

2024

CARTA RESTAURANTE



SÃOFÉLIX 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 allergenics: 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

Degustação de azeite	2,50€
Azeitonas marinadas	3,00€
O nosso patê de atum	3,50€
Couvert (olive oil tasting, marinated olives and our tuna pâté)	8,00€
Sopa do dia	4,00€
Pimentos padrón ao sal	7,00€
Trio de salgadinhos (mini rissóis de carne, mini rissóis de camarão e chamuças de legumes - 2 de cada)	7,00€
Cogumelos marinados (cogumelos frescos, marinados em azeite, alho, salsa e vinagre)	8,00€
<i>Arancini com pesto e manjerição</i> (bolas de risotto recheadas com mozzarella, panadas e fritas)	9,00€
Medalhão de alheira, com ovos mexidos e cebola frita	9,00€
Choco frito com limão, maionese e <i>sweet chilli</i>	10,00€
Ovos Rotos (batatas fritas, presunto, ovos estrelados, paprika e salsa)	11,00€
Mexilhão à Marinheiro (mexilhão em molho de pimentos)	14,00€
Ameijoa à Bulhão Pato	14,00€
Camarão ao alho, com limão e salsa	15,00€
Camarão com <i>Sweet chilli</i> , limas e coentros	15,00€
Tábua São Félix (queijos, presunto, pimentos padrón, cogumelos marinados, tostas de pão, azeitonas)	20,00€

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 manjerição e puré de batata-doce – 100% Vegan	14,00€
Risotto de cogumelos, com Parmesão e manjerição	15,00€





PEIXES

Salmão corado, com molho de lima, coentros, batatas <i>sautéed</i> e legumes salteados	16,00€
Bacalhau à São Felix (gratinado com bechamel e espinafres, com puré de ervilha, tomates cherry e redução balsâmica)	19,00€
Bacalhau na caçarola, com mexilhão, ameijoas, molho de pimentos, puré de batata e coentros	19,00€
Polvo flamejado ao Brandy, com batatas <i>sautéed</i> , legumes salteados, salsa e cebola frita	20,00€

CARNES

Peito de frango fatiado, com laranja, coentros e puré de batata-doce	15,00€
<i>Spaghetti alla Carbonara</i> , com parmesão e manjerição	14,00€
<i>Entrecôte</i> (bife de vazia alta) na tábua fatiado com molho <i>barbecue</i> , limas, coentros e batatas fritas	19,00€
<i>Entrecôte aux champignons</i> , batatas <i>sautéed</i> e legumes salteados	19,00€
<i>Filet Mignon</i> com gratinado de cogumelos, puré de batata e legumes salteados	23,00€
<i>Surf & Turf</i> – Terra & Mar (bife de lombo com camarão) com <i>Chipotle</i> , batatas fritas e legumes	30,00€

SOBREMESAS

Fruta da época, laminada (unidade)	3,50€
Affogato al caffè (bola de gelado de baunilha, com café expresso, chantilly e raspa de café)	4,50€
Mousse de chocolate, com rolitos crocantes, chantilly e topping de chocolate	5,50€
Sundae de caramelo salgado, com amêndoas tostadas	5,50€
Tiramisu speciale	5,50€
Pudim de brioche e baunilha, com coulis de morango e hortelã	5,50€
Bolo húmido de chocolate, com framboesa, ganache e granulado de chocolate	6,00€
Panna cotta de baunilha, com frutos vermelhos e hortelã	6,50€
Cheesecake invertido de frutos silvestres	7,00€





STARTERS & TAPAS

Olive oil tasting	2,50€
Marinated olives	3,00€
Our tuna pâté	3,50€
Couvert (olive oil tasting, marinated olives and our tuna pâté)	8,00€
Soup of the day	4,00€
Salted padron peppers	7,00€
Trio of snacks (mini meat patties, mini prawn patties and vegetable samosas - 2 of each)	7,00€
Marinated mushrooms (fresh mushrooms, marinated in olive oil, garlic, parsley and vinegar)	8,00€
<i>Arancini</i> with Pesto and Basil (risotto balls stuffed with mozzarella, breaded and fried)	9,00€
Medallion of alheira, with scrambled eggs and fried onions	9,00€
Fried cuttlefish with lemon, mayonnaise and sweet chilli	10,00€
<i>Ovos rotos</i> (chips, ham, fried eggs, paprika and parsley)	11,00€
Mussels Sailor Style (mussels in chilli sauce)	14,00€
Bulhão Pato clams	14,00€
Garlic prawns with lemon and parsley	15,00€
Prawns with sweet chilli, limes and coriander	15,00€
São Félix Board - (cheese, ham, padron peppers, marinated mushrooms, bread toast, olives)	20,00€

CHILDREN'S MENU

Hake fingers, with chips and rice	10,00€
Chicken steaks with chips and rice	10,00€

VEGETARIANS & VEGANS

<i>Ratatouille</i> with basil and sweet potato puree — 100% Vegan	14,00€
Mushroom risotto with parmesan and basil	15,00€





FISH

Seared salmon, with lime sauce, coriander, sautéed potatoes and sautéed vegetables	16,50€
Bacalhau à São Felix, (gratin with béchamel and spinach, with pea puree, cherry tomatoes and balsamic reduction)	19,00€
Codfish in a casserole, with mussels, clams, bell pepper sauce, mashed potatoes and coriander	19,00€
Brandy flamed octopus, with sautéed potatoes, sautéed vegetables, parsley and fried onions	20,00€

MEAT

Sliced chicken breast, with orange, coriander and sweet potato puree	15,00€
<i>Spaghetti alla Carbonara</i> , with parmesan and basil	14,00€
<i>Entrecôte</i> (sirloin steak), sliced, with barbecue sauce, limes, coriander and French fries	19,00€
<i>Entrecôte aux champignons</i> , sautéed potatoes and sautéed vegetables	19,00€
<i>Filet Mignon</i> , with mushroom gratin, mashed potatoes and sautéed vegetables	23,00€
<i>Surf & Turf - Land & Sea</i> , (sirloin steak with shrimp), with <i>Chipotle</i> , fries and vegetables	30,00€

DESSERTS

Seasonal fruit, sliced (each)	3,50€
Affogato al caffè (scoop of vanilla ice cream, with espresso, whipped cream and coffee shavings)	4,50€
Chocolate mousse, with crunchy rolls, whipped cream and chocolate topping	5,50€
Salted caramel sundae, with toasted almonds	5,50€
Tiramisu speciale	5,50€
Brioche and vanilla pudding, with strawberry and mint coulis	5,50€
Moist chocolate cake, with raspberries, ganache and chocolate sprinkles	6,00€
Vanilla panna cotta with red berries and mint	6,50€
Inverted berry cheesecake	7,00€





ENTRÉES & TAPAS

Dégustation d'huile d'olive	2,50€
Olives Marinées	3,00€
Notre pâté de thon	3,50€
Couvert (pain, beurre, dégustation d'huile d'olive, olives marinées et notre pâté de thon)	8,00€
Soupe du jour	4,00€
Piments de padron salés	7,00€
Trio de collations (mini galettes de viande, mini galettes de crevettes et samoussas aux légumes - 2 de chaque)	7,00€
Champignons marinés (champignons frais marinés dans de l'huile d'olive, de l'ail, du persil et du vinaigre)	8,00€
<i>Arancini</i> au pesto et au basilic (boules de risotto farcies de mozzarella, panées et frites)	9,00€
Médailillon d'alheira, avec œufs brouillés et oignons frits	9,00€
Seiche frite au citron, mayonnaise et piment doux	10,00€
<i>Ovos rotos</i> (frites, jambon, œufs cassés au plat, paprika et persil)	11,00€
Moules Sailor Style (moules à la sauce chili)	14,00€
Palourdes Bulhão Pato	14,00€
Crevettes à l'ail, au citron et au persil	15,00€
Crevettes au piment doux, au citron vert et à la coriandre	15,00€
Planche São Félix - (fromage, jambon, poivrons de Padron, champignons marinés, pain grillé, olives)	20,00€

MENU ENFANT

Hake fingers, with chips and rice - 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	14,00€
Risotto aux champignons avec parmesan et basilic	15,00€



POISSON

Saumon poêlé avec sauce au citron vert, coriandre, pommes de terre sautées et légumes	16,00€
Cabillaud à São Felix, (gratin de béchamel et épinards, purée de petits pois, tomates cerises et réduction balsamique)	19,00€
Cabillaud en cocotte, avec moules, palourdes, sauce au poivre, purée de pommes de terre, olives et coriandre	19,00€
Poulpe flambé au cognac, avec pommes de terre sautées, légumes, persil et oignons frits	20,00€

VIANDE

Emincé de poulet à l'orange, coriandre et purée de patates douces	15,00€
Spaghetti alla Carbonara, avec parmesan et basilic	14,00€
Entrecôte, tranchée, sauce barbecue, citron vert, coriandre et frites	19,00€
Entrecôte aux champignons, pommes de terre sautées et légumes sautés	19,00€
Filet Mignon, gratin de champignons, purée de pommes de terre et légumes sautés	23,00€
Surf & Turf - Land & Sea, (faux-filet avec crevettes), avec Chipotle, frites et légumes sautés	30,00€

DÉSSERTS

Fruits de saison en tranches (chacun)	3,50€
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	5,50€
Coupe au caramel salé, avec amandes grillées	5,50€
Tiramisu spécial	5,50€
Brioche et pudding à la vanille, avec coulis de fraises et de menthe	5,50€
Gâteau au chocolat moelleux avec framboises, ganache et éclats de chocolat	6,00€
Panna cotta à la vanille, fruits rouges et menthe	6,50€
Gâteau au fromage aux baies inversé	7,00€



SÃOFÉLIX HOTEL

Hillside and Nature

* * * *

