

2021

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 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**

Presunto da Aldeia
Espargos (Quentes ou Frios)
Espetada de Camarão MA
Gambas na Frigideira MA, G, S

**SOPA**

Sopa do dia A, G, S
---------------------

**OVOS**

Omelete O
Ovos mexidos, estrelados O, L

**PASTAS**

Esparguete à Bolonhesa
Macarronete Napolitana G

**SALADAS**

Salada mista
Salada verde
Salada de atum P
Salada do mar ML, CR, P

**PEIXE**

Pescada à Poveira O, P
Bacalhau à S. Félix O, P, MO
Posta de Salmão Grelhada P
Arroz de Tamboril (2P) CR, ML, P, G

**CARNE**

Naco na grelha
Bife à Portuguesa G, S
Espetada à S. Félix
Tornedó au Champignon G, L
Chateaubriand (2P)

**SOBREMESA**

Sorbet de Limão com Espumante
Cheesecake de Manga à São FÉLIX
Pudim Abade Priscos
Pêra bêbada com Gelado de Baunilha
Mousse de Chocolate com Frutos
Vermelhos
Tábua de Queijos com Compotas

**APPETIZERS**

Smoked Ham
Asparagus (Cold or Hot)
Shrimps on Stick MA
Fried Shrimps MA, G, S

**SOUP**

Soup of the Day A, G, S
-------------------------

**EGGS**

Omelete O
Scrambled eggs, fried eggs O, L

**PASTA**

Spaghetti Bolognese
Penne NapolitaniG

**SALLADS**

Mixed salad
Green salad
Tuna salad P
Sea salad ML, CR, P

**FISH**

Hake cooked Póvoa style O, P
Codfish "São Félix" O, P, MO
Grilled Salmon P
Angler Fish Rice (2P) CR, ML, P, G

**MEAT**

Grilled piece of beef
Portuguese Beefsteak G, S
S. Félix Kebab
Cow sirloin au Champignon G, L
Chateaubriand (2P)

**DESSERTS**

Lemon Sorbet With Sparkling Wine
S.Félix Mango Cheesecake
Pudim Abade De Priscos with Físalis
Drunk Pear with Vanilla Ice-Cream
Chocolate Mousse with Red Fruits
Cheese Board with Jams

**ENTRÉES**

Jambon Fumé	9€
Asperges (Froid au Chaud)	8€
Brochette du Crevettes MA	18€
Gambas à la Poêle MA, G, S	18€

**SOUPE**

Soupe du Jour A, G, S	4€
-----------------------	----

**OEUFS**

Omelette O	13€
Oeufs brouillés, oeufs au plat O, L	11€

**PATÉS**

Spaghetti Bolognese	13€
Penne Napolitani G	

**SALADES**

Salade mixte	6€
Salade vert	5€
Salade du thon P	12€
Salade du mer ML, CR, P	13€

**POISSON**

Colin à la mode de Póvoa O, P	18€
Morue á la mode "São Félix" O, P, MO	19€
Saumon Grillée P	16€
Riz à la Lotte de Mer (2P) CR, ML, P, G	38€

**VIANDE**

Faux – filet grillé sur la braise	19€
Bifteck á la Portugaise G, S	18€
Brochettes S. Félix	17€
Boeuf au Champignon G, L	20€
Chateaubriand (2P)	38€

**DÉSSERTS**

Sorbet de Citron avec Vin Mousseux	3€
Cheesecake à la Mange S.Félix	5€
Pudim Abade de Priscos avec Físalis	6€
Poire Ivre avec Glace à la Vanille	5€
Mousse au Chocolat avec Fruits Rouges	5€
Plateau de fromages avec confitures	7.5€

2021

CARTA RESTAURANTE



SÃOFÉLIX HOTEL

*Hillside and Nature*

