

2024

CARTA RESTAURANTE



SÃO FÉLIX HOTEL

Hillside and Nature





ESTIMADO CLIENTE

As refeições de pensão são compostas por sopa ou entrada, um prato de peixe ou um prato de carne e sobremesa.

CONDIÇÕES

PARA CRIANÇAS

2 aos 8 anos – 50% desconto.

NOTA BREVE

Os serviços á carta demoram em média cerca de 25 minutos, os pratos com a indicação (2P) são para duas pessoas, o couvert está incluído no menu.

PRODUTOS

ALERGÉNIOS

Leite e Lacticínios L
Ovos O
Peixe P
Frutos Casca Rija FS
Cereais com Glúten G
Sulfitos S
Moluscos ML
Mostarda MO
Crustáceos C

As nossas ementas podem conter os seguintes alergénicos: ovos, leite, soja, dióxido de enxofre e sulfitos, crustáceos, peixe, frutos de casca rija, aipo, tremoços, moluscos, cereais que contêm glúten, mostarda, amendoins e sésamo.

Caso pretenda consultar a informação relativa a alergénicos, solicite aos nossos Colaboradores.

DEAR GUEST

Board meals are composed by soup or appetizer, one course of fish or meat and dessert.

CHILDREN

CONDITIONS

2 till 8 years – 50% discount.

TO ATTEND

The carte service takes on average 25 minutes, the courses marked with (2P), it's for two persons, the couvert is included on the menu.

ALLERGENIC

PRODUCTS

Milk & Derivatives L
Eggs O
Fish P
Dry Fruits FS
Gluten G
Sulphites S
Sea Food ML
Mustard MO
Shellfish C

Our menus may include the following allergenic: eggs, milk, soy, sulphites, shellfish, fish, hard shell fruits, gluten containing cereals, mustard, peanuts, sesame, celery, clam, lupins.

For further information regarding Allergenic Products, please ask our Staff.

CHER CLIENT

Les repas de pension sont composer pour; soupe ou entrée avec un plat de poisson ou un plat de viande et dessert.

CONDITIONS

POUR LES ENFANTS

2 aux 8 années 50% réduction.

MARQUER

Le service a carte ça peut durer 25 minutes, les repas avec (2P), c'est pour deux personnes, le couvert c'est inclus dans le menu.

PRODUITS

ALLERGÈNES

Lait et Dérivatives L
Les oeufs O
Poison P
Fruits Secs FS
Gluten G
Sulfites S
Fruits du Mer ML
Moutarde MO
Crustacés C

Nos menus peuvent inclure les allergènes suivants : œufs, lait, soja, sulfites, crustacés, poissons, fruits à carapace dure, céréales contenant du gluten, moutarde, arachides, sésame, céleri, palourde, lupins.

Pour plus d'informations sur produits allergènes, s'il vous plait demander à notre Personnel.

**ENTRADAS & TAPAS**

Sopa do dia _____	4,00€
Paté de Cavala Picante Minerva _____	6,50€
Pimentos Padrón ao sal _____	7,00€
Cogumelos marinados (cogumelos frescos, marinados em azeite, alho, salsa e vinagre) _____	8,00€
Camarão ao alho, com limão e salsa _____	17,00€
Ovos Rotos (batatas fritas, presunto, ovos estrelados, paprika e salsa) _____	13,00€

SALADAS

Salada Caprese (alface, tomate cherry, mozzarella fresca, manjeriço e molho pesto) _____	14,00€
Salada Caesar com frango (frango, alface, croutons, molho caesar, parmesão e pimenta preta) _____	16,00€

MENU INFANTIL

Douradinhos de pescada, com batatas fritas e arroz _____	10,00€
Bifinhos de frango, com batatas fritas e arroz _____	10,00€

VEGETARIANOS & VEGANS

<i>Ratatouille</i> , com manjeriço e puré de batata-doce – 100% Vegan _____	16,00€
<i>Risotto de cogumelos</i> , com parmesão e manjeriço _____	17,00€

MASSAS

<i>Esparguete à Bolonhesa</i> , molho de vitela picada _____	17,00€
<i>Fusilli à Napolitana</i> , molho de tomate e manjeriço – 100% Vegan _____	15,00€
<i>Esparguete à Carbonara</i> , com guanciale, ovo e queijo parmesão _____	16,00€



**PEIXES**

<i>Salmão corado com limão, salsa, batatas torneadas e legumes salteados</i>	18,00€
<i>Bacalhau confitado em azeite e ervas aromáticas, batata a murro e migas de grelos e feijão frade</i>	24,00€
<i>Pescada à poveira, com batata torneada, legumes branqueados, salsa e molho fervido</i>	21,00€

CARNES

<i>Peito de frango fatiado, coentros e puré de batata-doce e sementes de sésamo pretas</i>	18,00€
<i>Bife à Portuguesa, com batata à roda e presunto</i>	21,00€
<i>Rib Eye (costeletão s/ osso) na tábua fatiado c/ molho barbecue, limas, coentros e batatas fritas</i>	25,00€
<i>Entrecôte (bife da vazia alta) aux champignons, arroz basmati e legumes salteados</i>	24,00€
<i>Fillet Mignon, com molho de cogumelos, batatas sautéed e legumes salteados</i>	26,00€

SOBREMESAS

<i>Fruta da época, laminada (unidade)</i>	4,00€
<i>Affogato al caffè (bola de gelado de baunilha, com café expresso, chantilly e raspa de café)</i>	4,50€
<i>Mousse de chocolate, com frutos vermelhos e hortelã</i>	7,00€
<i>Sundae de caramelo salgado, com amêndoas tostadas</i>	6,00€
<i>Sundae de morango, com coulis de morango e hortelã</i>	6,00€
<i>Leite creme queimado, com sorbet de tangerina e avelãs</i>	8,00€



**STARTERS & TAPAS**

Soup of the day	4,00€
<i>Minerva Spicy Mackerel Pathé</i>	6,50€
Salted padron peppers	7,00€
Marinated mushrooms (fresh mushrooms, marinated in olive oil, garlic, parsley and vinegar)	8,00€
Garlic prawns with lemon and parsley	17,00€
<i>Ovos rotos</i> (chips, ham, fried eggs, paprika and parsley)	13,00€

SALADS

<i>Caprese Salad</i> (lettuce, cherry tomatoes, fresh mozzarella pearls, basil and pesto sauce)	14,00€
<i>Chicken Caesar Salad</i> , (chicken, lettuce, croutons, Caesar dressing, Parmesan and black pepper)	16,00€

CHILDREN'S MENU

<i>Hake fingers</i> , with chips and rice	10,00€
<i>Chicken steaks</i> with chips and rice	10,00€

VEGETARIANS & VEGANS

<i>Ratatouille</i> with basil and sweet potato puree – 100% Vegan	16,00€
<i>Mushroom risotto</i> with parmesan and basil	17,00€

PASTAS

<i>Spaghetti Bolognese</i> , with veal mince sauce	17,00€
<i>Fusilli Napolitano</i> , with tomato and basil sauce – 100% Vegan	15,00€
<i>Spaghetti Carbonara</i> , with guanciale, egg and parmesan cheese	16,00€



**FISH**

Seared salmon, with lemon, parsley, sautéed potatoes and sautéed vegetables _____	18,00€
Codfish confit in olive oil and herbs, with “migas” of turnip tops, cornbread and beans _____	24,00€
Poveira style Hake, with boiled vegetables and potatoes and paprika sauce _____	21,00€

MEAT

Sliced chicken breast, with lime, coriander and sweet potato puree and black sesame seeds _____	18,00€
<i>Portuguese veal beefstake</i> _____	21,00€
<i>Rib Eye</i> , sliced, with barbecue sauce, limes, coriander and French fries _____	25,00€
<i>Entrecôte aux champignons</i> , basmati rice and sautéed vegetables _____	24,00€
<i>Filet Mignon</i> , with mushroom gratin, sautéed potatoes and sautéed vegetables _____	26,00€

DESSERTS

Seasonal fruit, sliced (each) _____	4,00€
Affogato al caffè (scoop of vanilla ice cream, with espresso, whipped cream and coffee shavings) _____	4,50€
Chocolate mousse, with berries and mint _____	7,00€
Salted caramel sundae, with toasted almonds _____	6,00€
Strawberry sundae with strawberry coulis and mint _____	6,00€
Crème Brullee with hazelnuts and tangerine Sorbet _____	8,00€



**ENTRÉES & TAPAS**

Soupe du jour _____	4,00€
<i>Pathé épicé au maquereau</i> _____	6,50€
Piments de padron salés _____	7,00€
Champignons marinés (champignons frais marinés dans de l'huile d'olive, de l'ail, du persil et du vinaigre) _____	8,00€
Crevettes à l'ail, au citron et au persil _____	17,00€
<i>Ovos rotos</i> (frites, jambon, œufs cassés au plat, paprika et persil) _____	13,00€

SALADS

Salade Caprese (laitue, tomates cherry, mozzarella frais, basilic, sauce pesto) _____	14,00€
Salade César avec poulet, (Poulet, laitue, croûtons, vinaigrette César, parmesan et poivre noir) _____	16,00€

MENU ENFANT

Doigts de merlu, avec frites et riz _____	10,00€
Steaks de poulet, avec frites et riz _____	10,00€

VÉGÉTARIENS & VÉGÉTALIENS

<i>Ratatouille au basilic et purée de patates douces</i> – 100% Vegan _____	16,00€
Risotto aux champignons avec parmesan et basilic _____	17,00€

PÂTES

<i>Spaguetti Bolognaise</i> , avec sauce au veau _____	17,00€
<i>Fusilli Napolitano</i> , avec sauce tomate et basilic – 100% Vegan _____	15,00€
<i>Spaguetti Carbonara</i> , avec guanciale, œuf, et fromage parmesan _____	16,00€

**POISSON**

Saumon poêlé avec sauce au citron, persil, pommes de terre sautées et légumes _____	18,00€
Morue confitée avec huile d'olive et des herbes aromatiques, légumes verts, maïs et haricots_	24,00€
Merlu a la Poveira, avec pommes de terre, légumes, et sauce au paprika _____	21,00€

VIANDE

Poitrine de poulet tranchée au jus de citron vert, coriandre, purée de patates douces _____	18,00€
<i>Bifteck du Veau a la portugaise</i>	21,00€
<i>Entrecôte</i> , tranchée, sauce barbecue, citron vert, coriandre et frites _____	25,00€
<i>Entrecôte</i> aux champignons, riz basmati et légumes sautés _____	24,00€
<i>Filet Mignon</i> , aux champignons, pommes de terre sautées et légumes sautés _____	26,00€

DÉSSERTS

Fruits de saison en tranches (chacun) _____	4,00€
Affogato al caffè (boule de glace à la vanille, avec espresso, crème fouettée et copeaux de café) _____	4,50€
Mousse au chocolat, avec rouleaux croquants, crème fouettée et nappage au chocolat _____	7,00€
Coupe au caramel salé, avec amandes grillées _____	6,00€
Coupe au fraise, avec coulis du fraise et menthe _____	6,00€
Crème Brullee avec des noisettes et sorbet mandarine	8,00€



SÃOFÉLIX HOTEL
Hillside and Nature

* * * *

