

**ABRIGO
DA MONTANHA**

Honramos a tradição que nos rodeia.



CARTA

Honramos a tradição que nos rodeia.

A nossa carta inclui as iguarias clássicas da Serra da Estrela. Da tradicional chanfana de cabrito ao arroz de carqueja, a alma destas receitas é atravessada por invenção e pelo nosso estilo próprio.

Prove o que de melhor a montanha nos dá e comprove o que de mais duradouro há no que ela gerou.

O nosso restaurante desafia-o a si, mas começou por ser um desafio a nós próprios. Somos fiéis à excelente gastronomia local, mas quisemos trazê-la aos nossos dias.

Às iguarias que brotam ao redor da Serra da Estrela redigimos uma carta terna de homenagem, com uma escrita arrojada e experimental.

O envelope, na forma do nosso Restaurante, procura oferecer-lhe todo o conforto ao mesmo tempo que degusta os nossos sabores.

Visite-nos, e leia o que de melhor estivemos a escrever sobre a gastronomia da Serra da Estrela.

COUVERT

Azeite e Azeitona Casa da Passarella,
Bordaleira e Cabra da Serra

AMUSE BOUCHE *(um pequeno divertimento de boca)*

Morcela, tradicional da cidade dos 5 “efes” (Guarda), tripa grossa,
sangria de porco, pão, cominhos, sal e salsa. Maçã assada

Queijo Serra da Estrela DOP, produzido exclusivamente
com leite de ovelha raça Bordaleira, coalhado pela flor do cardo Cinara
Cardunculu L., planta típica da nossa região. Folhado, Rúcula,
Mel e Noz

Alheira, enchido típico da culinária Portuguesa, onde os principais
ingredientes podem ser carne de aves, pão, azeite, alho, colorau.

Croquete com Molho de Mostarda

Camarão, não sendo da Serra da Estrela, acompanha bem o início de
uma boa refeição, mesmo na aldeia mais alta de Portugal.

Ao Alinho

ENTRADA *(o verdadeiro início)*

Degustação, oportunidade única de poder degustar várias iguarias genuínas num só momento. Ovelha, Cabra, Presunto, Enchidos e Compota

Farinheira com Ovos, prato típico da região com muitos anos de história, por nós recriado e servido de forma única. Às Voltas

Abóbora, Vieira e Zimbro, uma das minhas primeiras criações. Creme, Salteada, Pó

Cabra da Serra, Clorofila e Frutos Secos, tradição, frescura e crocância. Estaladiço

Cogumelo, Espargos, Tomate Seco, Alecrim e Alho, terroir da estação com aquele cheirinho da floresta “buraco do bicho”. Salteados

Queijo da Serra DOP, entre os melhores queijos de montanha do mundo.

PEIXE (*de mar vs. serra*)

Polvo, faz parte da nossa gastronomia beirã, onde simplesmente o enrolamos e despenteamos. Cama de Lagareiro

Truta arco íris, do nosso Mondego, mais um dos nossos produtos genuínos da região da Serra da Estrela. Feijão de Trepas, Grelo de Nabo e Milho

BACALHAU (*gadus morhua*)

Lascado, Mondego, Grelo e Ovo a 66 °C

Lombo, na rota do Azeite

Bacalhau à Assis, dono de uma pensão que, surpreendido na Serra da Estrela por um nevão, teve que disponibilizar os últimos alimentos que lhe restavam, para saciar os hóspedes. Batata, Cenoura, Cebola, Azeite, Presunto, Pimento, Ovo e Salsa

CARNE *(dos montes e vales)*

Frango do campo que, juntamente com galinhas felizes, fazem uma excelente combinação com ervas da Serra e Queijo Velho. Risotto, Porto Bello e Tomate Fresco

Javali, lombinho, a parte mais nobre deste animal protagonista de histórias das nossas aldeias de montanha e sua leguminosa seca. Cogumelo, Castanha e Tomate Seco

Pato, em arroz como eu gosto. Coxa Confitada, Frutos Secos e Citrinos

RISOTTO *(do Chef)*

2x espargos

Alheira e Castanhas

Camarão, Gengibre e Laranja

Salmão

Alho Francês e Brocolini

SELEÇÃO SERRA DA ESTRELA *(produtos endógenos)*

Chanfana, prato típico servido no dia da tosquia dos rebanhos como pagamento do pastor aos homens das tesouras. Batata Nova e Hortaliça

Carqueja, erva espontânea de terrenos baldios da nossa Serra. Com o seu chá, fazemos um prato genuíno da região. Entrecosto, Fumeiro e Mondego

Borrego, beirão, DOP, de pastagens de altitude, pequeno porte para assim podermos retirar os maiores sabores da tipicidade Serrana. Grelhado, Batata e Mix de Legumes

Cabrito, produto endógeno da nossa Serra onde mantivemos a tradição de o confeccionar como dantes. Forno a lenha, Batata Nova e Hortaliça



Borrego Serra da Estrela DOP, Esmagado assado com Cogumelos e Cebola Roxa, Grelo de Nabo Envinagrado

SELEÇÃO VITELA *(carne proveniente de produtores certificados, de animais específicos, para assim podermos apresentar uma qualidade única com um sabor do outro mundo)*

Acompanha com: Grelhado, Rústica e Mix de Legumes

Acém 300 g

Vazia 250 g

Chuletón 1,2 kg

Rib Eye 250 g

SELEÇÃO SUÍNO *(um animal que mudou o rumo das nossas tradições)*

Lombinho, “os coelhinhos” como a minha avó chamava, peça nobre, suculento com um toque a mostarda. Grelhado, Rústica e Mix de Legumes

Secretos, encontrados no interior do toucinho gordo, entre a 1^a e a 2^a camada, proveniente de animais específicos. Grelhado, Rústica e Mix de Legumes



MENU HARMONIZADO *(a minha gastronomia com vinhos da Casa da Passarella)*

Nesta opção comece por escolher o vinho e o Chef preparará um menu que harmoniza com a sua escolha.

MENU LOTE ADEGA

A Descoberta

Abanico

Enxertia Jaen

MENU LOTE VINHA

O Cœnólogo

O Fugitivo

MENU VEGETARIANO

ENTRADAS

Misto de Legumes Salteados em Agridoce

Creme de Abóbora Assada com Azeite de Coentros

PRATO PRINCIPAL

Risotto de Espargos, Tomate e Ervas da Serra

Linguini com Cogumelos e Creme de Natas

Omeleta de Espargos, Cebola e Coentros

Salada Mista, Queijo Curado Serra da Estrela,

Cherry e Orégãos

MENU VEGAN

ENTRADAS

Creme de Legumes Tostados

Salada de Tomate, Milho, Maçã e Pesto

PRATO PRINCIPAL

Risotto de Caril e Pimentos

Arroz de Grelos

Feijão com Couve e Cogumelos

Linguini com muitos Legumes

SOBREMESA

Trouxa de Maçã com Compota

Leite Creme de Uva



MENU INFANTIL

SOPA

Creme de Legumes

PRATO PRINCIPAL

Peito de Frango Salteado com Linguini

Bifinhos de Vitela

Hambúrguer Misto

Douradinhos de Lombo de Peixe

SOBREMESA

Mousse de Chocolate

Bola de Gelado



SOBREMESAS



SOBREMESAS *(com histórias)*

Maçã Bravo de Esmolfe, na minha aldeia sempre conhecida como maçã de mofo. Canela, Crocante

Requeijão e Abóbora, foi há 50 anos que a Sr^a. Rosalina Camelo teve a brilhante ideia de combinar os dois produtos

Chocolate Natur, não tem que saber. Ovo, Manteiga e Açúcar

Pudim de Queijo, outra forma de apreciar o Queijo da Serra da Estrela DOP. Caramelo e Citrinos

O Melhor do Mundo, na nossa modesta opinião. Leite Creme

Sumo de Uva da Casa da Passarella, não é leite creme nem creme brulé. Creme Queimado com Gelado de Frutos Vermelhos

Casamento Feliz, quando a minha mãe Edite se casou, este era o nome da sobremesa da boda. Arroz Doce e Leite Creme



Tigelada da Beira, revisitada, lenha, barro, azeite, canela e ovos.

É só juntar tudo, forno e recriar esta magnífica sobremesa Beirã

Villa Oliveira, não em vinho, mas sim em gelado

BOLA DE GELADO *(que faz o Chef)*

Nata

Baunilha

Caramelo Salgado

Chocolate, Café e Caramelo

Menta

Tiramisú

Stracciatelle

Morango

Frutos Vermelhos

Chocolate

Noz

Avelã

Romã

Manga e Maracujá

Sopa do dia

LEI DO COUVERT

Lei n.º 15/2018, de 27/03

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

ALERGIAS

Se é alérgico a algum produto informe, por favor, os nossos colaboradores.

Os nossos ambientes de preparação de alimentos não estão totalmente livres de alergénicos, pelo que existe risco de contaminação cruzada.



**ABRIGO
DA MONTANHA**

BEBIDAS



ÁGUA . WATER . EAU

Água Purificada 0,36 cl . Natural Water

Eau Naturelle

Água Purificada 0,70 cl

Água das Pedras . Natural Sparkling Water

Eau Gazeuse Naturelle

Água do Castelo . Natural Sparkling Water

Eau Gazeuse Naturelle

Água Frize Limão . Lemon Flavoured Sparkling Water

Eau Gazeuse Citron

Água Tónica . Tonic water . Eau Tonique

REFRIGERANTES . SOFT DRINKS

LES BOISSONS

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Compal

Ice Tea

Sumol

Seven-Up

Ginger-Ale

Sumo de Laranja Natural . Natural Orange Juice

Jus d'Orange



CERVEJA . BEER . BIÉRES

Sagres 33 cl

Sagres Mini

Super Bock 33 cl

Super Bock Mini

Super Bock Stout

Cerveja Sem Álcool . Alcohol-free Beer

Bière Sans Alcool

Estrella Damm Inedit 75 cl

VINHO A COPO . GLASS OF WINE. VERRE DE VIN

Vinho da Casa. House Wine . Vin de Table

75 ml

150 ml

Outras Regiões . Other Regions . Autres Parties

75 ml

150 ml





**ABRIGO
DA MONTANHA**

VINHOS



DÃO

CASA DA PASSARELLA

Villa Oliveira Ed. Comemorativa 125 Anos

Tinto . Red . Rouge

Villa Oliveira Rótulo Preto

Branco . White . Blanc

Villa Oliveira Touriga Nacional

Tinto . Red . Rouge

Villa Oliveira Vinha das Pedras Altas

Tinto . Red . Rouge

Villa Oliveira Encruzado

Branco . White . Blanc

O Fugitivo Vinhas Centenárias

Tinto . Red . Rouge

O Fugitivo Branco em Curtimenta

Branco . White . Blanc

O Fugitivo Colheita Tardia

Branco . White . Blanc

O Cœnólogo Vinhas Velhas

Tinto . Red . Rouge

O Cœnólogo Encruzado

Branco . White . Blanc



DÃO

CASA DA PASSARELLA

Enxertia

Tinto . Red . Rouge

O Abanico Reserva

Tinto . Red . Rouge

O Abanico Reserva

Branco . White . Blanc

A Descoberta

Tinto . Red . Rouge

A Descoberta

Branco . White . Blanc

Somontes - Vinha das Dualhas

Tinto . Red . Rouge

Somontes - Reserva

Tinto . Red . Rouge

Somontes Encruzado

Branco . White . Blanc

Somontes - Colheita

Tinto . Red . Rouge

Somontes - Colheita

Branco . White . Blanc



DÃO

Quinta da Bica - Vinhas Velhas

Tinto . Red . Rouge

Quinta Saes - Reserva

Tinto . Red . Rouge

Quinta da Ponte Pedrinha - Vinhas Velhas

Tinto . Red . Rouge

ALENTEJO

Marquês de Borba 0,75 l

Tinto . Red . Rouge

Marquês de Borba 0,375 l

Tinto . Red . Rouge

Monte Velho 0,75 l

Tinto . Red . Rouge

Monte Velho 0,375 l

Tinto . Red . Rouge

Monte Velho 0,75 l

Branco . White . Blanc

Monte Velho 0,375 l

Branco . White . Blanc

Herdade das Servas

Tinto . Red . Rouge

Quinta do Carmo

Tinto . Red . Rouge



DOURO

Carm

Tinto . Red . Rouge

Montes Ermos

Tinto . Red . Rouge

Quinta Seara D'Ordens - Reserva

Branco . White . Blanc

Quinta Seara D'Ordens - Reserva

Tinto . Red . Rouge

Vallado - DOC

Tinto . Red . Rouge

Pó de Poeira

Tinto . Red . Rouge

Pó de Poeira

Branco . White . Blanc



VERDES

Casal Garcia 0,75 l

Casal Garcia 0,375 l

Muralhas

Muros Antigos - Alvarinho

Soalheiro - Alvarinho

PENÍNSULA DE SETÚBAL

Periquita - Reserva

Tinto . Red . Rouge

LISBOA

Casa das Gaeiras - Vinhas Velhas

Tinto . Red . Rouge

Casa das Gaeiras - Vinhas Velhas

Branco . White . Blanc

BEIRA INTERIOR

Convento de Aguiar - Reserva

Tinto . Red . Rouge



ROSÉS

Casa da Passarella - A Descoberta

Mateus 0,75 l

Mateus 0,375 l

ESPANHA

Toro Prima

Tinto . Red . Roug

Pétalos

Tinto . Red . Rouge

FRANÇA

Domaine Bonnard Sancerre

Tinto . Red . Rouge

Cru Monplaisir

Tinto . Red . Rouge



ESPUMANTES

O Fugitivo Baga

Murganheira Bruto

Raposeira Meio Seco

Raposeira Bruto

CHAMPANHE

Moët & Chandon





ABRIGO
DA MONTANHA

DIGESTIVOS



AGUARDENTES . BRANDY

Adega Velha 3 cl

Adega Velha 5 cl

Aliança Velha 3 cl

Aliança Velha 5 cl

CRF 3 cl

CRF 5 cl

Macieira 3 cl

Macieira 5 cl

Brandy Croft

Brandy 1920

Zimbro 3 cl

Zimbro 5 cl

PORTO

Calém Reserva

Calém 10 Anos

Calém 20 Anos

Calém 30 Anos

Calém 3 Velhotes (Branco . White . Blanc)

Favaios

Moscatel de Setúbal

Martini Bianco

Martini Rosso



WHISKY

James Martin's 20 Years 3 cl

James Martin's 20 Years 5 cl

J&B 15 Years 3 cl

J&B 15 Years 5 cl

Cardhú 12 Years 3 cl

Cardhú 12 Years 5 cl

Logan 12 Years 3 cl

Logan 12 Years 5 cl

Chivas 12 Years 3 cl

Chivas 12 Years 5cl

J&B 3 cl

J&B 5 cl

Cutty Sark 3 cl

Cutty Sark 5 cl

Famous Grouse 3 cl

Famous Grouse 5 cl

Jameson 3 cl

Jameson 5 cl



CAFETARIA

Café . Espresso . Café

Descafeinado . Decaffeinated Coffee . Décaféiné

Café Duplo . Double Espresso . Double Café

Chá . Tea. Thé

Carioca . Light Espresso . Café Léger

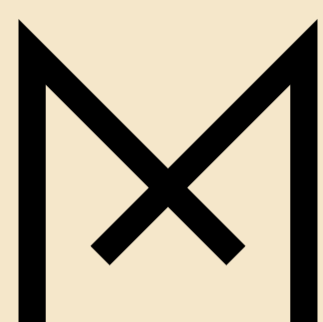
Galão . Coffee with Milk (served in a glass)

Verre de Café au Lait

Meia de Leite . Coffee with Milk (served in a cup)

Tasse de Café au Lait

Garoto . Espresso with Milk . Petit Café au Lait



**ABRIGO
DA MONTANHA**

Agradecemos a sua preferência.

