



pousadela
restaurante

Menu



pousadela
restaurante

Descubra a essência da nossa região no restaurante Pousadela, onde a riqueza culinária e as tradições se encontram. Cada detalhe reflete o nosso compromisso com a seleção dos melhores ingredientes e a elaboração minuciosa dos pratos.

A sua aventura gastronómica começa agora.
Desfrute de cada momento.

*Discover the essence of our region at Pousadela restaurant, where culinary richness and traditions meet each other. Every detail reflects our commitment to the selection of best ingredients and detailed preparing of our dishes.
Your gastronomic adventure begins now.
Enjoy every moment.*



pousadela
restaurante

Entradas | *Appetizers*

PÃO <i>BREAD</i>		1,50 €
COUVERT POUADELA <i>POUSADELA COUVERT</i>		4,50 €
TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS - PEQUENA <i>CHEESE AND SAUSAGE BOARD - SMALL SIZE</i>		25 €
TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS - GRANDE <i>CHEESE AND SAUSAGE BOARD - BIG SIZE</i>		50 €
LASCAS DE POLVO EM VINAGRETE DE PIMENTOS E AZEITONA PRETA <i>OCTOPUS SLIVERS IN PEPPER VINAIGRETTE AND BLACK OLIVE</i>		16 €
FOLHADO DE ALHEIRA SOBRE PURÉ DE MAÇÃ REINETA, CANELA E BOUQUET DE FOLHAS VERDES <i>ALHEIRA PUFF PASTRY OVER REINETA APPLE PUREE, CINNAMON AND BOUQUET OF GREEN LEAVES</i>		10 €
GAMBAS AO ALHO <i>GARLIC PRAWNS</i>		13 €
 MINI BRUSQUETA DE TOMATE CHERRY, MORANGO, MOLHO PESTO E RÚCULA <i>MINI BRUSCHETTA WITH CHERRY TOMATOES, STRAWBERRIES, PESTO SAUCE AND ARUGULA</i>		7 €
AMÊIJOA À BULHÃO PATO <i>TRADITIONAL PORTUGUESE CLAMS - "BULHÃO PATO"</i>		12 €
QUEIJO BRIE ASSADO NO FORNO COM MEL, NOZES E ALECRIM <i>OVEN-BAKED BRIE CHEESE WITH HONEY, WALNUTS AND ROSEMARY</i>		13 €
 CREPES VEGETARIANOS COM MOLHO AGRIDOCE <i>VEGETARIAN CREPES WITH SWEET AND SOUR SAUCE</i>		8 €



pousadela
restaurante

Entradas | *Appetizers*

	OVOS ROTOS COM PRESUNTO E PICKLE DE CEBOLA ROXA <i>BROKEN EGGS WITH PROSCIUTTO AND RED ONION PICKLE</i>		8 €
	BURRATA SOBRE SALADA DE TOMATE E MELÃO COM PINHÕES E FOLHAS DE MANJERICÃO <i>BURRATA OVER TOMATO AND MELON SALAD WITH PINE NUTS AND BASIL LEAVES</i>		14 €
	CARPACCIO DE LOMBO DE BOI, MOLHO TÁRTARO E MESCLA DE FOLHAS VERDES <i>BEEF FILLET CARPACCIO, TARTAR SAUCE AND MIXED GREENS</i>		15 €
	ROLINHOS VIETNAMITAS COM CREME DE ABACATE E LIMA <i>VIETNAMESE ROLLS WITH AVOCADO AND LIME CREAM</i>		13 €
	VOL-AU-VENT DE COGUMELOS CREMOSOS <i>CREAMY MUSHROOM VOL-AU-VENT</i>		8 €
	CAMARÃO TIGRE ENVOLTO EM MASSA KADAIF E GUACAMOLE <i>TIGER PRAWNS WRAPPED IN KADAIF PASTA AND GUACAMOLE</i>		18 €
	FALSO TÁRTARO DE BETERRABA COM REDUÇÃO DE MARACUJÁ <i>FALSE BETROOT TARTARE WITH PASSION FRUIT REDUCTION</i>		7 €

Saladas e Sopas | *Salads and Soups*

SOPA DE LEGUMES BIO DA HORTA <i>ORGANIC VEGETABLE SOUP FROM THE GARDEN</i>		7,50 €
<hr/>		
SALADA DE FOLHAS VERDES CROCANTES E SEMENTES <i>CRISPY GREEN LEAF AND SEED SALAD</i>		7 €
<hr/>		
+ QUEIJO GRATINADO COM CROSTA DE MEL, LAVANDA <i>CHEESE GRATIN WITH HONEY CRUST, LAVENDER</i>		12 €
<hr/>		
+ SALMÃO CURADO E GAMBAS SALTEADAS <i>CURED SALMON AND SAUTÉED PRAWNS</i>		15 €
<hr/>		
+ PRESUNTO E NOZES <i>PROSCIUTTO AND WALNUTS</i>		13 €
<hr/>		
+ FRANGO, MOLHO CÉSAR, CEBOLA CROCANTE <i>CHICKEN, CAESAR SAUCE, CRISPY ONION</i>		12 €
<hr/>		


Das nossas Origens | *From our Origins*

BACALHAU COM BROA

Lombo de bacalhau com migas de broa crocante e presunto. Acompanha com batata à murro

CODFISH WITH BREAD CRUST

Cod fillet with crispy cornbread crumbs and prosciutto. Accompanied with mashed potatoes


 26,50 €

BACALHAU À MINHOTA

Lombo de bacalhau frito, regado com cebolada e pimento. Acompanha com batata frita à rodela

MINHO-STYLE CODFISH

Fried cod fillet, topped with onion and pepper. Served with sliced french fries


 23 €

TRIBUTO À SERRA DA CABREIRA

Dueto de vitela e costela mendinha, redução de mel, mostarda e laranja com batata assada e legumes

TRIBUTE TO SERRA DA CABREIRA

Duet of veal and mendinha rib, honey, mustard and orange reduction with roast potatoes and vegetables


 19 €

ARROZ DA NOSSA COSTA

Carolino, camarão, tamboril, crustáceos e bivalves


RICE FROM OUR COAST

Carolino, shrimp, monkfish, crustaceans and bivalves

 21 €

PICANHA

Acompanha com abacaxi, feijão preto, farofa, batata frita e arroz

 23 €


PICANHA

Served with pineapple, black beans, farofa, fries and rice

 44 €


PICANHA NA PEDRA*

Acompanha com abacaxi, feijão preto, farofa, batata frita e arroz

 30 €


PICANHA ON STONE*

Served with pineapple, black beans, farofa, fries and rice

 60 €

LOMBO NA PEDRA*

Acompanha com legumes salteados, chimichurri, batata frita e arroz

 32 €

LOIN ON STONE*

Served with sautéed vegetables, chimichurri, fries and rice

 63 €

***SERVIÇO EXCLUSIVO NA ESPLANADA | EXCLUSIVE SERVICE FOR TERRACE DINING**



pousadela
restaurante

Do Mar e da Terra | *From Sea and Land*

POLVO À LAGAREIRO

Perna de polvo confitada em azeite d'alho, sobre esmagada de batata e grelos, perfumado com balsâmico velho

LAGAREIRO'S OCTOPUS

Octopus leg confit in garlic oil, over crushed potatoes and greens, perfumed with old balsamic



30 €

TOMAHAWK

Duo de molhos (alho e chimichurri) e batata frita

TOMAHAWK

Duo of sauces (garlic and chimichurri) and fries



85 €

POSTA DE NOVILHO

Alcatra de novilho 300g. Acompanhado com batata murro e grelos

BEEF STEAK

Beef steak 300g. Served with punched potato and sprouts



22 €

TORNEDÓ 3 PIMENTAS

Cebola crocante, espargos verdes e batata rústica

3 PEPPERS TENDERLOIN

Crispy onion, green asparagus and rustic potatoes



26 €

BIFE WELLINGTON

Lombo de boi envolto em massa folhada com presunto, pasta de cogumelos e crepe de ervas aromáticas

BEEF WELLINGTON

Beef fillet wrapped in puff pastry with prosciutto, mushroom paste and aromatic herb crepe



25 €



pousadela
restaurante

Vegan & Vegetariano | *Vegan & Vegetarian*



RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS

WILD MUSHROOMS RISOTTO



20 €



FALAFEL COM BETERRABA

Falafel com hummus de beterraba assada, molho de iogurte e horletã. Acompanha com pão pita

FALAFEL WITH BEETROOT

Falafel with roasted beet hummus, yogurt sauce and mint. Served with pita bread



17 €

Quem petisca, também arrisca
(Crianças)

Those who take a bite, also take risks
(Children)

BIFE DO LOMBO

Bife do lombo grelhado. Acompanha com ovo estrelado, batata frita, arroz e salada

SIRLOIN STEAK

Grilled steak. Served with fried egg, french fries, rice and salad



10 €

BIFINHOS DE FRANGO

Bifinhos de frango com molho de cogumelos. Acompanha com arroz e salada

CHICKEN STEAKS

Chicken steaks with mushroom sauce. Served with rice and salad



9 €

NUGGETS DE SALMÃO

Nuggets de salmão caseiros. Acompanha com maionese vegan e salada

SALMON NUGGETS

Homemade salmon nuggets. Served with vegan mayonnaise and salad



11 €



pousadela
restaurante

Um doce final | *A sweet ending*

	PUDIM ABADE DE PRISCOS E SORVETE DE TANGERINA <i>ABADE DE PRISCOS PUDDING AND TANGERINE ICE CREAM</i>		7 €
	PÃO DE LÓ DE OVOS MOLES <i>SOFT EGG SPONGE CAKE</i>		6 €
	CHEESECAKE DE MARACUJÁ <i>PASSION FRUIT CHEESECAKE</i>		6 €
	CREME BRÛLÉE <i>BRÛLÉE CREAM</i>		7 €
	PANNA COTTA COM FRUTOS EXÓTICOS <i>PANNA COTTA WITH EXOTIC FRUITS</i>		7,50 €
	CHOCOLATE, AVELÃ, CARAMELO E FRAMBOESA <i>CHOCOLATE, HAZELNUT, CARAMEL</i>		9 €
	TRILOGIA DE SORVETES <i>ICE CREAM TRILOGY</i>		5 €
	TEXTURAS DE CENOURA <i>CARROT TEXTURES</i>		7 €
	FRUTA LAMINADA <i>SLICED FRUIT</i>		6 €
	TIRAMISÚ <i>TIRAMISÚ</i>		9 €

ALERGÉNIOS	Glúten	Crustáceos	Ovos	Peixe	Amendoins	Soja	Lácteos	Frutos de casca	Mostarda	Dióxido de enxofre e sulfitos	Moluscos	Aipo	Sementes de sésamo
ENTRADAS													
Couvert Pousadela	X		X	X					X	X			
Tábua de queijos e enchidos	X						X	X		X			
Lascas de polvo em vinagrete de pimentos e azeitona preta		X		X							X		
Folhado de alheira sobre puré de maçã reineta, canela e bouquet de folhas verdes	X									X			
Gambas ao alho				X			X			X			
Mini brusqueta de tomate cherry, morango, molho pesto e rúcula													
Amêijoia à bulhão pato		X		X			X						
Queijo brie assado no forno com mel, nozes e alecrim					X	X	X	X					
Crepes vegetarianos com molho agri-doce	X					X							
Ovos rotos com presunto e pickle de cebola roxa										X			
Burrata sobre salada de tomate e melão com pinhões e folhas de manjeriço							X	X					
Carpaccio de lombo de boi, molho tártaro e mescla de folhas verdes	X		X				X						
Rolinhos vietnamitas com creme de abacate e lima													
Vol-au-vent de cogumelos cremosos	X						X						
Camarão tigre envolto em massa kadaif e guacamole	X			X									
Falso tártaro de beterraba com redução de maracujá													
SALADAS E SOPAS													
Sopa de legumes bio da horta													
Salada de folhas verdes crocantes e sementes													X
+ Queijo gratinado com crosta de mel, lavanda	X						X						X
+ Salmão curado e gambas salteadas				X						X			X
+ Presunto e nozes								X		X			X
+ Frango, molho César, cebola crocante	X						X						X
DAS NOSSAS ORIGENS													
Bacalhau com broa	X			X		X				X			
Bacalhau à minhota	X			X									
Tributo à serra da cabreira													
Arroz da nossa costa		X		X						X	X	X	
Picanha	X					X						X	
Picanha na pedra	X					X						X	
Polvo a lagareiro				X									
Tomahawk			X				X		X				
Posta de novilho							X					X	
Tornedó 3 pimentas							X					X	
Bife wellington	X		X						X	X		X	
VEGAN & VEGETARIANO													
Risotto de cogumelos selvagens							X						
Falafel com beterraba	X				X	X			X				X
CRIANÇAS													
Bife do lombo	X		X										
Bifinhos de frango	X					X	X					X	
Nuggets de salmão	X		X	X		X	X						
UM DOCE FINAL													
Pudim abade de priscos e sorvete de tangerina	X		X		X					X			
Pão de ló de ovos moles	X		X										
Cheesecake de maracujá	X						X						
Creme brûlée			X				X						
Panna cotta com frutos exóticos							X						
Chocolates, avelã, caramelo							X	X					
Trilogia de sorvetes							X						
Texturas de cenoura	X				X								
Fruta laminada													
Tiramisú	X		X				X						

ALLERGENS	Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya	Milk	Tree Nuts	Mustard	Sulphites	Molluscs	Celery	Sesame seeds
APPETIZERS													
Pousadela couvert	X		X	X					X	X			
Cheese and sausage board	X						X	X		X			
Octopus slivers in pepper vinaigrette and black olive		X		X							X		
Alheira puff pastry over reineta apple puree, cinnamon and bouquet of green leaves	X									X			
Garlic prawns				X			X			X			
Mini bruschetta with cherry tomatoes, strawberries, pesto sauce and arugula													
Traditional portuguese clams - "bulhão pato"		X		X			X						
Oven-baked brie cheese with honey, walnuts and rosemary					X	X	X	X					
Vegetarian crepes with sweet and sour sauce	X					X							
Broken eggs with prosciutto and red onion pickle										X			
Burrata over tomato and melon salad with pine nuts and basil leaves							X	X					
Beef fillet carpaccio, tartar sauce and mixed greens	X		X				X						
Vietnamese rolls with avocado and lime cream													
Creamy mushroom vol-au-vent	X						X						
Tiger prawns wrapped in kadail pasta and guacamole	X			X									
False beetroot tartare with passion fruit reduction													
SALADS AND SOUPS													
Organic vegetable soup from the garden													
Crispy green leaf and seed salad													X
+ Cheese gratin with honey crust, lavender	X						X						X
+ Cured salmon and sautéed prawns				X						X			X
+ Prosciutto and walnuts								X		X			X
+ Chicken, caesar sauce, crispy onion	X						X						X
FROM OUR ORIGINS													
Codfish with bread crust	X			X		X				X			
Minho-style codfish	X			X									
Tribute to serra da cabreira													
Rice from our coast		X		X						X	X	X	
Picanha	X					X						X	
Picanha on stone	X					X						X	
Lagareiro's octopus				X									
Tomahawk			X				X		X				
Beef steak							X					X	
3 Peppers tenderloin							X					X	
Beef wellington	X		X						X	X		X	
VEGAN & VEGETARIAN													
Wild mushrooms risotto							X						
Falafel with beetroot	X				X	X			X				X
CHILDREN													
Sirloin steak	X		X										
Chicken steaks	X					X	X					X	
Salmon nuggets	X		X	X		X	X						
A SWEET ENDING													
Abade de priscos pudding e sorvete de tangerina	X		X		X					X			
Soft egg sponge cake	X		X										
Passion fruit cheesecake	X						X						
Brûlée cream			X				X						
Panna cotta with exotic fruits							X						
Chocolate, hazelnut, caramel							X	X					
Ice cream trilogy							X						
Carrot textures	X				X								
Sliced fruit													
Tiramisú	X		X				X						