

2020

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
Creme de Espargos G, S, FS
Creme do Mar ML, CR, 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
Asparagus Soup G, S, FS
Sea Soup ML, CR, 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€
Creme de Asperges G, S, FS	5€
Crème du Mer ML, CR, G, S	6€

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€

Neste estabelecimento existe livro de reclamações. Complaints book available.

Taxas e serviços em vigor incluídos IVA / VAT included



MENU PT

AVELUDADO DE LEGUMES FRESCOS
LASCAS DE PRESUNTO COM ABACAXI

BACALHAU Á BRACARENSE
TRANCHES DE SALMÃO COM ALCAPARRAS
Puré de Batata e Brócolos

ENTRECÔTE DE NOVILHO AU MAÎTRE-HOTEL
Batata á Murro e Grelos

LOMBELOS DE PORCO COM MOLHO DIJON
Arroz Selvagem e Feijão Verde

CARRINHO SOBREMESAS

MENU EN

VEGETABLES CREAM SOUP
SMOKED HAM WITH MELON

COD COOKED BRAGA STYLE
SALMON WITH CAPERS
Mashed Potatoes and Broccoli

VEAL ENTRECÔTTE VEAL AU MAÎTRE-HOTEL
Jacked Potatoes and Turnip

SMALL STEAK PORK WITH DIJON SAUCE
Rice and Runner Beans

DESSERT FROM THE TROLEY

MENU FR

CRÈME DE LEGUMES
JAMBON FUMÉE AVEC MELON

MORUE À LA MODE DE BRAGA
SAUMON AVEC CAPRE
Purée de Pomme de terre et Brocoli

ENTRECÔTTE DE VEAU AU MAÎTRE-HOTEL
Pommes de Terre Éclatée et Pousses

PETITS BIBTECK DE PORC AVEC SAUCE DIJON
Riz et Haricots Verts

CHARRIOT DESSERTS

PT_Entrada, Sopa + Prato de Peixe ou Prato de Carne + Sobremesa + garrafa de água* **25,00€** IVA incluído a 13%

Preços por pessoa

EN_Starter, Soup + Fish or Meat + Dessert + bottle of water* **25,00€** 13% VAT included

Prices per person

FR Entrées, Soupe + Plats de Poisson ou Plats de Viande + Desserts + bouteille d'eau* **25,00€** TVA inclus 13%

Pris par personne

Em meia pensão água não incluída/ water not included in half board/ Eau pas incluse en demi-pension *

