



MENU SENTADO

SEATED MENU

ENTRADA (À ESCOLHA) · STARTERS (TO CHOOSE FROM)

Fondant de alheira e grelos

Ninho de alheira de caça, grelos e gema de ovo

Game alheira nest, turnip greens and egg yolk

Caldo verde

Velouté de galinha, couve galega salteada

Chicken velouté, sautéed Galician cabbage

Bacalhau e Feijoca

Bolinho de bacalhau e feijoca branca e hortelã da ribeira

Codfish fritter and feijoca beans with riverbank mint

Cogumelos à Bulhão Pato

Seleção de cogumelos salteados com molho de vinho branco, alho e coentros

Mushrooms cooked on "Bulhão Pato" dressing



PRINCIPAIS (À ESCOLHA) · MAIN COURSE (TO CHOOSE FROM)

Bacalhau à zé de outro tipo

Bacalhau confitado, cebolada de pimentos, puré de batata e maionese gratinada

Confit codfish, pepper onion stew, potato pure and gratinated mayonnaise

Bochecha à alentejana

Bochecha cozinhada a baixa temperatura, molho de vinho tinto e cogumelos da época

Slow-cooked beef cheek, red wine sauce and seasonal mushrooms

Costelinhas BT

Costela "abafada" com arroz de salpicão e batata corcuma

Braised rib with salpicão rice and turmeric potato

Caril japonês de legumes

Legumes salteados e creme de caril japonês

Sautéed vegetables



SOBREMESA · DESSERT

Três variedades de sobremesas e salada de fruta

Three varieties of desserts and fruit salad

Preço / Price

35€

Mínimo 10 pessoas · Vinho da casa, cerveja de pressão, refrigerantes e água incluídos
Minimum for 10 people · House wine, draft beer, soft drinks and filtered water included



SÃO FÉLIX HOTEL
HILLSIDE AND NATURE ★ ★ ★ ★