pousadela
restaurante

Celebramos a harmonia entre tradição e inovação, onde cada prato é concebido como uma experiência sensorial única. A seleção que apresentamos reflete o respeito pelos produtos sazonais, pela autenticidade dos sabores portugueses e pela delicadeza das técnicas contemporâneas.

Desde o início com o nosso serviço de couvert artesanal, passando por entradas que exploram contrastes e texturas, até aos pratos principais que exaltam a essência de cada ingrediente, propomos uma viagem gastronómica marcada pela sofisticação e pelo equilíbrio.

Para finalizar, as sobremesas revelam o lado mais doce da criatividade da nossa cozinha — um tributo à arte da confeitaria, onde tradição e modernidade se encontram num gesto de puro prazer.

Seja bem-vindo a uma experiência culinária pensada para despertar os sentidos e celebrar o prazer da mesa.

PT

pousadela
restaurante

Couvert

FOCACCIAS ARTESANAIS E ACOMPANHAMENTOS 10 (2pax)

SOPA DE LEGUMES 3

À LA CARTE

Primeiras Emoções

CARPACCIO DE ROBALO CURADO EM ALGAS, Vinagrete de citrinos da estação e pó crocante de wasabi 13

CARPACCIO DI VITELA, Fatias finíssimas, temperadas com azeite, dijon, limão e azeite defumado 13

POLVO DO MINHO BRASEADO, Aioli de alho negro e pickles de rabanete 18

VEGAN

FALAFEL COM HUMMUS DE BETERRABA, molho de iogurte e pão pita 11

CAMARÃO DA COSTA PORTUGUESA EM TACOS DE MILHO (2un), Puré de maçã verde e ervas frescas, aioli de citrinos e microverdes 13

O Coração da Experiência

BOCHECHA DE PORCO PRETO ESTUFADA LENTAMENTE, Puré de batata doce, servido com jus de carne e chocolate 24

CARRÉ DE NOVILHO, Puré de Tupinambur, crocante de avelã e redução de romã 47

CAMARÃO TIGRE GRELHADO com Vinagrete de salsa e hortelã, arroz basmati com coco e ervas, molho hollandaise de Maracujá e curcuma e puré de couve flor roxa grelhado 30

GAROUPA EM AZEITE DE OLIVEIRA servido com creme de grão de bico fumado, molho de berbigão e crocante de presunto ibérico 32

MASSA *CARAMELLE* VEGETARIANA, Massa Italiana recheada com creme de tomate seco e queijo fresco, servido com molho de manteiga e manjericão 20

HOMENAGEM AO BACALHAU, Duas expressões da tradição Portuguesa 47
Lombo com crosta de broa, grelos salteados e batata ao murro;
e a clássica versão à Zé do Pipo, com puré gratinado, azeitonas e toque de maionese artesanal

O Doce Desfecho

CHEESECAKE DE MATCHA, Cheesecake assado de Matcha em cama de pistácio, servido com creme de amoras e redução de vinho do Porto 14

MACIEIRA Creme de maracujá recheado com puré de maçã, praliné de avelã e massa *Kadaif* 12

VIANA Creme de limão, suspiro e trouxas de Barcelos 9

MEL E PAIXÃO, Creme Inglês de mel e crocante de Honeycomb, mousse de maracujá e compota de morango 10.5

Preços em euros, incluem IVA à taxa legal em vigor.

pousadela
restaurante

Do fogo que aquece, à mesa que surpreende

TOMAHAWK 98

COSTELETÃO 98

RIBEYE 58

SKIRT STEAK 29

Sabores que enriquecem a experiência

Selecione os acompanhamentos da sua preferência

BATATA PALITO

RODELA DE ABACAXI GRELHADA

SALADA COLESLAW

GRELOS

BATATA A MURRO

Essências de sabor

Selecione o toque final que melhor acompanha o prato

MOSTARDA E MEL

PICANTE DA CASA

PASTA DE ALHO

MAIONESE DE ERVAS

Preços em euros, incluem IVA à taxa legal em vigor.

pousadela
restaurante

Pequenas aventuras começam à mesa

(CRIANÇAS ATÉ AOS 12 ANOS)

FISH & CHIPS, File de peixe empanado e frito acompanhado de batata frita "French Fries" 12
TIRAS DE FRANGO EMPANADAS, Tiras de frango empanadas acompanhadas de batata frita e salada 13
SPAGHETTI COM ALMÔNDEGAS, Massa de Spaghetti servida com molho de tomate e bolinhos de carne "Almôndegas" 11

Sobremesa Kids

(CRIANÇAS ATÉ AOS 12 ANOS)

BANANA SPLIT, Sorvete de Baunilha, morango e chocolate 10

Preços em euros, incluem IVA à taxa legal em vigor.