

## ***Menu de Criança***

# O CONVITE

RESTAURANT & BAR

### **Sopas Quentes**

Creme de legumes	02,00 €
Sopa do dia ( <i>pode ser passada</i> )	02,00 €

### **Massa**

Linguini à Bolonhesa	06,00 €
Lasanha caseira	07,00 €

### **Peixe**

Douradinho de pescada fresca da Nazaré (arroz branco e salada de alface e tomate)	07,00 €
---	---------

### **Carne**

Hambúrguer de carne Barrosã, ovo, arroz e batata frita (100 gr.)	07,00 €
Bitoque do lombo, ovo, arroz e batata frita	08,00 €

### **Couvert**

Manteiga	00,25 €
Azeitonas (taça)	00,70 €
Pão do dia, broa, pão torrado, pasta de atum e sardinha (por pessoa)..	01,20 €
Panadinhos (6 unid.)	01,20 €

### **Sopas**

Sopa Sugestão do Dia	02,50 €
Creme de legumes	02,50 €
Gaspacho	02,50 €
Sopa rica de peixe com crotões de pão	03,50 €

**Intolerâncias e alergias alimentares: agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os ingredientes antes de efetuar o pedido de alimentos e bebidas.**

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o *couvert*, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações/t.s.c.

Iva incl. à taxa legal em vigor.

## Entradas

Bolinhas de alheira e chamuças de legumes	06,50 €
Rolo de legumes recheado de queijo de cabra e molho balsâmico de morango OLV	07,00 €
Tempura de bacalhau c/ maionese de alho	08,00 €
Carpaccio de novilho, parmesão, rúcula, alcaparras e cebola roxa	08,00 €
Camarão ao alinho com gindungo e pão de manteiga de alho	09,50 €
Cocktail de camarão sobre papaia	10,00 €

## Sobremesas

Bola de Gelado <i>Baunilha, chocolate, morango, caramelo ou limão</i>	02,80 € (cada bola)
Bolo de chocolate quente com gelado de tangerina	04,00 €
Tarte de maçã e gelado de noz	04,00 €
Farófias de dois sabores <i>Leite-creme e molho de chocolate</i>	04,00 €
Toucinho do céu	04,00 €
Leite creme queimado	04,00 €
Crepe com gelado de baunilha, chocolate quente, chantilly e amêndoas	04,00 €
Pudim Abade Priscos sobre <i>carpaccio</i> de abacaxi	04,50 €
Taça Convite <i>Gelado de chocolate, morango e baunilha, fruta e chocolate quente</i>	05,00 €

## Fruta

Fruta da época	04,00 €
Salada de fruta em sumo de laranja	04,00 €
Fruta tropical (papaia, manga, abacaxi)	05,00 €
Combinado de frutas e gelado	05,50 €

## Queijos

Sra. do Monte (Arrabal)	03,00 € (unidade)
Queijo de São Jorge (Açores)	04,50 €
Queijo amanteigado (Seia)	05,50 €
Queijo Nisa (Alentejo)	05,50 €
Queijo Terrincho (Trás-os-Montes)	05,50 €
Misto de queijos e frutos seco	08,50 €

### *Vinho a copo*

#### Colheita tardia

<b>Quinta do gradil (2015)</b>	06,00 €
(leve e fresco, notas de fruta seca e passas de uva)	

## Sugestões leves

Omeleta com batata frita e salada mista (3 ingredientes: fiambre, queijo, presunto, espargos, cogumelos, tomate seco)	08,00 €
Salada de frango grelhado com molho César, parmesão, crotões, nozes, cebola e azeitonas	08,50 €
Salada de salmão fumado com toranja, laranja, espargos verdes grelhados e molho de queijo philadelphia, iogurte natural e cebolinho	09,50 €
Peixinhos da horta de espargos verdes com arroz de legumes OLV	10,00 €
Lasanha de legumes OLV	10,00 €
Risotto de espinafres e cogumelos com lascas de parmesão OLV	11,00 €

### *Vinho a copo*

#### Verde 16cl

<b>Quinta da Aveleda (2016)</b>	03,50 €
(aroma floral e tropical, final longo e persistente)	
<b>Muros Antigos Alvarinho (2017)</b>	05,00 €
(aroma cítrico e tropical com final de boca amargo e seco)	

#### Rosé 16cl

<b>Vinha da Defesa Esporão (2016)</b>	04,00 €
(elegante e com boa estrutura)	
<b>Rocim (2017)</b>	05,00 €
(aromas primários exuberantes e notas florais)	

## Peixes e Mariscos

Bacalhau à Dom Gonçalo e salada mista	16,00 €
Posta de bacalhau grelhada com batata assada, grão de bico, feijão verde, ovo cozido e orégãos frescos	17,00 €
Robalo com amêijoas à Bulhão Pato e risotto de legumes	18,00 €
Filetes de pescada, arroz de berbigão e salada mista	18,00 €
Cataplana de peixe à Algarvia	18,00 €
Risoto de camarão e sapateira	19,00 €
Lombo de garoupa grelhada, legumes da horta e batata salteada	21,00 €
Polvo na grelha e camarão, grelos salteados e batata assada regados de azeite e alho	21,00 €
Arroz malandrinho de tamboril e lavagante polvilhado de coentros	23,00 €

### **Vinho a copo**

#### Flute Espumante 12cl

**Murganheira Bruto Reserva (2013)** 05,50€  
(persistente, macio e com final de grande frescura)

#### Branco 16cl

**Quinta do Gradil (2016) Lisboa** 04,00€  
(cremoso e persistente)

**Papa Figos (2016) Douro** 04,50€  
(aroma a frutos de polpa branca, floral e com ligeira mineralidade)

**Invisível (2016) V.R.A.** 05,50€  
(aroma floral, com notas de frutos brancos (melão e pêra))

**Herdade dos Grous (2016) V.R.A.** 06,00€  
(aroma floral e fresco, revelador de agradável acidez)

**Quinta Camarate (2016) P. Setúbal** 06,50€  
(aroma mineral, salgado, fruta, boa acidez e suave)

## Carnes

Hambúrguer Barrosã, compota de cebola em Porto, ovo estrelado e batata frita	13,00 €
Peito de frango recheado de queijo e bacon acompanhado de linguini de legumes	14,00 €
Magret de pato com molho de frutos vermelhos e risotto de espargos	16,00 €
Lombinho de porco Ibérico com puré de maçã e batata doce, feijão verde e cogumelos	17,00 €
Bife à Chateaubriand com batata frita e esparregado (molhos demi glace, mostarda antiga e molho Bearnês)	19,00 €
Costeletas de borrego grelhadas com arroz de grelos	20,00 €

### **Vinho a copo**

#### Tinto 16cl

**Herdade dos Templários (2012) Tejo** 04,00€  
(aroma a frutos silvestres com notas a especiarias e cacau)

**Quinta de Saes (2015) Dão** 04,50€  
(Boas notas de fruta preta, com taninos suaves)

**Duorum (2015) Douro** 06,00€  
(frescura e elegância são evidentes, na boca é macio e fresco)

**Falcoaria Clássico (2014) Tejo** 06,00€  
(aroma a frutos vermelhos, com final intenso, complexo e persistente)

**Tiago Cabaço (Vinhos Velhos) (2013) V.R.A.** 07,00€  
(sabor macio, acidez, equilibrado, longa perceção da fruta)