



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*

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



pousadela  
restaurante

## Entradas | *Appetizers*

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



pousadela  
restaurante

## Saladas e Sopas | *Salads and Soups*

### **SOPA DE LEGUMES BIO DA HORTA**

*ORGANIC VEGETABLE SOUP FROM THE GARDEN*



7,50 €

---

### **SOPA DE PEIXE À POUSADELA**

*POUSADELA FISH SOUP*



12 €

---

### **SALADA DE FOLHAS VERDES CROCANTES E SEMENTES**

*CRISPY GREEN LEAF AND SEED SALAD*



7 €

---

### **+ QUEIJO GRATINADO COM CROSTA DE MEL, LAVANDA**

*CHEESE GRATIN WITH HONEY CRUST, LAVENDER*



12 €

---

### **+ SALMÃO CURADO E GAMBAS SALTEADAS**

*CURED SALMON AND SAUTÉED PRAWNS*



15 €

---

### **+ PRESUNTO E NOZES**

*PROSCIUTTO AND WALNUTS*



13 €

---

### **+ FRANGO, MOLHO CÉSAR, CEBOLA CROCANTE**

*CHICKEN, CAESAR SAUCE, CRISPY ONION*



12 €


---



pousadela  
restaurante

## Das nossas Origens | *From our Origins*

### **BACALHAU COM BROA**

Lombo de bacalhau com migas de broa crocante e presunto. Acompanha com batata à murro  26,50 €


### **CODFISH WITH BREAD CRUST**

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

 50 €

---

### **BACALHAU À MINHOTA**

Lombo de bacalhau frito, regado com cebolada e pimento. Acompanha com batata frita à rodela  22 €

### **MINHO-STYLE CODFISH**

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

 42 €

---

### **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**

*Rump steak served with pineapple, black beans, farofa, fries and rice*

 44 €

---





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 À TALEFE**

Alcatra de novilho 300g. Acompanha com manteiga de ervas e batata frita

#### **TALEFE-STYLE STEAK**

*Beef steak 300g. Served with herb butter and French fries*



20 €

### **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*



40 €

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*

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

