

RESTAURANTE

  
D . M A R I A

Iva a taxa legal em vigor incluído | Vat included  
TVA incluse | Iva incluso

Existe Livro de Reclamações | Complains book available

**Meia pensão / Half board**  
**Demi pension / Media Pension**

**Opção de meia pensão \***

**A escolher uma sopa ou uma entrada ou uma salada  
+ uma massa ou um peixe ou uma carne + uma sobremesa**

**Half board option \***

**Please choose one soup or one starter or one salad  
+ one pasta or one fish or one meat + one dessert**

**Formule demi-pension \***

**A choisir une soupe ou entrée ou une salade  
+ une pâte ou un poisson ou une viande + un dessert**

**Opción media pensión \***

**A elegir una sopa o un entrante o una ensalada  
+ una pasta o un pescado o una carne + un postre**

**Alergénios**

**Se necessitar de informação sobre alergénios consulte  
por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.**

**If you need any information about allergens, please  
ask our staff before ordering.**

**Si vous avez besoin d'informations sur les allergènes, veuillez consulter  
nos employés avant de passer votre commande.**

**Si necesitas información sobre alérgenos póngase en contacto  
con nuestros empleados antes de realizar su pedido.**



**Podem estar presentes outros alergénios que não os indicados.**

**Other allergens that are not indicated may be present.**

**Des allergènes autres que ceux indiqués peuvent être présents.**

**Pueden estar presentes alérgenos distintos a los indicados.**

## COUVERT

**Tostas e pão**  
Bread and toasts  
Toasts et pain  
Tostadas y pan  
€ 0.75

**Paté de atum e frutos do mar**  
Tuna and seafood paste  
Pâté de thon et fruits de mer  
Paté de atún y marisco  
€ 0.75

**Manteigas do Chef**  
Chef's Butter  
Beurres du Chef  
Mantequillas del chef  
€ 0.75

**Azeitonas marinadas**  
Marinated olives  
Olives marinées  
Aceitunas marinadas  
€ 0.75

## SOPAS

**Sopa do dia \***  
Soup of the day  
Soupe du jour  
Sopa del día  
€ 3.00

**Sopa de alho francês com ovo escalfado**  
Leek soup with poached egg  
Soupe de poireau avec œuf poché  
Sopa de puerros con huevo escalfado  
€ 5.00

**Creme de abóbora com cenoura desidratada**  
Pumpkin cream soup with dehydrated carrot  
Soupe de citrouille aux carottes déshydratées  
Crema de calabaza con zanahoria deshidratada  
€ 4.00

**Creme de brócolos com queijo chèvre e croutons de pão**  
Broccoli cream soup with chèvre cheese and bread croutons  
Crème de brocoli au chèvre avec croûtons de pain  
Crema de brócoli con queso chèvre y picatostes  
€ 3.00

**Sopa de lentilhas com cremoso de endívias \***

Lentil soup with cream of endive  
Soupe de lentilles et endives  
Sopa de lentejas con crema endivias  
€ 3.00

**ENTRADAS**

**Crocante de alheira com queijo cabra, mel e nozes**

“Alheira” (regional sausage) crunchy with goat cheese, honey and nuts  
Croquant de saucisse traditionnelle avec du fromage de chèvre, miel et noix  
Crujiente de alheira con queso de cabra, miel y nueces  
€ 12.00

**Tártaro de salmão e camarão com molho cítrico**

Salmon and shrimp tartare with citrus sauce  
Tartare de saumon et crevettes avec sauce citrique  
Tartar de salmón y gambas con salsa de cítricos  
€ 16.00

**Wraps de salmão fumado com atum, Philadelphia, aioli, rúcula e puré de batata doce**

Smoked salmon wraps with tuna, Philadelphia cream cheese, aioli, Arugula and mashed sweet potato  
Wraps de saumon fumé, thon, Philadelphia, aioli, roquette et purée de patate douce  
Wraps de salmón ahumado con atún, philadelphia, alioli, rúcula y puré de boniato  
€ 8.00

**Migas de espargos com legumes braseados e molho soja**

Asparagus fried bread crumbs with braised vegetables and soy sauce  
Chapelure d'asperges aux légumes braisés et sauce soja  
Migas de espárragos con verduras estofadas y salsa de soja  
€ 7.00

**Mini Francesinha especial com batata frita e ovo de codorniz**

Special “Mini Francesinha” with fries and quail egg  
Spécial “Mini Francesinha” avec frites et œuf de caille  
Mini Francesinha especial con patatas fritas y huevo de codorniz  
€ 17.00

## SALADAS

### **Salada do Campo \***

(Alface, rúcula, tomate, pepino, cenoura, cebola roxa e milho)

Country salad

(lettuce, arugula, tomato, cucumber, carrot, red onion and corn)

Salad Champêtre

(Laitue, roquette, tomate, concombres, carotte, oignon violet et maïs)

Ensalada campera

(Lechuga, rúcula, tomate, pepino, zanahoria, cebolla roja y maíz)

€ 8.00

### **Salada tépida de cogumelos, queijo da serra e croutons de pão**

Tepid mushroom salad with Serra de Estrela cheese and bread croutons

Salade tiède de champignons, Serra de Estrela fromage et croûtons de pain

Ensalada templada de champiñones, queso de montaña y picatostes

€ 12.00

### **Salada tipicamente Niçoise**

(Alface, atum, anchovas, ovo, batata, rabanete, feijão verde, tomate cherry, azeitonas)

Niçoise Salad

(Lettuce, tuna, anchovies, eggs, potatoes, radishes, green beans, cherry tomatoes, olives)

Salade typique Niçoise

(Laitue, thon, anchois, œufs, pommes de terre, radis, haricots verts, tomates cerises, olives)

Ensalada Niçoise

(Lechuga, atún, anchoas, huevos, patatas, rábanos, judías verdes, tomates cherry, aceitunas)

€ 22.00

## VEGETARIANOS

### **Brás de legumes com azeitonas salteadas \***

“A Brás” vegetables with sautéed olives

Légumes sautés, oignons, œufs et olives

Puré de verduras con aceitunas salteadas

€ 10.00

### **Cannellone de soja e legumes gratinados**

Soy Cannelloni and vegetables au gratin

Cannellone de soja et légumes gratinés

Canelones de soja y verduras gratinadas

€ 12.00

## MASSAS

### **Bolonhesa de vitela com esparguete e parmesão**

Pasta Bolognese with parmesan cheese  
Bolognaise de veau avec spaghetti et parmesan  
Espaguetis boloñesa de ternera con y parmesano

€ 16.00

### **Linguine nero com camarão salteado em azeite e alho e rebentos de ervilhas**

Nero linguine with sauteed shrimp in olive oil and garlic and pea sprouts

Linguine noire aux crevettes sautées à l'huile d'olive et ail et pousses de pois

Linguine negro con gambas salteadas en aceite de oliva y ajo y brotes de guisantes

€ 19.00

### **Tortellini de quatro queijos gratinado com presunto \***

Four cheese Tortellini au gratin with prosciutto  
Tortellini de quatre fromages au gratin avec jambon fumé  
Tortellini cuatro quesos gratinados con jamón

€ 12.00

### **Ravioli fresco de frango assado gratinado com mozzarella**

Roast Chicken ravioli gratin with mozzarella  
Gratin de raviolis de poulet frais rôti à la mozzarella  
Raviolis frescos de pollo asado gratinados con mozzarella

€ 17.00

### **Tagliatelle fresca à Carbonara \***

Tagliatelle Carbonara  
Tagliatelle Carbonara  
Tallarines frescos a la carbonara

€ 14.00

### **Pizza artesanal Marguerita \***

Pizza Margherita  
Pizza artisanale Margarita  
Pizza Margarita hecha a mano

€ 12.00

### **Pizza artesanal de salmão fumado**

Smoked salmon pizza  
Pizza artisanale au saumon fumé  
Pizza artesanal de salmón ahumado

€ 18.00

## PEIXES

### **Bacalhau à Brás em cesta de Kataifi**

"A Brás" codfish in Kataifi basket

Morue sautée avec frites, oignons et œufs dans un panier Kaitafi

Bacalhau à Brás en cesta kataifi

€ 18.00

### **Filetes de Polvo com arroz de feijão e grelos**

Octopus fillets with greens and beans rice

Filets de poulpe avec riz aux haricots et légumes verts

Filetes de pulpo con arroz de judías y brotes

€ 22.00

### **Camarão tigre grelhado com molho de coentros \***

**e legumes grelhados sobre torrada de alfarroba**

Grilled Tiger Prawn with cilantro sauce and grilled vegetables  
on a carob toast

Crevettes tigrées grillées à la sauce sauce coriandre  
et légumes grillés sur du pain grillé

Langostinos tigre a la plancha con salsa de cilantro y verduras  
a la plancha sobre tostada de algarroba

€ 15.00

### **Lombo de atum sobre batata sauté, legumes da horta \***

**e redução de Vinho do Porto**

Tuna steak on a potato sauteed, vegetables  
with Porto's Wine

Thon sur pommes de terre sautées, légumes du jardin  
et réduction de Vin de Porto

Lomo de atún sobre salteado de patatas, verduras de la huerta  
y reducción de vino de Oporto

€ 14.00

## CARNES

### **Coxa de pato confitada com batata Philadelphia \* e grelos salteados**

Confit duck thigh with Philadelphia potato and sautéed  
turnip greens

Cuisse de canard confite avec pommes de terre Philadelphia  
et feuilles de navet sautées

Muslo de pato confitado con patatas con queso crema  
y verduras salteadas

€ 15.00

### **Naco da vazia em bacon com batata rústica e estufado de legumes**

Loin beef with bacon and braised vegetables  
with potato wedges

Miche de filet au lard avec ragoût de légumes  
et pommes de terre rustiques

Lomo en tocino con verduras estofadas  
y patatas rústicas

€ 16.00

### **Folhado de aves (perdiz e frango) com arroz de frutos \* secos escondido e legumes grelhados**

Chicken and partridge puff pastry with nuts rice  
and grilled vegetables

Feuilleté de volaille (perdrix et poulet) avec du riz  
aux fruits secs et des légumes grillés

Hojaldre de ave (perdiz y pollo) con arroz de frutos secos  
y verduras a la plancha

€ 15.00

### **Rosbife com batata palha e migas à Alentejana**

Roast beef with breadcrumbs "à Alentejana"  
and shoestring potatoes

Rôti de bœuf avec frites et migas et chapelure

Roast beef con migas al estilo alentejano  
y patatas paja

€ 23.00

### **Carne Maturada Costeletão (2 pessoas)**

#### **Guarnição: Batata rústica, arroz de feijão e grelos, legumes grelhados**

Rib Roast Meat (2 people)

Accompanied with: Potato wedges, greens  
and beans rice, grilled vegetables

Viandes vieillies (2 personnes)

Garniture : Pommes de terre rustiques, riz aux haricots  
et pousses de navet ou légumes grillés

Carnes maduras Rib-eye (2 personas)

Guarnición: Patata rústic, arroz con feijão y grelos,  
verduras al grill

€ 55.00



## **SOBREMESAS**

**Tiramisu**

€ 4.00

**Folhado de maçã com gelado de baunilha \***

Apple strudel with vanilla ice cream  
Tarte de pommes avec glace à la vanille  
Hojaldre de manzana con helado de vainilla

€ 4.00

**Mousse de chocolate com caramelo salgado e telha de amêndoa**

Chocolate mousse with salted caramel  
and almond tile  
Mousse de chocolat avec caramel salé  
et tuile d'amande  
Mousse de chocolate con caramelo salado  
y teja de almendra

€ 5.00

**Semifrio de maracujá \***

Passionfruit cold cake  
Mi-froid de fruit de la passion  
Semifrío de fruta de la pasión

€ 4.00

**Mini quindim com framboesas**

Mini quindim with raspberries  
Mini gâteau de coco aux framboises  
Mini quindim con frambuesas

€ 5.00

**Mousse de limão com telha de amêndoa \***

Lemon mousse with almond tile  
Mousse au citron et tuile d'amandes  
Mousse de limón con teja de almendra

€ 4.00

**Cheesecake de creme de avelã**

Hazelnut cheesecake  
Cheesecake à la crème de noisette  
Tarta de queso con crema de avellanas

€ 5.00

**Gelados à escolha com areia de amêndoa \***

Ice cream of choice with almond sand  
Glace au choix avec sable d'amande  
Helado a elegir con tierra de almendra

€ 4.50

**Salada de fruta \***

Fruit Salad  
Salade de fruits  
Ensalada de frutas  
€ 4.50

**Fruta laminada**

Sliced fruit  
Fruits en tranches  
Fruta laminada  
€ 4.00