

ESTOU FAMINTO I'M STARVING

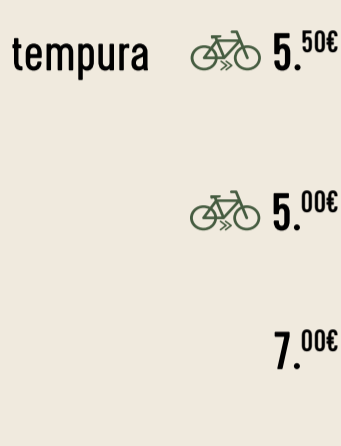


Couvert Regional  2.80€
Local couvert por pessoa • per person

Azeitonas temperadas 2.20€
Seasoned olives

Pizzeta de manteiga de alho e alecrim  3.50€
Rosemary and garlic butter pizzeta

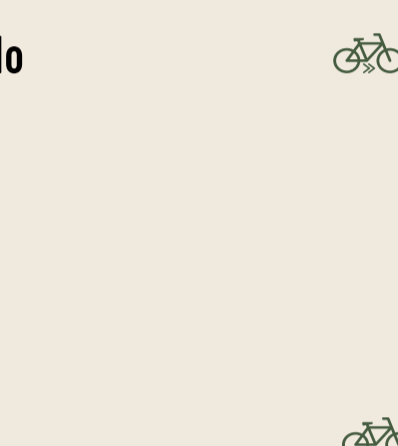
SOPAS • SOUPS




Sopa do dia 4.00€
Soup of the day


Sopa Serrana [®] 4.00€
Soup of the Serra da Lousã [®]

PARA PICAR TO HASH UP



Moelas 6.50€
Gizzards

Tempura de jaquinzinhos • Mackerel tempura  5.50€
com molho escabeche with marinade sauce

Chouriço assado da região [®]  5.00€
Local grilled chorizo [®]

Alheira de caça da Foz de Arouce e Broa de Serpins [®] 7.00€
Game sausage from Foz de Arouce and Serpins corn bread [®]


Croquetes de javali  5.00€
Wild boar croquettes

Pastéis de bacalhau  5.50€
Salt cod fritters


Ovos rotos • French fries  6.00€
com cogumelos da serra with fried eggs with wild mushrooms

Pica-pau de lombo de veado e pickles caseiros [®]  11.00€
Chopped venison loin and home made pickles [®]


Pimentos padrón 6.00€
Padrón peppers

Gambas al ajillo  9.00€
Sautéed prawns with garlic

Queijo frito • Fried cheese 7.00€
com mel DOP da Lousã [®] with DOP honey from Lousã [®]

Batatinhas assadas • Small Roasted potatoes  4.50€
com alho e azeite no forno a lenha from the wood burning oven with garlic and olive oil

Lascas de batata • Potatoes slivers 3.50€
com mostarda regional [®] with local mustard [®]

Arroz do que houver  4.00€
Rice made from whatever there is

Salada de tomate 3.50€
Tomato salad

Pratinho de grelos 3.50€
Turnip greens side dish

LOUCOS POR QUEIJO CRAZY FOR CHEESE



Rabaçal Vaca/Ovelha [®] 5.00€
Rabaçal cow/sheep [®]

Cabra Curado Arganil [®] 4.00€
Arganil aged goat [®]

Amanteigado Prado de Sicó [®] 7.00€
Prado de Sicó buttery [®]

Tábua clássica 7.00€
Classic cheeseboard

QUEIJO AMANTEIGADO OVELHA
BUTTERY SHEEP CHEESE

QUEIJO SOTONISA
SOTONISA CHEESE

RABAÇAL COM ERVAS
RABAÇAL CHEESE WITH FINE HERBS

Tábua de sabores curiosos 8.00€
Funny flavors cheeseboard

QUEIJO D. SEBASTIÃO
DON SEBASTIAN CHEESE

QUEIJO DE VACA E OVELHA CURADO TERRAS DA RAIA
TERRAS DA RAIA AGED COW AND SHEEP CHEESE

QUEIJO AZEITÃO DOP
AZEITÃO DOP CHEESE

Tábua irreverente 10.00€
Irreverent taste cheeseboard

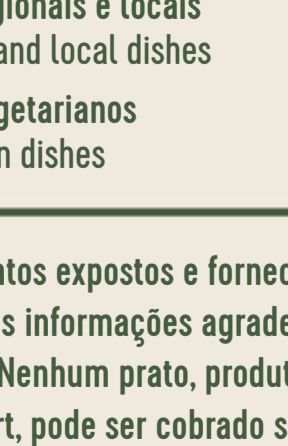
QUEIJO MANCHEGO 6 M CURA
MANCHEGO 6 MONTHS AGED CHEESE

QUEIJO S. JORGE DOP 4 M
ST. GEORGE 4 MONTHS AGED DOP CHEESE

QUEIJO TERRINCHO VELHO COALHO
TERRINCHO OLD CURD CHEESE

QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA
BEIRA BAIXA SPICY CHEESE

TODAS AS TÁBUAS E QUEIJOS ACOMPANHAM COM TOSTAS CASEIRAS,
MEL D.O.P DA LOUSÃ
EVERY CHEESEBOARD COMES WITH TOASTS AND LOUSÃ D.O.P. HONEY



SE O PETISCO SABE A POUCO IF THE SNACK IS NOT ENOUGH

Hamburguer ÀTERRA  12.50€
À TERRA burger

Polvo à Lagareiro  15.00€
Roasted octopus
with olive oil and garlic

Bacalhau na broa  18.50€
Salt cod in corn bread

Bife do lombo à Portuguesa 18.00€
Loin steak Portuguese style

Salada à Viscondessa 10.00€
Vicountess salad

Salada Ceasar 10.00€
Ceasar salad

Esparguete de cogumelos e pesto 10.00€
Mushroom and pesto spaghetti

PIZZAS CLÁSSICAS CLASSIC PIZZAS

Margherita 9.00€

Fiambre e/ou cogumelos 12.00€
Ham and/or mushrooms

Diávola • Diavola 12.00€

3 queijos [®] • 3 cheeses [®] 11.00€

4 Estações • 4 Seasons 13.00€

Vegetariana • Vegetarian 11.00€

Presunto • Prosciutto 13.00€

GASTANHAS NO TOPO CHESTNUTS ON TOP

Pudim de mel DOP da Lousã [®] 4.00€
Lousã DOP honey pudding [®]
ACOMPANHE COM PORTO TAWNY 10 ANOS
PAIRED WITH A 10-YEAR-OLD TAWNY PORT +4.50€

Tigelada da Lousã [®] 4.00€
ACOMPANHE COM PORTO TAWNY 20 ANOS
PAIRED WITH A 20-YEAR-OLD TAWNY PORT +5.50€

Mousse de chocolate 4.00€
Chocolate mousse
ACOMPANHE COM PORTO LBV
PAIRED WITH AN LBV PORT +4.00€

Farófas • Meringue 3.50€
com creme de ovos e Licor Beirão [®]
pillows with an eggs cream and Beirão Liquor [®]
ACOMPANHE COM LICOR BEIRÃO D'HONRA
PAIRED WITH BEIRÃO D'HONRA LIQUOR +4.00€

Fruta da época 3.50€
Seasonal fruit
ACOMPANHE COM PORTO TAWNY
PAIRED WITH A TAWNY PORT +3.50€

Bolo À TERRA • À TERRA cake 4.50€

PENALTIES • SHOTS

Beirão D' Honra [®] 4.00€

Licor de mel [®] 4.00€

Lágrima do Mondego Rei [®] 4.00€

Jeropiga 4.00€

Abafado 4.00€

ACOMPANHA COM • PAIRED WITH:
DOCE DE SANTO OU ALVITO (BOLINHOS REGIONAIS) [®]
DOCE DE SANTO OR ALVITO (LOCAL SWEETS) [®]
(BOLINHO EXTRA • EXTRA SWEETS - 1.20€)

Sugestão do Chef para antes de andar de bicicleta
Chef's suggestion before biking

Sugestão do Chef para depois de andar de bicicleta
Chef's suggestion for biking

Pratos regionais e locais
Regional and local dishes

Pratos vegetarianos
Vegetarian dishes

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter
alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a
lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado
pelo cliente ou por este inutilizado. Este estabelecimento
tem Livro de Reclamações. IVA incluído à taxa legal.
Some of the exposed and provided food may contain allergens.
For more information please request the ingredients list.
No dish, foods or beverage, including appetizers, may be charged
unless they are requested by the client or rendered useless by the
menu. Complaints book available. VAT included.

PALÁCIO DA LOUSÃ
BOUTIQUE HOTEL

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT