Grelos salteados regados de Azeite e Alho Grilled octopus, sautéed greens with baked potatoes	26,00 €
Coelho à Conde D'Ourem em tabuleiro e tachinho Rabbit Count D'Ourem on a tray	17,00 €
Perna de Galinha do Monte assada sob sua Cabidela no tabuleiro Roast chicken leg under "cabidela"	17,00 €

Menu de Criança Children's Menu

Sopa de Legumes Vegetables soup	03,00 €
Sopa do Dia Soup of the day	03,00 €
Douradinho de Pescada fresca, Arroz e Salada Fresh hake fillet, rice and salad	09,00 €
Linguini à Bolonhesa Bolognese linguini	08,00 €
Pizza: Margarita, Havaiana, Legumes e Cogumelos Pizza: Margarita, Hawaiian, Vegetables and Mushrooms	14,00 €
Hambúrguer c/ Ovo, Arroz e Batata frita Burger with egg, rice and french fries	10,00 €
Bitoque do Lombo c/ Ovo, Arroz e Batata frita Egg on steak, rice and french fries	09,00 €

Queijos Cheese

Tabua de Queijos Portugueses D.O.P.	10,00 €
Queijo Sra. Do Monte (Arrabal)	03,50 €
Queijo de São Jorge (Açores)	04,50 €
Queijo Amanteigado (Seia)	05,50 €
Queijo de Nisa (Alentejo)	05,50 €
Queijo de Terrincho (Trás-os-Montes)	05,50 €

Fruta Fruit

Fruta da Época Fruit of the season	04,00 €
Salada de Fruta Fruit salad	04,50 €
Fruta Tropical Tropical fruit	05,00 €
Combinado de Frutas e Gelado Fruits with ice-cream	06,00 €

Doces e Gelados Desserts and Ice-Cream

Petit Gateau de Abóbora Menina c/ Sorbet de Limão, Nozes e calda de Chocolate Pumpkin petit gateau with lemon and walnut sorbet and chocolate syrup	06,00 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho do Porto Quinta de La Rosa 10 Anos</i>	6,00€
Tarte de Arroz-Doce e Pera Rocha Bêbada sobre Crumble de Aveia c/ Gelado de Canela Rice pudding pie and “pera bêbada” on oat crumble with cinnamon ice cream	06,00 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho Quinta do Gradil Colheita Tardia Branco</i>	6,00€
Bolo Mousse de Chocolate c/ Gelado de Tangerina e telha de Amêndoa Chocolate mousse cake with tangerine ice cream and almond	05,50 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho do Porto Noval Black Reserve</i>	5,00€
Pudim de Queijo da Serra da Estrela c/ Gelado de Azeite Serra da Estrela cheese pudding with olive oil ice cream	05,50 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho do Porto Barros Colheita 2010</i>	7,00€
Bosque de Terra Encantada Enchanted land forest	05,50 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho do Porto Ramos Pinto LBV 2014</i>	5,00€
Leite Creme Queimado Crème brûlée	05,00 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho Abafado Fernão Pires 5 Anos Quinta da Alorna</i>	5,00€
Farofias com Dois Sabores Duo flavored snow pancakes	05,00 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho da Madeira Branco Doce</i>	3,80€
Crepe c/ Gelado de Baunilha, Chocolate quente, Chantilly e Amêndoa Crepe with ice cream and hot chocolate, chantilly and almonds	05,50 €
<i>Sugerimos acompanhar c/ Vinho Moscatel Setúbal Roxo D.S.F Colheita Privada</i>	7,00€
Bola de Gelado (unidade) Ice-cream ball	02,80 €

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.