

Degustação

E D E N D U M E S T U T V I V A S

MENU
MAGAZINE

CARTA OUTONO/INVERNO
FALL/WINTER MENU

#01. 2025 - 2026



GVSTATIO
RESTAURANTE

DEGUSTAÇÃO
MENU MAGAZINE

CARTA OUTONO/INVERNO
FALL/WINTER MENU
#01. 2025 - 2026

O Chefe
The chef

Menu Romano
Roman Menu

Couvert

Sopas
Soups

Entradas
Starters

Saladas
Salads

Peixe
Fish

Carne
Meat

Massas e Risottos
Pastas and Risottos

Pizzas

Vegan

Pratos Infantis
Children's Menu

Sobremesas
Desserts

Vinhos e Bebidas
Wines and Beverages

Alergénios
Allergens

O Duecitânia
Design Hotel

Sob o lema Veni, Vidi, Vivi (Vir, Ver e Viver), nasce o HD - DUECITÂNIA DESIGN HOTEL: um hotel temático, uma proposta de reinvenção de Roma, na sua essência, na sua vivência, nos seus aspetos mais brilhantes e marcantes.

Um conceito que vive da fusão do espírito cultural romano, com um tratamento conceptual e formal de um design contemporâneo, ajustado e focado naquilo que são hoje fatores capazes de oferecer a máxima qualidade aos seus hóspedes – uma experiência única e inesquecível.

HD - Duecitânia
Design Hotel

With the motto Veni, Vidi, Vivi (Come, See, and Live) HD - DUECITÂNIA DESIGN HOTEL is a themed hotel, with a reinvention of Ancient Rome at its essence.

A concept that strives on the fusion of the Roman cultural spirit, with a contemporary design, adapted and focused to offer the highest quality experience to guests – a unique and unforgettable experience.

O Apetitoso Menu do Chefe *The Chef's Appetizing Menu*

Mais do que uma simples refeição, esta carta é um convite a saborear a essência da nossa região – com respeito pelas origens e prazer pela partilha à mesa.

More than just a meal, this menu is an invitation to savor the essence of our region – with respect for our origins and the pleasure of sharing at the table.

Nesta carta, procurei criar uma viagem de sabores que reflete a alma deste território. Inspirada pela cultura romana do HD - Duecitânia Design Hotel e pelas tradições da vila de Penela, cada prato nasce do encontro entre história e a identidade local.

Valorizei os produtos da nossa terra, os aromas e texturas que nos são familiares, conjugando-os com um toque contemporâneo que honra o ambiente do HD - Duecitânia Design Hotel.

In this menu, I have sought to create a journey of flavors that reflects the soul of this region. Inspired by the Roman culture of the HD - Duecitânia Design Hotel and the traditions of the village of Penela, each dish is born from the encounter between history and local identity.

I have highlighted the products of our land, the aromas and textures that are familiar to us, combining them with a contemporary touch that honors the atmosphere of the HD - Duecitânia Design Hotel.



Ana Santos

Ana Santos

Chefe do Gustatio Restaurante,
Duecitânia Design Hotel.
Chef at Gustatio Restaurant,
Duecitânia Design Hotel.



REGIME DE MEIA PENSÃO OU PENSÃO COMPLETA
Inclui: Sopa ou entrada, prato principal e sobremesa,
dos pratos assinalados
Crianças: Sopa, prato infantil e sobremesa

Caso opte por um prato que não esteja incluído,
será cobrado a diferença perante o prato mais caro
da mesma categoria.

Todos os valores apresentados nesta carta incluem IVA à taxa
legal em vigor.

HALF BOARD AND FULL BOARD REGIMES
Includes: Soup or Starter, Main Dish and Dessert,
from the signalized dishes
Children: Soup, Children's Menu and Dessert

In case you choose a dish that is not included in your
regime, you will be charged the difference from the most
expensive dish in the same category.

All prices presented in this menu include the current VAT

ATENÇÃO **
Se é alérgico ou intolerante a alguma
das substâncias a seguir discriminadas,
e tem dúvidas se esta foi utilizada na
preparação/confeção do que pretende
consumir, pode solicitar informação a um
dos nossos colaboradores.

FOOD ALLERGY NOTICE **
Please be advised that our dishes may
contain one or more of the
following ingredients listed below.
If you have any doubts or questions,
please ask your server or any staff
member for more information.

- Ovos | Eggs
- Leite | Milk
- Crustáceos | Shellfish
- Moluscos | Molluscs
- Peixe | Fish
- Amendoins | Peanuts
- Sésamo | Sesame
- Soja | Soy
- Dióxido de Enxofre | Sulfur Dioxide
- Frutos de casca rija | Nuts
- Cereais com Glúten | Cereals with Gluten
- Aipo | Celery
- Mostarda | Mustard
- Tremoços | Lupins

** Ver Tabela de
Alergénios no final
do menu Magazine.

** See the Allergens
Table at the end of the
Magazine menu.

Menu Romano

Roman Menu

COUVERT

Pão, azeite regional e Tapenade de Azeitona
Bread, Virgin Olive Oil, and Olive Tapenade

ENTRADA STARTER

Pastéis de Queijo do Rabaçal acompanhados de Doce
de figo e Areia de Chícharo
Rabaçal Cheese Pastries with Fig Jam and Powdered Grass Pea

PEIXE FISH

Polvo com Musseline de Batata e Migas de Chícharo
Octopus with Potato Mousseline and Grass Pea Migas

CARNE MEAT

Lombinho de Javali com Molho de Figo em Cama de
Cogumelos, Castanhas e Espargos Verdes
Wild Boar Tenderloin with Fig Sauce atop Mushrooms, Chestnuts
and Green Asparagus

SOBREMESA DESSERT

Pudim Abade de Priscos com Aromas de Laranja
Abade de Priscos Pudding Flavoured with Orange

Menu sem bebidas | Menu without drinks

34,00 €

Couvert



Queijo Rabaçal, Tapenade de Azeitona, Pasta de Chouriço, Azeite Virgem Extra e Manteiga de Ervas
Rabaçal Cheese, Olive Tapenade, Chouriço Paste, Extra Virgin Olive Oil and Herb Butter

6,00 €

Seleção de Pães
Bread Selection

1,00 €

◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

● Vegan
● Sem Glúten | *Gluten-Free*
● Sem Lactose | *Lactose-Free*

Sopas Soups



Creme de Legumes com Amêndoa Torrada
Vegetable Cream Soup with Toasted Almonds

◆ ● ● ● 3,50 €



Sopa de Chícharo
Grass Pea Soup

◆ ● ● ● 4,00 €



Creme de Cogumelos Silvestres Aromatizado com Azeite Trufado
Wild Mushrooms Cream Soup with Truffle Oil

◆ ● 4,50 €



Entradas

Starters



◆ Opção incluída no
Regime de Meia-Pensão
e Pensão Completa
*Option included in the Half
Board and Full Board Regimes*

- Vegan
- Sem Glúten | *Gluten-Free*
- Sem Lactose | *Lactose-Free*



Pastéis de Queijo do Rabaçal
acompanhados de Doce de Figo e
Areia de Chícharo
*Rabaçal Cheese Pastries with Fig
Jam and Powdered Grass Pea*

◆ 3,50 €



Croquete de Javali em Cama de
Rúcula, Pickle de Rabanete e
Castanha Desidratada
*Wild Boar Croquette atop Arugula,
Pickled Radish and Dehydrated
Chestnut*

◆ 4,00 €



Camarão Grelhado em Cama de
Queijo Feta Panado e Melão
*Grilled Shrimps atop Breaded Feta
Cheese and Melon*

8,50 €



Desfiado de Perdiz em Escabeche
com Pickle de Rabanete e Ervas
Aromáticas sobre Pão de Forno
*Shredded Partridge Escabeche,
Pickled Radish and Herbs on
Oven-Baked Bread*

● 8,50 €



Tábua Vegan
Vegan Board

● ● 9,00 €



Tábua de Queijos e Enchidos
Regionais
Cheese and Regional Sausages Board

12,50 €

Saladas

Salads



Salada Mista
Mixed Salad

● ● ● 3,50 €



Salada de Abóbora Assada com Frutos Secos e Mel
Roasted Pumpkin Salad with Nuts and Honey

◆ ● ● ● 7,00 €



Salada de Falafel e Legumes Assados com Molho de Iogurte
Falafel and Roasted Vegetables Salad with Yoghurt Sauce

● 7,50 €



Salada Mediterrânica de Legumes Assados e Crocante de Queijo Feta e Nozes
Mediterranean Salad with Roasted Vegetables, Crunchy Feta Cheese and Walnuts

◆ 13,00 €



Salada de Fusilli, Tomate Cherry, Queijo Fresco e Pesto
Fusilli, Cherry Tomatoes, Fresh Cheese and Pesto Salad

◆ 8,00 €



Salada de Camarão em Molho Sweet and Sour e Quinoa
Shrimp Salad with Sweet and Sour Sauce and Quinoa

◆ 14,00 €



Salada Caesar de Frango
Chicken Caesar Salad

◆ 10,50 €

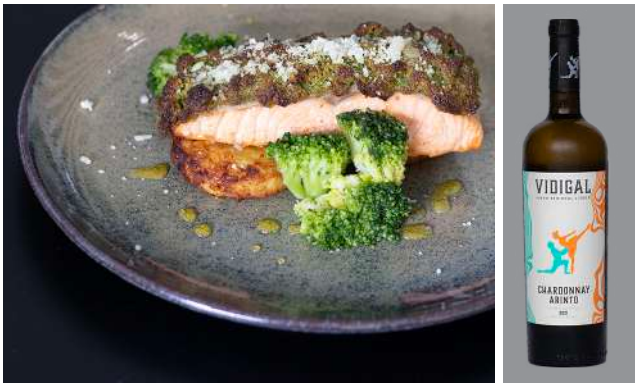
◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

● Vegan

● Sem Glúten | *Gluten-Free*

● Sem Lactose | *Lactose-Free*

Peixe Fish



**Salmão com Crosta Verde e Queijo Parmesão
acompanhado de Brócolos, Batata Rosti e
Molho de Citrinos**
*Salmon with Green Crust and Parmesan Cheese,
accompanied by Broccoli, Rosti Potatoes and Citrus Sauce*

◆ 16,00 €

(sugestão - suggestion) 21,00 €
VIDIGAL - BRANCO
Equilibra a gordura do salmão com frescura, acompanha
a sua intensidade com corpo e cria afinidade de sabores com a
cremosidade e toques fumados do peixe.
VIDIGAL - WHITE
*It balances the salmon's fat with freshness, matches its intensity with
body, and creates a flavor affinity with the creaminess and smoky
touches of the fish.*



**Filete de Garoupa em Caldeirada Leve com Batata
e Açafrão**
Grouper Filet Stew with Potatoes and Saffron

◆ 17,00 €

(sugestão - suggestion) 16,00 €
PROVA RÉGIA - BRANCO
Traz a frescura e mineralidade certas para realçar o sabor delicado
do peixe, enquanto a sua acidez equilibra a gordura da confeção e
o corpo acompanha a firmeza do peixe.
PROVA RÉGIA - WHITE
*Brings the right amount of freshness and minerality needed to
highlight the delicate taste of this fish, while its acidity balancing the
fattiness from the stew, and its body complementing the firmness
of the fish.*



**Bacalhau acompanhado de Húmus Cremoso e
Pack-Choi Grelhado**
Codfish with Creamy Hummus and Grilled Bok Choy

● 18,50 €

(sugestão - suggestion) 20,00 €
OPTA ENCRUZADO - BRANCO
Harmoniza bem porque tem corpo suficiente para o bacalhau,
frescura para equilibrar a gordura e complexidade aromática que
complementa sem esconder os sabores do prato.
OPTA ENCRUZADO - WHITE
*The fullness of its body harmonizes perfectly with the codfish, with
enough freshness to balance the fattiness and the aromatic complexity
of the dish, enhancing it without subtracting from its flavours.*



**Polvo com Musseline de Batata e Migas
de Chícharo**
Octopus with Potato Mousseline and Grass Pea Migas

20,00 €

(sugestão - suggestion) 20,00 €
HASSO - BRANCO
Combina frescura, mineralidade e descrição aromática realçando o
sabor do mar e equilibrando a gordura e os temperos sem nunca
se impor em excesso..
HASSO - WHITE
*Combines freshness, minerality and aroma while emphasizing the
sea flavours and balancing the fattiness and seasonings without
overpowering them.*



**Arroz Cremoso de Peixe e Marisco
(2 PAX – Tempo de espera aprox. 30 minutos)**
*Creamy Fish Rice
(Wait time of approximately 30 minutes)*

● 27,50 €

(sugestão - suggestion) 22,00 €
TERRAS DO GRIFO - BRANCO
As castas oferecem acidez suficiente para cortar a cremosidade
do arroz e manter o prato leve no palato, adicionam notas florais e
frutadas, permitindo que o vinho não se sobreponha ao sabor
dos peixes.
TERRAS DO GRIFO - WHITE
*The grape varieties offer sufficient acidity to cut through the
creaminess of the rice and keep the dish light on the palate, adding
floral and fruity notes, allowing the wine to complement rather
than overpower the flavour of the fish.*

◆ Opção incluída no
Regime de Meia-Pensão
e Pensão Completa
*Option included in the Half
Board and Full Board Regimes*

● Vegan
● Sem Glúten | *Gluten-Free*
● Sem Lactose | *Lactose-Free*

Carne Meat



Frango Confitado com Legumes e Batata Gratinada
Chicken Confit with Vegetables and au Gratin Potatoes

◆ 14,50 €

(sugestão - suggestion) 18,00 €

ESPUMANTE PEDRA LASCADA EXTRA BRUTO
A acidez do espumante ajuda a cortar a gordura limpando o palato, as bolhas do espumante acrescentam frescura e leveza que equilibram a densidade do confit. A Baga traz alguma mineralidade e leve toque tostado que complementam a riqueza do prato.

PEDRA LASCADA EXTRA BRUTO - SPARKLING WINE
The acidity of this wine cuts through the fattiness and cleanses the palate, with its bubbling adding freshness and lightness to balance out the density of the confit. The Baga variety brings minerality and a lightly toasted flavour, adding to the richness of the dish.

◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

● Vegan
● Sem Glúten | *Gluten-Free*
● Sem Lactose | *Lactose-Free*



Lombinho de Javali com Molho de Figo em Cama de Cogumelos, Castanhas e Espargos Verdes
Wild Boar Tenderloin with Fig Sauce atop Mushrooms, Chestnuts and Green Asparagus

◆ 16,50 €

(sugestão - suggestion) 19,00 €

BAFARELA RESERVA - TINTO
Oferece corpo, taninos e complexidade aromática suficientes para complementar a intensidade e a rusticidade da carne, ao mesmo tempo que a sua acidez equilibra a gordura e os molhos.

BAFARELA RESERVA - RED
It offers enough body, tannins, and aromatic complexity to round off the intensity and rusticity of the meat, with its acidity balancing the fattiness and the sauce.



Chanfana à Moda de Penela
Penela-Style Chanfana

◆ 18,00 €

(sugestão - suggestion) 16,00 €

LAPA DOS REIS RESERVA - TINTO
O Blend Touriga Nacional e Bastardo é excelente para a chanfana porque combina estrutura, taninos equilibrados, complexidade aromática e frescura, complementando a intensidade da carne e do molho sem se sobrepor.

LAPA DOS REIS RESERVA - RED
The Touriga Nacional and Bastardo blend is perfect for Chanfana as it combines structure, balanced tannins, aromatic complexity and freshness, adding to the intensity of the meat and the sauce without overpowering it.



Vazia Grelhada com Risoto de Cogumelos Selvagens
Grilled Striploin with Wild Mushroom Risotto

● 23,00 €

(sugestão - suggestion) 20,00 €

OPTA TOURIGA NACIONAL - TINTO
A Touriga Nacional tem corpo, taninos e intensidade aromática suficientes para acompanhar a carne, ao mesmo tempo que a sua acidez natural equilibra a gordura.

OPTA TOURIGA NACIONAL - RED
The Touriga Nacional variety has enough body, tannins and aromatic intensity to accompany the meat, with its acidity balancing its fattiness.



Carré de Borrego com Pack-Choi, Texturas de Castanha e Chutney de Maçã
Rack of Lamb with Bok Choy, Chestnut and Apple Chutney

● 28,50 €

(sugestão - suggestion) 45,00 €

PEDRO E INÊS - TINTO
Este prato pede vinhos encorpados com taninos suaves e aromas complexos que acompanhem a suculência da carne e realcem os temperos, sem se sobrepor ao sabor delicado do borrego.

PEDRO E INÊS - RED
This dish demands bodied wines with soft tannins and complex flavours that pair with the succulence of the meat and highlight its seasoning, without overwhelming the delicate taste of lamb meat.

Massas e Risottos

Pastas and Risottos



Ramen de Tortellini de Espinafres
Spinach Tortellini Ramen

◆ 12,00 €

(sugestão - suggestion) 19,00 €

QUINTA DE ARCOSSÓ - ROSÉ
Rosé bastardo harmoniza, pois, combina frescura, leveza e notas florais delicadas equilibrando a cremosidade do recheio e a intensidade do caldo.
QUINTA DE ARCOSSÓ - ROSÉ
The Rosé Bastardo variety harmonizes well with this dish as it combines freshness, lightness and floral notes, balancing the creaminess of the filling with the intensity of the broth.



Risotto de Espargos com Queijo Rabaçal
Asparagus and Rabaçal Cheese Risotto

◆ 12,00 €

(sugestão - suggestion) 18,00 €

QUINTA DAS BÁGEIRAS - BRANCO
A sua acidez e mineralidade equilibram a cremosidade do prato enquanto a sua sobriedade aromática casa com o vegetal do espargo e o carácter rustico do queijo.
QUINTA DAS BÁGEIRAS - WHITE
Its acidity and minerality balance the creaminess of the plate while its aromatic sobriety makes a perfect combination with the greenness of the asparagus and the flavour of the cheese.



Risotto de Cogumelos
Mushroom Risotto

◆ 14,00 €

(sugestão - suggestion) 14,00 €

RIBEIRO SANTO - BRANCO
Combina acidez, frescura e aromas delicados equilibrando a untuosidade do prato e realçando o sabor terroso dos cogumelos.
RIBEIRO SANTO - WHITE
It combines acidity, freshness and delicate aromas which balance the fattiness of the dish, bringing out the earthiness of the mushrooms.



Risotto de Camarão
Shrimp Risotto

◆ 17,00 €

(sugestão - suggestion) 24,00 €

MUROS ANTIGOS ALVARINHO
A acidez ajuda a cortar a untuosidade do prato deixando-o mais leve. Os aromas complementam o sabor delicado e ligeiramente doce do camarão realçando a frescura do prato.
MUROS ANTIGOS ALVARINHO
The acidity helps cut through the richness of the dish, making it lighter. while the aromas complement the delicate, slightly sweet flavour of the prawns, enhancing the freshness of the dish.

Pizzas



Pizza Margherita
Margherita Pizza

◆ 14,00 €



Pizza Al Funghi
Al Funghi Pizza

◆ 15,50 €



Pizza Rabaçal
Rabaçal Pizza

◆ 17,50 €



Pizza Vegetariana
Vegetarian Pizza

◆ 14,50 €



Pizza de Chourição
Chorizo Pizza

◆ 15,50 €

◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

● Vegan
● Sem Glúten | Gluten-Free
● Sem Lactose | Lactose-Free

Vegan



Caril de Grão-de-Bico e Espargos
Chickpea and Asparagus Curry

◆ ● 🍷 🥗 8,50 €

(sugestão - suggestion)

20,00 €

ENCOSTA DA CRIVEIRA - BRANCO

A acidez do vinho corta a untuosidade e os aromas cítricos refrescam o palato face às especiarias. O perfil mineral combina com o carácter vegetal dos espargos.

ENCOSTA DA CRIVEIRA - WHITE

The acidity of the wine cuts through the fattiness and the citrus aromatics refresh the palate from the spices. The mineral profile of this wine meshes well with the greenery of the asparagus.



Feijoada de Cogumelos Selvagens
Wild Mushroom Feijoada

◆ ● 🍷 🥗 10,00 €

(sugestão - suggestion)

23,00 €

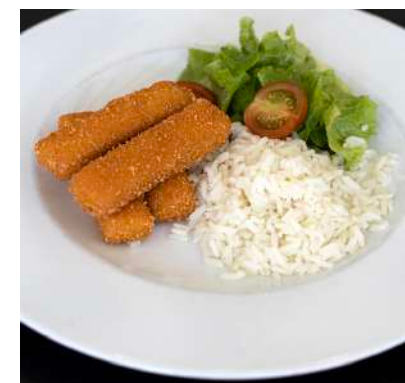
PREGUIÇA RESERVA - TINTO

A estrutura e os taninos do vinho equilibram a untuosidade dos feijões e a intensidade terrosa dos cogumelos, criando uma combinação rica e robusta.

PREGUIÇA RESERVA - RED

The structure and tannins of this wine offer the perfect balance between the fattiness of the beans and earthiness of the mushrooms, creating a rich and robust flavour combination.

Pratos Infantis Children's Menu



Douradinhos com Arroz e Salada
Fish Sticks with Rice and Salad

◆ 🥗 7,00 €



Bifinho de Frango com Batata Frita e Salada
Chicken Breast with Fried Potatoes and Salad

◆ 🍷 🥗 8,50 €



Dourada com Batata Assada e Salada
Sea Bream with Potatoes and Salad

◆ 🍷 🥗 8,50 €



Esparguete à Bolonhesa
Spaghetti Bolognese

◆ 🥗 9,00 €

◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

● Vegan

🍷 Sem Glúten | Gluten-Free

🥗 Sem Lactose | Lactose-Free

Sobremesas

Desserts



Rabanada com Maça Caramelizada e Crocante de Pistácio
French Toast with Caramelized Apple and Crunchy Pistachio

◆ 4,50 €



Crepe Suzette Completo por Doce de Ovos
Crêpes Suzette with Sweetened Yolk Cream

◆ 4,50 €



Pavlova de Chocolate Branco acompanhada de Areia de Pistácio e Frutos Vermelhos
White Chocolate Pavlova with Powdered Pistachio and Red

5,00 €



Crème Brûlée com Crosta Caramelizada e Gelado de Baunilha
Caramelized Crème brûlée with Vanilla Ice Cream

◆ 4,00 €



Trouxa de Requeijão com Mel, Nozes e Aromas de Erva Príncipe
Filo Parcel with Cottage Cheese, Honey, Walnuts and Lemon

4,00 €



Pudim Abade de Priscos com Aroma de Laranja
Abade de Priscos Pudding Flavoured with Orange

◆ 4,50 €



Sintonia de Frutas
Fruit Variation

◆ 5,50 €



Brownie de Chocolate com Areia de Avelã e Gelado de Limão
Chocolate Brownie with Powdered Hazelnuts and Lemon Ice Cream

6,00 €

◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

● Vegan
● Sem Glúten | *Gluten-Free*
● Sem Lactose | *Lactose-Free*

Sugerimos acompanhar a sobremesa com
We suggest you pair your dessert with

Vinho do Porto L.B.V 5cl
L.B.V Port

5,50 €

Moscatel de Setúbal 5cl (Quinta da Bacalhôa)
Setúbal Muscatel

4,50 €

Vinho Madeira 6cl (Meio doce)
Madeira Wine (Semi-sweet)
4,50 €

Trilogia do Chef
Chef's Trilogy

11,00 €

Vinhos e Bebidas

Wines and Beverages

Vinho a Copo (15cl)

Wine by the Glass (15cl)

Vinho Aromatizado Flavoured Wine Vinho levemente aquecido aromatizado com ervas do Dueça. <i>Lightly flavoured wine with herbs from Dueça.</i>	5,00 €
Vinho Branco Lapa dos Reis (Regional) ou Vila Real (Douro) <i>White Wine Lapa dos Reis (Regional) or Vila Real (Douro)</i>	4,00 €
Vinho Tinto Lapa dos Reis (Regional) ou Vila Real (Douro) <i>Red Wine Lapa dos Reis (Regional) or Vila Real (Douro)</i>	4,00 €
Espumante Lapa dos Reis Bruto (Regional) <i>Sparkling Wine Lapa dos Reis Bruto (Regional)</i>	4,00 €

Vinhos da Casa

House Wines

BRANCO WHITE	
Vila Real (Douro) Carácter Mineral, Corpo Médio, Frutado, Fresco e Crocante. Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires. <i>Mineral character, medium body, fruity, fresh and crunchy. Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires.</i>	12,00 €
Lapa dos Reis (Regional) Tons Dourados, Equilibrado e de Taninos Suaves. Arinto, Fernão Pires. <i>Golden shades, balanced and soft tannins. Arinto, Fernão Pires.</i>	13,50 €
Encosta da Criveira (Regional) Cor Clara e Bonita, Fresco e Aromático. Arinto, Fernão Pires. <i>Light and beautiful Color, fresh and aromatic. Arinto, Fernão Pires.</i>	20,00 €
Monte Formigão Reserva (Regional) Aroma expressivo, com notas florais e de fruta de caroço. Ótima acidez natural, na boca apresenta-se com volume e textura elegante. Fernão Pires. <i>Distinctive aroma with floral and stone fruit notes. Excellent natural acidity, full bodied and elegant texture on the palate. Fernão Pires.</i>	25,00 €
TINTO RED	
Vila Real (Douro) Fruta Madura, Persistente e Acidez Viva. Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional. <i>Fruity, young and balanced. Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.</i>	12,00 €
Lapa dos Reis (Regional) Frutado e com Acidez Acentuada. Touriga Nacional, Tinta Roriz. <i>Fruity, with high acidity. Touriga Nacional, Tinta Roriz.</i>	12,00 €
Lapa dos Reis Reserva (Regional) Encorpado, Expressivo, Frutos Silvestres e Taninos Suaves. Touriga Nacional, Bastardo. <i>Full-bodied, expressive, wild berries and soft tannins. Touriga Nacional, Bastardo.</i>	16,00 €
Encosta da Criveira (Regional) Com Tons Violáceos, Aromático, Delicado e Fino. Baga, alfrocheiro, Touriga Nacional. <i>Violet shades, aromatic, delicate and thin. Baga, Alfrocheiro, Touriga Nacional.</i>	25,00 €
Monte Formigão Reserva (Regional) Aroma de fruta bem madura, com fruta de bagas silvestres bem definidas, taninos sólidos e acidez mordaz, com notas de café, erva seca. Macio, elegante e correto. Baga. <i>Aroma of ripe fruit, with well-defined wild berries, solid tannins and sharp acidity, with notes of coffee and dry grass. Smooth, elegant, and well-balanced. Baga.</i>	30,00 €

Vinhos Verde

Green Wine Region

BRANCO WHITE	
Muros Antigos Escolha Frutado, Floral e de Baixa Acidez. Alvarinho, Loureiro, Avesso. <i>Fruity, floral and low acidity. Alvarinho, Loureiro, Avesso.</i>	15,00 €
Muros Antigos Alvarinho Aroma Intenso, Frutos Tropicais, Persistente e com Boa Acidez. Alvarinho. <i>Intense aroma, tropical fruits and persistent. Alvarinho.</i>	24,00 €
ROSÉ ROSÉ	
Barrete Cor Salmão, Notas de Morango e Framboesa, Fresco. Padeiro de Basto. <i>Salmon colour, fresh with strawberry and raspberry notes. Padeiro de Basto.</i>	15,00 €

Trás-os-Montes

Trás-os-Montes Region

BRANCO WHITE	
Casal Faria Fresco, citrico e com notas florais, equilibrado no palato e boa acidez. Viosinho, Códega-de-Larinho. <i>Fresh, citric with floral aromas, beautifully balanced and good acidity. Viosinho, Códega-de-Larinho.</i>	20,00 €
TINTO RED	
Casal Faria Fresco e equilibrado, com notas de especiarias e cacau, final longo e persistente. Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Nacional. <i>Fresh and well-balanced with spices and cocoa notes, long and persistent aftertaste. Tinta Amarela, Tinta Roriz e Touriga Nacional.</i>	17,00 €
Casal Faria Reserva Cor Ruby com aroma frutado e nuances de baunilha, boa acidez, corpo e final de boca. Tinta amarela, Bastardo e Tinta Franca. <i>Ruby colour with fruity aroma and vanilla nuances, good acidity, full-bodied and fine finish. Tinta amarela, Bastardo e Tinta Franca.</i>	25,00 €
ROSÉ ROSÉ	
Quinta de Arcossó Cor salmão com aromas primários de fruta vermelha, na boca evidencia volume, acidez e sabores a fruta, como morango e alperce. Bastardo. <i>Salmon colour with primary aromas of red fruit. In the mouth it shows volume, acidity and fruit flavors, such as strawberry and apricot. Bastardo.</i>	19,00 €

Douro

Douro Region

BRANCO WHITE	
Preguiça Aroma frutado, com destaque para frutas tropicais, especialmente maracujá. Cheio macio e suave. Malvasia fina. <i>Fruity aroma, especially tropical fruits such as passion fruit. Full-bodied, soft and smooth. Malvasia fina.</i>	19,00 €
Hasso De cor cítrica, exuberante no nariz, com notas frutadas e florais intensas. Fresco, mineral e longo de boca. Rabigato, Viosinho, Códega de Larinho, Donzelinho. <i>Citrus in colour, exuberant on the nose with intense fruity and floral notes. Fresh, mineral and long on the palate. Rabigato, Viosinho, Códega de Larinho, Donzelinho.</i>	20,00 €
Terras do Grifo Cor Citrina, Notas Tropicais, Cítricas e Flores Brancas, Fresco e Vivo. Viosinho, Gouveio Real, Rabigato, Malvasia Fina. <i>Citric colour, tropical notes, white and citric flowers, fresh and alive. Viosinho, Gouveio Real, Rabigato, Malvasia Fina.</i>	22,00 €
TINTO RED	
100 Hectares Frutos Silvestres e Cerejas, Frutado. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca. <i>Wild berries and cherries, fruity. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca</i>	15,00 €
Teoria Reserva De cor violácea, marcado por aromas de fruta preta, especiarias e baunilha. Estrutura de taninos firmes e elegantes. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz. <i>Violet color, marked by aromas of black fruits, spices and vanilla. It has a structure with firm and elegant tannins. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.</i>	16,00 €
Bafarela Reserva Cor Intensa e Carregada, Notas Florais, Com Final Longo e Persistente. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta amarela. <i>Intense color, floral notes, with persistent and long finish. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta amarela.</i>	19,00 €
Hasso Cor granada, aroma pronunciado a frutas pretas maduras e frutas silvestres. Encorpado, taninos firmes mas macios. Final longo e muito persistente. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca. <i>Garret colour. Pronounced aroma of ripe black fruits and wild berries. Full-bodied, firm but soft tannins, long and very persistent finish. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca.</i>	20,00 €
Terras do Grifo Ruby, Aroma a Frutos Silvestres, Madeira, Redondo e Macio. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão. <i>Ruby, wild berries aroma, wood, round and soft. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão.</i>	22,00 €
Preguiça Reserva De cor rubi intensa, aroma complexo com notas de frutos vermelhos, florais, balsâmico e baunilha. Na boca encorpado, taninoso e com final largo. Touriga franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz. <i>Intense ruby color, complex aroma with notes of red fruit, floral, balsamic and vanilla. On the palate it is full-bodied, tannic and with a long finish. Touriga franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz.</i>	23,00 €

Douro

Douro Region

ROSÉ <i>ROSE</i>	
Conde de Monsul	14,00 €
De cor rosa seco, aroma jovem, cítrico e aromático. Fresco, suave e elegante. Touriga Nacional, Touriga Franca. <i>Dry pink in color, with a young, citrusy and aromatic aroma. Fresh, smooth and elegant. Touriga Nacional, Touriga Franca.</i>	
Terras do Grifo	22,00 €
De cor rosa pálido, apresenta aromas frescos, com notas de morango e framboesa. Elegante, com boa acidez e um final longo e persistente. Touriga Nacional, Touriga Franca. <i>Pale pink colour, it has fresh aromas with hints of strawberry and raspberry. Elegant, with good acidity and a long, persistent finish. Touriga Nacional, Touriga Franca.</i>	

Beira Atlântico

Beira Atlântico Region

BRANCO <i>WHITE</i>	
São Domingos	13,00 €
Citrino e Floral, Fresco. Bical, Maria Gomes. <i>Citric and floral, fresh. Bical, Maria Gomes.</i>	
Quinta das Bágeiras	18,00 €
Tradicional, Aromas a Citrinos com Evolução para Mel. Maria Gomes, Bical. <i>Traditional, citric aromas which evolve into honey. Maria Gomes, Bical.</i>	
Pai Abel	45,00 €
Notas de Bergamota e Flores Secas, Especiarias, Minerais, Confeitaria Maria Gomes, Bical. <i>Wild berries, spices, balanced tannins. Baga, Touriga Nacional.</i>	
TINTO <i>RED</i>	
Quinta das Bágeiras	18,00 €
Frutos Silvestres, Especiarias, Taninos Equilibrados. Baga, Touriga Nacional. <i>Mineral character, medium body, fruity, fresh and crunchy. Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires.</i>	
Ataíde Semedo Reserva	21,00 €
Encorpado e Complexo, Fruta Madura. Baga, Touriga Nacional. <i>Full-bodied and complex, ripe fruit. Baga, Touriga Nacional.</i>	
Casa Do Canto Reserva	22,00 €
Aspeto límpido, aroma complexo e elegante, Sabor frutado e elegante, excelente volume de boca com distinta persistência. Baga, Touriga Nacional e Merlot. <i>Clean looking wine, elegant and complex aroma. Fruity taste, excellent volume of wine in the mouth with distinct persistence. Baga, Touriga Nacional and Merlot.</i>	
Quinta da Bágeiras Reserva	25,00 €
Expressivo, Frutos Silvestres, Especiarias E Ervas Frescas. Baga, Touriga Nacional. <i>Expressive, red berries, spices, dry herbs. Baga, Touriga Nacional.</i>	
Avô Fausto	45,00 €
Tradicional, Elegante e Fresco, Frutos Vermelhos. Baga, Touriga Nacional. <i>Traditional, elegant and fresh, red berries. Baga, Touriga Nacional.</i>	

Dão

Dão Region

BRANCO <i>WHITE</i>	
Ribeiro Santo	14,00 €
Aromas Florais, Tropicais e Leve Baunilha, na Boca Amanteigado. Encruzado, Malvasia Fina. <i>Floral aromas, tropical and light vanilla, buttery on the palate. Encruzado, Malvasia Fina.</i>	
OPTA	20,00 €
Aroma delicado a frutas brancas (maçã e pera), fresco, encorpado e muito mineral, com volume de boca e persistente. Final cremoso e elegante. Encruzado. <i>Delicate aroma of white fruits (apple and pear), Fresh, full-bodied, strong mineral palate with exceptional volume in the mouth. Creamy and elegant aftertaste. Encruzado.</i>	
Pedro e Inês	45,00 €
Sedutor, Aroma a Frutos de Polpa Branca e Flores Brancas. Encruzado, Malvasia Fina. <i>Seductive, white pulp fruits and white flowers aroma. Encruzado, Malvasia Fina.</i>	
Quinta da Alameda Reserva	45,00 €
Fruta Fresca, Flores Brancas com Bom Final de Boca, Revigorante e Apetecível. Encruzado. <i>Fresh fruit, white flowers with good aftertaste, invigorating and appetizing. Encruzado.</i>	
TINTO <i>RED</i>	
Ribeiro Santo	14,00 €
Cor Violeta com Notas de Frutos Vermelhos e Cereja, Aveludado. Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro. <i>Violet colour with red berries and cherry notes, velvety. Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro.</i>	
OPTA	20,00 €
Cor purpura, aroma expressivo a violetas, groselha e cássis. Encorpado, com taninos suaves, sabor floral e frutas pretas, final complexo, rico e persistente. Touriga Nacional. <i>Purple colour, expressive aroma of violets, currant and cassis. Full-bodied, soft tannins with floral and black fruits flavour. Complex, rich and lingering finish. Touriga Nacional.</i>	
Ribeiro Santo Reserva	22,00 €
Ruby Intenso, Fruta Preta, Cardamomo e Pimenta Rosa. Touriga Nacional, tinta Roriz e Alfrocheiro. <i>Intense ruby, black fruit, cardamom and pink pepper. Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro.</i>	
Pedro e Inês	45,00 €
Sedutor, Notas a Cacau, Pimenta Rosa e Cravinho. Touriga Nacional e Alfrocheiro. <i>Seductive, Cocoa Notes, Pink Pepper and Cloves. Touriga Nacional e Alfrocheiro.</i>	
Ribeiro Santo Grande Escolha	50,00 €
Cor encantadora, Aroma Elegante e Paladar Exuberante. Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e tinto cão. <i>Charming colour, elegante aroma and exuberant taste. Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Tinto Cão.</i>	
Ribeiro Santo Vinha da Neve	70,00 €
Aroma Nobre a Fruta Preta, na boca Texturado, com excelente Taninos e Boa Acidez. Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinto Cão. <i>Noble black fruit aroma, textured in the mouth, with excellent tannins and good acidity. Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinto Cão.</i>	

Gustatio Restaurante	
SSSSSS	
Lisboa, Península de Setúbal e Vale do Tejo	
Lisboa, Península de Setúbal And Vale do Tejo Region	
BRANCO <i>WHITE</i>	
Prova Régia	16,00 €
Cristalino, Cítrico e Floral, Fresco e Intenso. Arinto. <i>Crystalline, Citric and Floral, Fresh and Intense. Arinto.</i>	
Vidigal	21,00 €
De cor citrica, aroma a fruta de polpa branca e citrinos, na boca é fresco com acidez bem integrada, mineralidade e final largo. Chardonnay, Arinto. <i>Citrus color. Aroma of white fleshed fruits, citrus fruits. The palate is fresh with well-integrated acidity, minerality and a long finish. Chardonnay, Arinto.</i>	
Ninfa Maria Gomes	24,00 €
Floral, Mineral, Frutado e Volumoso. Maria Gomes. <i>Floral, mineral, fruity and voluminous. Maria Gomes.</i>	
Plátanos	25,00 €
Cor Vibrante, Aroma Cítrico com Toque de Madeira e Paladar Prolongado. Viosinho. <i>Vibrant colour, citric aroma with some wood and long-lasting taste. Viosinho.</i>	
TINTO <i>RED</i>	
Periquita	15,00 €
Frutos Vermelhos, Apimentado, Fresco e Texturado. Castelão, Trincadeira. <i>Red fruit, jam sensation and soft wood. Castelão, Trincadeira.</i>	
Ninfa Escolha	30,00 €
Frutos Vermelhos, Apimentado, Fresco e Texturado. Touriga Nacional, Alfrocheiro, Aragonez. <i>Red berries, pepper, fresh and textured. Touriga Nacional, Alfrocheiro, Aragonez..</i>	

Alentejo

Alentejo Region

BRANCO <i>WHITE</i>	
Anas	14,00 €
Fresco, intenso e elegante. Antão Vaz, Verdelho, arinto. <i>Fresh, intense and elegant. Antão Váz, Verdelho, Arinto.</i>	
.com	15,00 €
Cor amarelo limão, mais frutado que floral, entusiástico na expressão aromática, vivo e fresco, Bom final de boca. Antão Vaz, verdelho e Viognier. <i>Yellow lemon colour, more fruity than floral, enthusi- astic in aroma and expression, bright and fresh, very good aftertaste. Antão Váz, Verdelho e Viognier.</i>	
José Piteira	15,00 €
Cor citrica, aroma jovem e frutado com notas de lima e maçã verde. Na boca revela-se um vinho macio de frescura equilibrada com final longo. Diagalves, Arinto, Roupeiro. <i>Citrus colour, young and fruity aroma with hints of lime and green apple. In the mouth it is a soft wine with balanced freshness and a long finish. Diagalves, Arinto, Roupeiro.</i>	
TINTO <i>RED</i>	
Anas	14,00 €
Intenso, frutado e vibrante, um vinho que reflete o terroir único de origem. Alicante Bouschet, Syrah, Aragonez. <i>Intense, fruity, vibrant, this wine reflects the unique terroir of origin. Alicante Bouschet, Syrah, Aragonez.</i>	
José Piteira	15,00 €
Cor violeta-Ruby concentrada, nariz intenso com aromas de frutas pretas, balsâmico e algum tabaco, encorpado, com taninos redondos e boa persistência. Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonez, Moreto, Trincadeira. <i>Concentrated violet-ruby colour, intense nose, aromas of black fruits, balsamic and some tobacco. Full-bodied, with round tannins and good persistence. Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonez, Moreto, Trincadeira.</i>	
Arundel Petit	30,00 €
De Cor Rubi Intenso, Fruta Vermelha e Preta Madura com Aroma Elegante e Prolongado. Temperanilho, Syrah, Trincadeira, Alicante Bouschet. <i>Intense ruby colour, red and black fruit with elegant aroma, long-lasting. Temperanilho, Syrah, Trincadeira, Alicante Bouschet.</i>	
Herdade do Sobroso Reserva	35,00 €
De cor granada profunda, aroma complexo, com notas de frutas vermelhas maduras, compota e chocolate. Final longo e intenso. Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Alfrocheiro. <i>Deep garnet colour, complex aroma with notes of ripe red fruit, jam and chocolate, long and intense finish. Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Alfrocheiro.</i>	

Espumantes
Sparkling Wine

Lapa dos Reis Bruto (Regional) Frutos Secos, Taninos Suaves, Fresco e Seco. Arinto e Baga. <i>Dry fruits, soft tannins, fresh and dry. Arinto and Baga.</i>	13,00 €
Lapa dos Reis Reserva Rosé Bruto (Regional) Frutos Tropicais, Frutos Silvestres, Taninos Suaves. Pinot Noir. <i>Tropical fruits, wild berries, soft tannins. Pinot Noir.</i>	16,00 €
São Domingos Meio Seco Paladar Suave e Floral. Bical, Maria Gomes, Malvasia Fina, Gouveio Real. <i>Floral and soft taste. Bical, Maria Gomes, Malvasia Fina, Gouveio Real.</i>	14,00 €
Pedra Lascada Extra Bruto Cor rosa diamante, aroma fresco e vibrante marcado por notas frutadas. Na boca destaca-se pela sua espuma intensa, bolha fina e persistência. Baga. <i>Diamond pink colour, fresh and vibrant aroma characterised by fruit notes. In the mouth it standsout for its intense foam, fine bubbles and persistence. Baga.</i>	18,00 €
Quinta das Bágeiras Bruto Fruta Fresca com Notas de Limonada, Natural. Maria Gomes, Bical, Baga.. <i>Fresh fruit with lemonade notes, natural. Maria Gomes, Bical, Baga.</i>	19,00 €

Champagne
Champagne

Moët & Chandon Frutado Brilhante, Paladar Sedutor e Maturidade Elegante. Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay. <i>Bright and fruity, with seductive taste and elegant maturity. Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay.</i>	70,00 €
--	----------------

Especialidade Duecitânia
Specialty Duecitânia

Hidromel (Digestivo, 5cl) <i>Mead (Digestive, 5cl)</i>	5,00 €
--	---------------

Águas e Sumos
Waters and Juices

Água Mineral 0,5l <i>Mineral Water 0.5l</i>	2,50 €
Água Mineral 1l <i>Mineral Water 1l</i>	3,00 €
Água das Pedras 25cl <i>Sparkling Water 25cl</i>	2,00 €
Água das Pedras 0,75l <i>Sparkling Water 0.75l</i>	3,00 €

Frize

Groselha <i>Currant</i>	2,50 €
Limão <i>Lemon</i>	2,50 €

Royal Bliss
Nordic

Ginger Ale	2,50 €
Tónica <i>Tonic</i>	2,50 €

Sumo Natural
Natural Juice

Laranja, Abacaxi ou Frutos vermelhos <i>Orange, Pineapple or Red Berrie</i>	4,50 €
---	---------------

Compal Néctar

Pêssego <i>Peach</i>	2,50 €
Manga <i>Mango</i>	2,50 €
Frutos Vermelhos <i>Red Berries</i>	2,50 €

Fanta

Laranja <i>Orange</i>	2,50 €
---------------------------------	---------------

Ice Tea

Limão <i>Lemon</i>	2,50 €
Pêssego <i>Peach</i>	2,50 €
Manga-Ananás <i>Mango-Pineapple</i>	2,50 €

Cola

Coca Cola	2,50 €
Coca Cola Zero	2,50 €
Sprite	2,50 €

Sangrias
Sangria

Branca 1,5l <i>White 1.5l</i>	15,00 €
Tinta 1,5l <i>Red 1.5l</i>	15,00 €
Royal 1,5l	20,00 €

Cervejas e Cidras
Beer and Ciders

Sagres, Sagres Bohemia 33cl	3,00 €
Super Bock, Super Bock Stout 33cl	3,00 €
Super Bock s/ álcool 33cl <i>Super Bock Non-Alcohol 33cl</i>	3,00 €
Bandida do Pomar - Maçã 33cl <i>Bandida do Pomar - Apple 33cl</i>	3,00 €
Bandida do Pomar – Frutos Vermelhos 33cl <i>Bandida do Pomar – Red Berries 33cl</i>	3,00 €
Fino Super Bock 25cl <i>Super Bock Draught Beer 25cl</i>	2,50 €
Fino Super Bock 50cl <i>Super Bock Draught Beer 50cl</i>	4,00 €
Cerveja Artesanal 5 Chagas American IPA 33cl <i>Craft Beer - 5 Chagas - American IPA 33cl</i>	5,00 €
Cerveja Artesanal 5 Chagas Imperial Black 33cl <i>Craft Beer - 5 Chagas - Imperial Black 33cl</i>	5,00 €

Cafetaria
Coffee

Café expresso, Descafeinado, Carioca <i>Espresso Coffee, Decaffeinated, Carioca</i>	1,50 €
Galão, Meia de Leite <i>Latte</i>	2,50 €

Chás e Infusões
Teas and Infusions

Chá Preto, Chá Verde, Earl Grey <i>Black Tea, Green Tea, Earl Grey</i>	1,50 €
Camomila, Cidreira, Tília, Lúcia-Lima, Menta, Frutos Vermelhos <i>Chamomile, Lemon Balm, Linden, Mint, Red Berries</i>	1,50 €
“Chá de Pegasus” Infusão de Ervas Caseiras. <i>Homegrown Herbs Infusion.</i>	3,00 €

Alergénios

Allergens

Esta Informação não
Dispensa a Consulta do
Empregado de mesa.

Make sure to confirm this
information with
your server.

	Ovos Eggs	Leite Milk	Crustáceos Shellfish	Moluscos Molluscs	Peixe Fish	Amendoins Peanuts	Sésamo Sesame	Soja Soy	Dióxido de Enxofre Sulfur Dioxide	Frutos de casca rija Nuts	Cereais com Glúten Cereals with Gluten	Aipo Celery	Mostarda Mustard	Tremoços Lupins	
Couvert		●							●						Couvert
Creme de Legumes										●					Vegetable Cream Soup
Sopa de Chicharos															Grass pea Soup
Creme de Cogumelos Selvagens		●							●						Mushroom Cream Soup
Pastéis Queijo Rabaçal	●	●							●	●	●		●		Rabaçal Cheese Pastries
Croquete de Javali	●	●							●	●	●		●		Wild Boar Croquettes
Camarão com Queijo Feta	●	●		●				●			●				Shrimp with Feta Cheese
Perdiz em pão de forno							●		●		●				Partridge on Bread
Tábua Vegan							●	●		●	●	●	●		Vegan Board
Tábua de Queijos e Enchidos		●							●	●	●				Cheese and Sausage Board
Salada Mista									●				●		Mixed Salad
Salada de Abóbora									●	●					Pumpkin Salad
Salada Falafel								●		●					Falafel Salad
Salada Fusili e Queijo Fresco	●	●								●					Fusilli and Fresh Cheese Salad
Salada Ceaser de Frango	●	●			●			●	●		●		●		Chicken Caesar Salad
Salada Mediterrânica		●							●	●					Mediterranean Salad
Salada Camarão e Quinoa	●	●	●		●			●	●		●		●		Shrimp and Quinoa Salad
Salmão com Batata Rosti		●			●					●					Salmon with Rosti Potatoes
Caldeirada de Garoupa					●										Grouper Stew
Bacalhau com Húmus					●				●		●				Cod with Hummus
Polvo com Musseline		●		●					●						Octopus with Musseline
Arroz de Peixe e Marisco					●				●						Fish and Seafood Rice
Frango Confitado		●						●	●		●	●			Confit Chicken
Lombinho de Javali								●	●		●	●			Wild Boar Tenderloin
Chanfana									●						“Chanfana”
Vazia com Risoto de Cogumelos		●							●						Striploin with Mushroom Risotto
Carré de Borrego		●						●	●		●				Rack of Lamb
Ramen de Tortellini		●							●		●				Tortellini Ramen
Risoto de Espargos		●							●						Asparagus Risotto
Risoto de Cogumelos		●							●						Mushroom Risotto
Risoto de Camarão		●	●						●						Shrimp Risotto
Pizza Margherita		●							●		●				Margherita Pizza
Pizza Al Funghi		●							●		●				Al Funghi Pizza
Pizza Rabaçal		●							●		●				Rabaçal Pizza
Caril de Grão-de-Bico									●						Chickpea Curry
Feijoada de Cogumelos Selvagens									●						Mushroom “Feijoada”
Douradinhos com Arroz	●				●				●		●		●		Fish Fingers with Rice
Bifinhos de Frango com Batata Frita									●				●		Chicken Steaks with French Fries
Esparguete a Bolonhesa															Spaghetti Bolognese
Dourada Grelhada com Batata Assada					●				●				●		Grilled Sea Bream with Roasted Potatoes
Crème Brulée	●	●									●				Crème Brûlée
Trouxa de Requeijão	●	●							●	●	●				Filo Parcel with Cottage Cheese
Pudim Abade Priscos	●														“Abade Priscos” Pudding
Rabanada com Maca Caramelizada	●	●								●	●				French Toast with Caramelized Apple
Crepe Suzette	●	●							●	●	●				Crêpe Suzette
Pavlova de Chocolate Branco	●									●	●				White Chocolate Pavlova
Sintonia de Frutas															Fruit Variation
Brownie De Chocolate	●	●							●	●	●				Chocolate Brownie



Ponte do Espinhal
3230-292 Penela, Portugal
reservas@duecitania.pt
+351 239 700 740

