

Est. **UNISCO** 1995

Ambiente e Gastronomia

À CARTA À LA CARTE

PARA ABRIR O APETITE
TO OPEN THE APPETITE

A Nossa Seleção de Pão, Manteigas Artesanais e Azeite
Our Selection of Bread, Artisan Butters, and Olive Oil



3.50€

UM ACONCHEGO
A WARM COMFORT

Nosso Caldo Verde com Crocante de Chouriço



Um clássico português reinventado e reconfortante. Caldo verde com croquete irresistível de chouriço
Our Caldo Verde with Crispy Chorizo

A reinvented and comforting Portuguese classic. Caldo verde with irresistible chorizo croquette

6€

Creme de Legumes da Quinta



Legumes vindos diretamente da nossa quinta em Santo Tirso

Farm Vegetable Cream

Vegetables sourced directly from our farm in Santo Tirso

3.50€

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA
THE BEGINNING OF A GASTRONOMIC JOURNEY

Dueto de Camarão e Vieira, Pico de Galo e Manga



Vieiras e camarões em harmonia com o vigor do pico de galo e a doçura do chutney de manga, finalizado com crocante de camarão

Shrimp and Scallop Duet, Pico de Gallo, and Mango

Scallops and shrimp in harmony with the tanginess of pico de gallo and the sweetness of mango chutney, finished with crispy shrimp

16€

Tártaro de Novilho No seu Osso com Maionese de Tutano



Um encontro sublime entre o lombo de novilho, a frescura da alface do mar e a cremosidade da maionese de tutano, acentuado com pimenta fermentada

Beef Tartare in its Bone with Bone Marrow Mayonnaise

A sublime encounter between tenderloin, the freshness of sea lettuce, and the creaminess of bone marrow mayonnaise, accentuated with fermented pepper

14€

Salada de Burrata, Presunto e Rúcula   

Burrata cremosa, presunto e rúcula fresca, realçados pelo pesto de rúcula e nozes, complementada por suculentos tomates cereja

Burrata Salad, Prosciutto, and Arugula

Creamy burrata, prosciutto, and fresh arugula, enhanced by arugula and walnut pesto, complemented by juicy cherry tomatos

11.50€

Prata da Casa       

Cogumelos, trufa, ovo a baixa temperatura, chips de cebola, amêndoa e o toque final de uma delicada folha de prata

House Special

Mushrooms, truffle, low-temperature egg, onion chips, almonds, and the finishing touch of a delicate silver leaf

10.50€

Polvo, Ninho de Batata e Escabeche      




Um delicado equilíbrio entre crocante de batata e polvo assado no forno, aconchegados com um puré suave de escabeche e gel de polvo

Octopus, Potato Nest, and Escabeche

A delicate balance between crispy potato and oven-roasted octopus, accompanied by a smooth escabeche puree and octopus gel

10€

DAS ÁGUAS DO ATLÂNTICO FROM THE WATERS OF THE ATLANTIC

Nobre Bacalhau à Brás   

Uma reinvenção sublime do clássico português com batata palha frita, lascas de bacalhau, ovo a baixa temperatura, puré de cebola, finalizado com terra de azeitona e pó de salsa

Bacalhau à Brás

A sublime reinvention of the Portuguese classic with fried straw potatoes, flakes of codfish, low-temperature egg, onion puree, finished with olive earth and parsley powder

22€

Robalo em Amêndoa, Couve-flor e Legumes Glaceados      

Um prato de delicadeza, onde o robalo é panado em amêndoa laminada, acompanhado por puré de couve-flor e legumes levemente glaceados

Sea Bass in Almonds, Cauliflower, and Glazed Vegetables

A delicate dish where sea bass is coated in sliced almonds, accompanied by cauliflower puree and lightly glazed vegetables

20€

Corvina Selvagem Braseada, Moqueca de Gambas e Farofa   

A sutileza da corvina selvagem braseada une-se à exuberância da moqueca de gambas e à textura da farofa, finalizada com folhas frescas de coentro, acompanhada por arroz basmati

Grilled Wild Corvina, Shrimp Moqueca, and Farofa

The subtlety of grilled wild corvina combines with the exuberance of shrimp moqueca and the texture of farofa, finished with fresh cilantro leaves, accompanied by basmati rice

19€

Raviolis de Camarão e Sapateira com Bisque do Mesmo      



Raviolis recheados de camarão e sapateira, acompanhados por um bisque cremoso dos mesmos, finalizado com amêndoas torradas e coentro fresco

Shrimp and Crab Ravioli with Bisque

Ravioli stuffed with shrimp and crab, accompanied by a creamy bisque, finished with toasted almonds and fresh cilantro

18.50€

DOS NOSSOS CAMPOS
FROM OUR FIELDS

T-Bone Maturado Premium, Batata Frisada e Legumes Grelhados (2 pessoas)  





Um corte suculento de carne maturada premium, acompanhado por batata frisada e legumes grelhados. Perfeito para duas pessoas

Premium Aged T-Bone, Curly Fries, and Grilled Vegetables (2 people)

A succulent cut of premium aged meat, served with curly fries and grilled vegetables.

Perfect for two people

65€

Magret de Pato, Jus do Mesmo, Puré de Aipo e Kumquats    

Magret de pato levemente fumado, marcado no sauté, finalizado com um rico jus do mesmo, puré de aipo cremoso, pérolas de pato e kumquats para uma experiência de sabores única

Duck Magret, Its Jus, Celery Puree, and Kumquats

Lightly smoked duck magret, sautéed and finished with a rich jus, creamy celery puree,

duck pearls, and kumquats for a unique flavor experience

22€





Bife da Vazia Black Angus, Presunto, Mil-Folhas de Batata Trufada e Espargos   

A suculência do bife Angus do Uruguai, acompanhada por um molho à moda portuguesa, mil-folhas de batata trufada crocante, espargos frescos e puré de pimento fumado

Black Angus Sirloin Steak, Prosciutto, Truffled Potato Mille-Feuille, and Asparagus

The succulence of Uruguayan Angus steak, accompanied by a Portuguese-style sauce, crispy truffled potato mille-feuille, fresh asparagus, and smoked pepper puree

21€

Risoto de Frango Pica no Chão    

Uma interpretação refinada do clássico arroz pica no chão, com frango do campo, arroz suculento e um toque final de sangue e vinagre

Pica no Chão Chicken Risotto

A refined interpretation of the classic Pica no Chão rice, with free-range chicken, succulent rice, and a final touch of blood and vinegar

18€

PARA VEGETARIANOS FOR VEGETARIANS

Risoto de Cogumelos Selvagens e Parmesão

Um risoto cremoso e reconfortante, enriquecido com a intensidade dos cogumelos selvagens e o sabor marcante do parmesão

Wild Mushroom and Parmesan Risotto

A creamy and comforting risotto, enriched with the intensity of wild mushrooms and the bold flavor of Parmesan

16€

Nhoque de Batata, Ragu de Soja e Legumes

Uma combinação de texturas e sabores, onde o nhoque de batata se harmoniza com o ragu de soja, enriquecido com legumes frescos e finalizado com uma delicada telha de parmesão

Potato Gnocchi, Soy Ragù, and Vegetables

A combination of textures and flavors, where potato gnocchi harmonizes with soy ragù, enriched with fresh vegetables and finished with a delicate Parmesan crisp

16€

Salada de Quinoa e Abacate

Uma combinação refrescante de quinoa, abacate cremoso, chutney de manga, tomate suculento, pepino crocante, coentros aromáticos, aipo e folhas frescas, oferecendo uma explosão de sabores e texturas

Quinoa and Avocado Salad

A refreshing combination of quinoa, creamy avocado, mango chutney, juicy tomatoes, crispy cucumber, aromatic cilantro, celery, and fresh greens, offering an explosion of flavors and textures

13€

PARA OS MAIS NOVOS FOR THE YOUNG ONES

Fish & Chips

Fish & Chips

11€

Esparguete à Bolonhesa

Spaghetti Bolognese

9€

Só para crianças até 12 anos / Only for children up to 12 years old

Acresce 6€ ao valor caso seja servido a adulto / 6€ increased if served to adults

PARA TERMINAR EM GRANDE
TO FINISH WITH A BANG

Brownie de Chocolate e Texturas de Avelã      

Uma harmonia de brownie de chocolate negro, terra crocante de avelã e caramelo, gelado de avelã com toque quente de creme de avelã

Chocolate Brownie with Hazelnut Textures

A harmony of dark chocolate brownie, crunchy hazelnut soil, and caramel, with hazelnut ice cream and a warm hazelnut cream touch

9.50€

Sabores Regionais de Santo Tirso      

Uma reinvenção que celebra os produtos locais, destacando o tradicional jesuíta e o recheio dos limonetes, enriquecido com licor do Mosteiro de Singeverga, finalizado com gelado de canela numa experiência gastronómica única

Regional Flavors of Santo Tirso

A reinvention celebrating local products, featuring the traditional jesuíta pastry and the filling of limonetes, enriched with Singeverga Monastery liquor, finished with cinnamon ice cream in a unique gastronomic experience

8€

A Minha Primavera    

Uma experiência delicada e refrescante com creme de flores campestres, telha de flores, gelatina de rosas e sorbet de pêssego e maracujá da Madeira

My Springtime

A delicate and refreshing experience with wildflower cream, flower tuile, rose jelly, and peach and passion fruit sorbet from Madeira

8€

Fruto Proibido       

Uma reinvenção da maçã do Éden, com chocolate leve, gel de maçã, maçã caramelizada e panacota de maçã assada, numa experiência pecadora e irresistível

Forbidden Fruit

A reinvention of the Eden apple, with light chocolate, apple gel, caramelized apple, and baked apple panna cotta in a sinful and irresistible experience

7€

Prato de Fruta Laminada  

Sliced Fruit Plate

5.50€

Bola de Gelado à Escolha (1 Bola)    

Avelã | Baunilha | Canela | Café | Coco | Pêssego

Ice Cream Scoop (1 Scoop)

Hazelnut | Vanilla | Cinnamon | Coffee | Coconut | Peach

3€

PARA OS AMANTES DE QUEIJO
FOR CHEESE LOVERS

Tábua de Queijos Três à Escolha | Cheese Board Three of your choosing



18€

Queijo Cheese	Leite Milk	Maturação Maturation Days	Origem Origin
Manchego Manchego	Ovelha Pasteurizado Pasteurized Sheep's Milk	a partir de 180 dias from 180 days	Espanha Spain
Gorgonzola Gorgonzola	Vaca Pasteurizado Pasteurized Cow's Milk	a partir de 120 dias from 120 days	Itália Italy
Ilha Ilha	Cru de Vaca Raw Cow's Milk	a partir de 120 dias from 120 days	Açores Azores
Terrincho Velho Terrincho Velho	Cru de Ovelha Churra Raw Churra Sheep's Milk	a partir de 90 dias from 90 days	Trás-os-Montes Trás-os-Montes
Transmontano Transmontano	Cru de Cabra Serrana Raw Transmontana Goat's Milk	a partir de 60 dias from 60 days	Trás-os-Montes Trás-os-Montes
Nisa Nisa	Cru de Ovelha Raw Sheep's Milk	a partir de 45 dias from 45 days	Alentejo Alentejo
Senras Senras	Vaca Pasteurizado Pasteurized Cow's Milk	a partir de 30 dias from 30 days	Minho Minho



TREMOÇOS



PEIXE



OVOS



GLÚTEN



LEITE



CAFEÍNA



AIPO



MOSTARDA



SEMENTES
DE SÉSAMO



FRUTOS DE
CASCA RIJA



SOJA



MOLUSCOS



ÁLCOOL



SULFITOS E
DIÓXIDO DE
ENXOFRE



CRUSTÁCEOS



AMENDOIM

Iva incluído à taxa em vigor. Os preços indicados são em Euros em vigor desde 17/05/2024.

VAT included at the current rate. Prices listed are in Euros, effective from 17/05/2024.

As nossas ementas podem conter os seguintes alergénicos: ovos, leite, soja, dióxido de enxofre e sulfitos, crustáceos, peixe, frutos de casca rija, moluscos, cereais que possam conter glúten, aipo, amendoins, mostarda, sésamo e tremoços. Agradecemos que nos informe, caso tenha alguma sensibilidade aos produtos indicados.

Our menus may contain the following allergens: eggs, milk, soy, sulfur dioxide and sulfites, crustaceans, fish, nuts, mollusks, cereals that may contain gluten, celery, peanuts, mustard, sesame and lupins. Thanks for letting us know if you have any sensitivity to the products indicated.

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

ALMOÇO LUNCH

ESCOLHA UMA OPÇÃO
CHOOSE AN OPTION

Couvert + Prato Principal + Café + Bebida

Couvert + Main Course + Coffee + Beverage

16€

Couvert + Prato Principal + Café + Bebida + Entrada ou Sopa ou Sobremesa

Couvert + Main Course + Coffee + Beverage + Starter or Soup or Dessert

21€

Couvert + Entrada ou Sopa + Prato Principal + Sobremesa + Café + Bebida

Couvert + Starter or Soup + Main Course + Dessert + Coffee + Beverage

23.50€

MENU MEIA PENSÃO

HALF BOARD MENU

JANTAR DINNER

EXCLUSIVO PARA HÓSPEDES ONLY HOTEL GUEST
PREVIAMENTE RESERVADO NA RECEÇÃO PREVIOUSLY BOOKED AT FRONT OFFICE

Couvert + Entrada ou Sopa + Prato Principal + Sobremesa + Café + Bebida

Couvert + Starter or Soup + Main Course + Dessert + Coffee + Beverage

COUVERT COUVERT

A Nossa Seleção de Pão, Manteigas Artesanais e Azeite c/ Balsâmico



Our Selection of Bread, Artisan Butters, and Olive Oil with Balsamic

ENTRADAS STARTERS

Creme de Legumes da Nossa Quinta



Vegetable Cream Soup from Our Farm

Salada de Mozzarella e Presunto



Mozzarella and Smoked Prosciutto Salad

Croquetes de Alheira com Molho de Maçã



Alheira Croquettes with Apple Sauce

Cogumelos e Ovo BT



Mushrooms and Sous Vide Egg

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

PEIXES FISH

Peixe do dia, Puré de Batata e Legumes salteado



Fish of the Day, Mashed Potatoes, and Sauteed Vegetables

Risoto de Frutos do Mar



Seafood Risotto

CARNES MEAT

Naquinhos de Vitela, com Arroz de Feijão Preto



Veal Slices with Black Beans Rice

Espaguete Alfredo com Frango



Alfredo Spaghetti with Chicken

VEGETARIANOS VEGETARIAN

Espaguete salteado com Legumes e Tofu



Sauteed Spaghetti with Vegetables and Tofu

Alho Francês à Brás



Leek à Brás (Leek and scrambled Egg Dish)

ESPECIAL DA SEMANA WEEKLY SPECIAL

Segunda-feira: Costelinha de Porco BBQ    
Monday: BBQ Pork Ribs





Terça-Feira: Pataniscas com Arroz de Tomate   
Tuesday: Codfish Fritters with Tomato Rice

Quarta-Feira: Arroz de Pato    
Wednesday: Duck Rice





Quinta-Feira: Bacalhau à Brás   
Thursday: Bacalhau à Brás (Traditional Codfish with onions and scrambled egg Dish)




Sexta-Feira: Carne de Porco à Alentejana   
Friday: Alentejo-style sauteed Pork with Clams

SOBREMESAS DESSERTS

Bola de Gelado à Escolha (1 bola)    
Choice of Ice Cream (1 scoop)

Prato de Fruta Laminada  
Plate of Sliced Fruit

Pastelaria Regional de Santo Tirso com Gelado de Café    
Regional Pastry from Santo Tirso with Coffee Ice Cream

Carpaccio de Abacaxi, Lima e Gelado de Coco   
Pineapple Carpaccio with Lime and Coconut Ice Cream

Cheesecake de Maracujá Desconstruído   
Deconstructed Passion Fruit Cheesecake

BEBIDAS BEVEGRAGES

Água purificada (com ou sem gás)
Purified Water (still or sparkling)

Refrigerante
Soft Drink

Copo de Vinho
Glass of Wine



TREMOÇOS



PEIXE



OVOS



GLÚTEN



LEITE



CAFEÍNA



AIPO



MOSTARDA



SEMENTES
DE SÉSAMO



FRUTOS DE
CASCA RIJA



SOJA



MOLUSCOS



ÁLCOOL



SULFITOS E
DIÓXIDO DE
ENXOFRE



CRUSTÁCEOS



AMENDOIM

Iva incluído à taxa em vigor. Os preços indicados são em Euros em vigor desde 02/09/2024.

VAT included at the current rate. Prices listed are in Euros, effective from 02/09/2024.

As nossas ementas podem conter os seguintes alergénicos: ovos, leite, soja, dióxido de enxofre e sulfitos, crustáceos, peixe, frutos de casca rija, moluscos, cereais que possam conter glúten, aipo, amendoins, mostarda, sésamo e tremoços. Agradecemos que nos informe, caso tenha alguma sensibilidade aos produtos indicados.

Our menus may contain the following allergens: eggs, milk, soy, sulfur dioxide and sulfites, crustaceans, fish, nuts, mollusks, cereals that may contain gluten, celery, peanuts, mustard, sesame and lupins. Thanks for letting us know if you have any sensitivity to the products indicated.