

# 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 manteve em 2018 e 2019.

---

## Couvert Appetizers

---

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

## Sopas e Entradas Hot Soups and Starters

---

<b>Sopa Sugestão do Dia</b> Suggestion of the Day Soup	03,00 €
<b>Creme de legumes da Horta OLV</b> Vegetable soup (OLV)	03,00 €
<b>Sopa rica de peixe c/crotões de pão</b> Fish soup with croûton	03,80 €
<b>Trouxa de figo de pingo de mel, queijo de Seia e erva benta com molho balsâmico (OLV)</b> "Trouxa" of fig with a drop of honey, goat cheese and herbs with balsamic sauce (OLV)	10,00 €
<b>Camarão ao alinho c/gindungo e pão de manteiga de alho</b> Shrimp sauté in garlic with gindungo and garlic bread	11,00 €
<b>Torricado de cogumelos silvestres c/ lascas de parmesão</b> Crispy mushrooms with parmesan cheese	09,00 €
<b>Tempura de polvo com maionese de lima</b> Octopus tempura with lime mayo	10,00 €
<b>Trio de Petiscos (3 variedades)</b> Three Portuguese starters	09,50 €

## Sugestões Leves Light Suggestions

---

<b>Salada de rúcula, folhas de carvalho, tomate cherry, rosbife à inglesa com vinagrete de frutos vermelhos</b> Arugula salad, oak leaves, cherry tomato, english roast beef with red fruit vinaigrette	14,00 €
<b>Salada de endívias e folhas verdes, maçã com queijo amanteigado e vinagrete de mel (OLV)</b> Endives salad and green leaves, apple with buttered cheese and honey vinaigrette	12,50 €
<b>Pizza: Havaiana, Margarita (OLV), Legumes e cogumelos (OLV)</b> Pizza: Hawaiian, Margarita, Vegetables and Mushrooms	14,00 €
<b>Arroz cremoso de espinafres e cogumelos c/ lascas de parmesão (OLV)</b> Spinach and mushrooms creamy rice with parmesan cheese OLV	14,00 €

## Peixes e Mariscos Fish and Seafood

---

<b>Posta de bacalhau à João do porto com chicharos, memórias de infância D<sup>a</sup> Emília (2pax.)</b> João do porto codfish with "chicharos", childhood memories D <sup>a</sup> Emília	38,00 €
<b>Cação de coentrada c/amêijoas à Bulhão Pato</b> Dogfish and coriander with clams "à Bulhão Pato"	18,00 €
<b>Filetes de pescada c/arroz de berbigão e salada mista</b> Hake fillets with cockle rice and mixed salad	24,00 €
<b>Camarão tigre albardado com salmão em massa Kadaif e açorda de tomate e poejos</b> Prawns saddled with salmon in paste Kadaif, tomato and pennyroyal	23,00 €

## **Carne**

### **Meat**

---

<b>Arroz de Pato à Antiga</b> Duck Rice	17,00 €
<b>Barriga de Leitão à Bairrada com migas e chips de batata</b> Piglet stomach with “migas” and potatoe chips	18,50 €
<b>Naco de Novilho em sauté sobre rosácea de batata, grelos e telha de presunto com molho avinagrado (250gr.)</b> Steak in sauté over potato rosette, turnip greens and ham with vinegar sauce (250gr.)	25,00 €
<b>Chambão de Borrego assado lentamente sobre ratatouille de legumes e puré de batata</b> Slow-roasted lamb shank over vegetable ratatouille and corn porridge	20,00 €
<b>Bife Ancho com batata frita e esparregado (350gr.)</b> Veal with French fries and pureed greens (350gr.)	36,00 €

### **Tachos e Tabuleiros de comida típicas Typical food**

---

<b>Açorda de Gambas e coentros no tacho</b> “Açorda” of shrimp and coriander in the pan	19,50 €
<b>Arroz de Cherne e gambas no tacho</b> Azores grouper rice and shrimp in the pan	23,00 €
<b>Arroz de Lingueirão da Foz no tacho</b> Razor clam rice from “Foz” in the pan	19,00 €
<b>Bacalhau à D. Gonçalo no Tabuleiro e salada mista</b> “Dom Gonçalo” cod fish and salad	17,00 €
<b>Polvo à Lagareiro batata assada e grelos salteados regados de azeite e alho</b> Grilled octopus, sautéed greens with baked potatoes	26,00 €
<b>Coelho à Conde D'Ourem em tabuleiro e tachinho</b> Rabbit Count D'Ourem on a tray	17,00 €
<b>Perna de Galinha do monte assada sob sua cabidela no tabuleiro</b> Roast chicken leg under “cabidela”	17,00 €

### **Doces e Gelados Desserts and Ice-Cream**

---

<b>Petit Gateau de Abóbora Menina com sorbet de limão e nozes e calda de chocolate</b> Pumpkin petit gateau with lemon and walnut sorbet and chocolate syrup	06,00 €
<b>Tarte de Arroz-Doce e Pêra rocha Bêbada sobe crumble de aveia com gelado de canela</b> Rice pudding pie and “pêra bêbada” on oat crumble with cinnamon ice cream	06,00 €
<b>Bolo Mousse de Chocolate com gelado de tangerina e telhas de amêndoa</b> Chocolate mousse cake with tangerine ice cream and almond	05,50 €
<b>Pudim de Queijo da Serra da Estrela com gelado de azeite</b> Serra da Estrela cheese pudding with olive oil ice cream	05,50 €
<b>Bosque de Terra Encantada</b> Enchanted land forest	05,50 €
<b>Leite Creme Queimado</b> Crème brûlée	05,00 €
<b>Farofias com dois sabores</b> Duo flavored snow pancakes	05,00 €

**Crepe com gelado de baunilha e chocolate quente, chantilly e amêndoa** 05,50 €  
Crepe with ice cream and hot chocolate, chantilly and almonds

**Bola de gelado (unidade)** 02,80 €  
Ice-cream ball

### **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** 04,00 €  
Fruit of the season

**Salada de fruta** 04,50 €  
Fruit salad

**Fruta tropical** 05,00 €  
Tropical fruit

**Combinado de frutas e gelado** 06,00 €  
Fruits with ice-cream

### **Menu de Criança Children's Menu**

---

**Sopa de legumes** 03,00 €  
Vegetables soup

**Sopa do dia** 03,00 €  
Soup of the day

**Douradinho de Pescada fresca, arroz e salada** 09,00 €  
Fresh hake fillet, rice and salad

**Linguini à Bolonhesa** 08,00 €  
Bolognese linguini

**Pizza: Margarita, Havaiana, Legumes e Cogumelos** 14,00 €  
Pizza: Margarita, Hawaiian, Vegetables and Mushrooms

**Hambúrguer com ovo, arroz e batata frita** 10,00 €  
Burger with egg, rice and french fries

**Bitoque do Lombo com ovo, arroz e batata frita** 09,00 €  
Egg on steak, rice and french fries

# O CONVITE

RESTAURANT & BAR

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