

Degustação



Lombinho de Javali

Legumes, castanhas e mel,
doce tão ubíquo na sua
culinária.

Menu Romano

"Sabores históricos,
emoções eternas"

HD
DVECITÂNIA
★ ★ ★ ★

O Espaço

ENTRE NUMA ÉPOCA ONDE OS
ROMANOS DOMINAVAM A EUROPA.

O Restaurante GUSTATIO propõe momentos de degustação de sabores únicos, num ambiente onde os valores da cultura Romana estão presentes, oferecendo um serviço personalizado à la carte, sugestões do chefe e buffets, cujo leque de possibilidades convida a um despertar dos sentidos.

Pretende-se oferecer aos clientes pratos que respeitam a fusão da gastronomia da Roma Antiga com a gastronomia regional, valorizando e promovendo os produtos e produtores locais.

O Restaurante GUSTATIO terá, portanto, uma ementa condizente com o tema do hotel, procurando estabelecer a ligação entre os produtos endógenos e o uso dos mesmos na cultura romana.

“

*Os Nossos pratos
são feitos a partir
de ingredientes
frescos !*

”





Produtos Endógenos

VINHO, AZEITE, MEL,
QUEIJOS E NOZES

Desperte os sentidos com o Restaurante Gustatio, onde se fundem os sabores da Roma Antiga com a riqueza da gastronomia regional. Num ambiente elegante, o serviço à la carte, as sugestões do chef e os buffets propõem uma experiência única, onde cada prato celebra os produtos locais – azeite, mel, queijo Rabaçal, nozes, o chicharro – aliados às tradições antigas.

Saboreie vinhos adoçados com mel e aromatizados como nos tempos romanos, e descubra receitas que ligam passado e presente, valorizando produtores da região de Sicó. Gastronomia de história, autenticidade e prazer – GUSTATIO convida-o a uma viagem pelos aromas, texturas e sabores de outrora.





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.

- **CEREAIS QUE CONTÊM GLÚTEN**
- **CRUSTÁCEOS**
- **OVOS**
- **PEIXE**
- **AMENDOINS**
- **SOJA**
- **LEITE**
- **FRUTOS DE CASCA RIJA**
- **AIPO**
- **MOSTARDA**
- **SEMENTES DE SÉSAMO**
- **DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS**
- **TREMOÇO**
- **MOLUSCOS**





MENU ROMANO

DESCUBRA O SABOR DA CULINÁRIA ROMANA





01

COUVERT

Pão, azeite regional e Tapenade de Azeitona



02

ENTRADA

Pastéis de Queijo do Rabaçal
acompanhados de doce de figo e
Areia de Chicharo

03

CARNE

Lombinho de Javali com Molho de
Figo em Cama de Cogumelos,
Castanhas e Espargos Verdes

04

PEIXE

Polvo com Musseline de Batata e
Migas de chicharo



05

SOBREMESA

Pudim Abade de Priscos com Aromas
de Laranja

PVP: 34.00€

Menu Sem Bebidas



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

COUVERT

6,00€



QUEIJO RABAÇAL, TAPENADE DE AZEITONA, PASTA DE COGUMELOS, AZEITE VIRGEM EXTRA, MANTEIGA DE ERVAS E SELEÇÃO DE PÃES

SOPAS



CREME DE COGUMELOS SILVESTRES
AROMATIZADO COM AZEITE TRUFADO



4,50€



CREME DE LEGUMES COM AMÊNDOA
TORRADA



3,50€



SOPA DE CHÍCHARO



4,00€

ENTRADAS

PASTÉIS DE QUEIJO DO RABAÇAL
ACOMPANHADOS DE DOCE DE FIGO E
AREIA DE CHÍCHARO

3,50 €



CROQUETE DE JAVALI EM CAMA DE
RÚCULA, PICKLE DE RABANETE E
CASTANHA DESIDRATADA (VINAGRETE
DE LARANJA)

4,00 €

CAMARÃO GRELHADO EM CAMA DE
QUEIJO FETA PANADO E MELÃO

8,50 €



DESFIADO DE PERDIZ EM ESCABECHE
COM PICKLE DE RABANETE E ERVAS
AROMÁTICAS SOBRE PÃO DE FORNO



8,50 €



TÁBUA VEGAN

9,00 €



TÁBUA DE QUEIJOS E
ENCHIDOS
REGIONAIS

12,50 €



SALADA MISTA



3,50 €



SALADA DE FALAFEL E
LEGUMES ASSADOS COM
MOLHO DE IOGURTE



7,50 €



SALADA CAESAR DE
FRANGO

10,50 €



SALADA DE CAMARÃO
EM MOLHO SWEET AND
SOUR E QUINOA

14.00 €

SALADAS



SALADA DE ABÓBORA
ASSADA COM FRUTOS
SECOS E MEL



7,00 €



SALADA DE FUSILLI,
TOMATE CHERRY,
QUEIJO FRESCO E PESTO

8,00 €



SALADA MEDITERRÂNICA
DE LEGUMES ASSADOS E
CROCANTE DE
QUEIJO FETA E NOZES

13,00 €

PEIXE



SALMÃO COM CROSTA
VERDE E QUEIJO PARMESÃO
ACOMPANHADO DE
BRÓCOLOS, BATATA ROSTI E
MOLHO DE CITRINOS

16,00€



FILETE DE GAROUPA EM
CALDEIRADA LEVE COM
BATATA E AÇAFRÃO



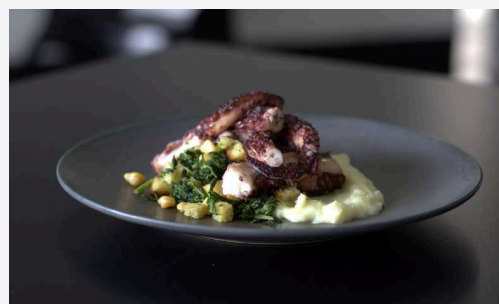
17,00€



BACALHAU ACOMPANHADO
DE HÚMUS CREMOSO DE
GRÃO E PACK-CHOI
GRELHADO



18,50€



POLVO COM MUSSELINE
DE BATATA E MIGAS DE
CHÍCHARO

20,00€



ARROZ CREMOSO DE PEIXE (2PAX - TEMPO DE ESPERA APROX. 30MIN)



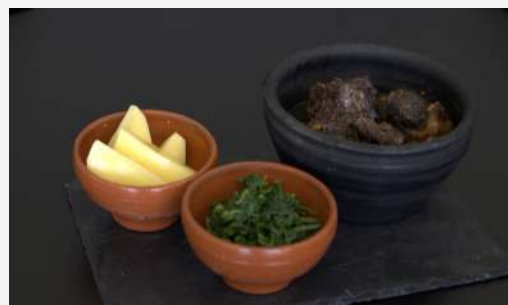
27,50€

CARNE



FRANGO CONFITADO
COM LEGUMES E BATATA
GRATINADA

14,50€



CHANFANA À MODA DE
PENELA



18,00€



LOMBINHO DE JAVALI COM
MOLHO DE FIGO EM CAMA
DE COGUMELOS,
CASTANHAS E ESPARGOS
VERDES



16,50€



VAZIA GRELHADA COM
RISOTO DE COGUMELOS
SELVAGENS



23,00€



CARRÉ DE BORREGO COM PACK-CHOI, TEXTURAS DE CASTANHA E
CHUTNEY DE MAÇA



28,50€

MASSAS E RISOTOS



RAMEN DE TORTELLINI DE ESPINAFRES

12,00€



RISOTO DE ESPARGOS COM QUEIJO RABAÇAL



12,00€



RISOTO DE COGUMELOS



14,00€



RISOTO DE CAMARÃO



17,00€



CARIL DE GRÃO-DE-BICO E ESPARGOS



8,50€



FEIJOADA DE COGUMELOS SELVAGENS



10,00€

INFANTIL



DOURADINHOS COM ARROZ E SALADA



7,00€



BIFINHO DE FRANGO COM BATATA FRITA E SALADA



8,50€



ESPARGUETE À BOLONHESA



9,00€



DOURADA COM BATATA ASSADA E SALADA



10,00€

SOBREMESAS



CRÈME BRULÉE COM CROSTA
CAMELIZADA E GELADO DE BAUNILHA

4,00 €



TROUXA DE REQUEIJÃO COM MEL,
NOZES E AROMAS DE ERVA PRÍNCIPE

4,00 €



PUDIM ABADE DE PRISCOS COM AROMAS
DE LARANJA



4,50 €



RABANADA COM MAÇÃ CAMELIZADA E
CROCANTE DE PISTÁCIO

4,50 €



CREPE SUZETTE COMPLETO POR DOCE
DE OVOS

4,50 €



PAVLOVA DE CHOCOLATE BRANCO
ACOMPANHADA DE AREIA DE PISTÁCIO E
FRUTOS VERMELHOS

5,00 €



BROWNIE DE CHOCOLATE COM AREIA DE
AVELÃ E GELADO DE LIMÃO

6,00 €



GVSTATIO

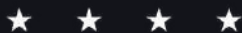
R E S T A U R A N T E

"No Restaurante Gustatio, cada prato é uma viagem pela Roma Antiga.

Entre aromas, sabores e tradições, convidamo-lo a despertar os sentidos e viver uma experiência gastronômica única."

HD

DVECITÂNIA



Edição N.º 1 • Setembro 2025