


erva

Menu das Regiões de Portugal Maio - Beira Litoral

ENTRADAS

Raia de pitau 14€


Perdiz à moda de Coimbra 16€

Sugestão de vinho: Quinta do Valdoeiro Chardonnay 6€ 

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau com batata à murro 26€


Chanfana 25€

Sugestão de vinho: Quinta do Valdoeiro Cabernet Sauvignon 6€ 

SOBREMESAS

Pastel de Tentúgal 7€

Pão de ló de Ovar 7€

Sugestão de vinho: Quevedo Port Tawny 8€ 

Menu de degustação: 60€ por pessoa
Harmonização de vinhos: 20€ por pessoa

Preços com IVA incluído à taxa em vigor

erva

BEIRA LITORAL




Portugal Regions Menu May - Beira Litoral

STARTERS

Ray fish with pitau sauce 14€

Partridge Coimbra style 16€


Wine suggestion: Quinta do Valdoeiro Chardonnay 6€ 

MAIN COURSES

Codfish with "punched" potatoes 26€

"Chanfana" 25€

Traditional goat stew in red wine sauce and herbs

Wine suggestion: Quinta do Valdoeiro Cabernet Sauvignon 6€ 


DESSERTS

Tentúgal pastry 7€

Delicate puff pastry stuffed with egg and cinnamon custard

Ovar "Pão de Ló" 7€

Soft and moist cake, made with eggs, sugar and flour

Wine suggestion: Quevedo Port Tawny 8€ 

Tasting menu: 60€ per person

Wine pairing: 20€ per person

All prices are inclusive of VAT at the current rate