

## SOBREMESAS

### POSTRES

### DESSERTS

**Seleção de fruta fresca laminada ou doce do dia** 4,90€  
Selección de frutas frescas laminadas o dulce del día  
Selection of fresh fruit or day desert

**Seleção de gelados** 4,90€  
Nuestra seleccion de helados  
Our selection of home made ice creams

**Panacota de frutos vermelhos** 4,90€  
Panacota de frutos rojos  
Red fruit panacota

**Crème brûlée** 4,90€  
Crème brûlée quemado al momento  
Crème brûlée

**Demi cuit tépido de chocolate negro e sorbet de limão** 5,90€  
Coulant de chocolate negro con sorbete de limón  
Black chocolate coulant with lemon sorbet

**Tortinha de requeijão com doce de abóbora e cheesecake de morango** 5,90€  
Tarta de queso con crema de calabaza e cheesecake de fresa  
Small fresh cheese cake with coulis of pumpkin and strawberry cheesecake

**Crumble de maçã e gengibre, gelado de baunilha e aromas de canela** 5,90€  
Crumble de manzana y jengibre, helado de vainilla y teja de canela  
Apple and ginger crumble, vanilla Ice cream and tile cinnamon

**A nossa seleção de queijos beirão** 7,90€  
Nuestra selección de quesos de la Beira  
Selection of cheese served with marmalade, jams, dry fruits, biscuits and toasts

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

Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el couvert, podrá cobrarse si no es solicitado por el cliente o por el mismo inutilizado.

No dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or unused.

IVA incluído à taxa legal em vigor

IVA incluido

VAT included

+351 277 430 300 | reservasmonfortinho@hotelfontesanta.pt

[www.hotelfontesanta.pt](http://www.hotelfontesanta.pt)



# Menu

# PAPA FIGOS

Restaurante

UMA VIAGEM *Única*  
DE SABORES E AROMAS



**PARA COMEÇAR**  
TO START  
PARA EMPEZAR

**Pães regionais e seleção de acepipes** 5,90€  
Pan regional y selección y aperitivos  
Regional bread and appetizers selection

**ENTRADAS**  
ENTRANTES  
STARTERS

**Crema de espargos com crocante de parmesão** 5,90€  
Crema de espárgagos  
Asparagus cream soup

**Boletus salteados com molho cremoso de ervas campestres** 7,90€  
Boletus salteados con salsa cremosa de hierbas del campo  
Boletus sautéed with herbs sauce

**Mistura de ervas com queijo picante DOP** 7,90€  
Combinado de hierbas tiernas en ensalada con queso picante DOP  
Mix salad with a hint of spicy local goat cheese

**Trouxinha de queijo de cabra com marmelada e doce de figo** 8,90€  
Bollo de brick relleno con queso, dulce de membrillo e higo  
Stuffed brick bun with cheese, quince jam and figs

**Mil folhas de perdiz em escabeche com aromas de Idanha** 8,90€  
Mil hojas de perdiz con hierbas de Idanha  
Puff pastry with partridge and local aromatic herbs

**PEIXE**  
PESCADO  
FISH

**Seleção de peixe do dia em confeção simples à escolha** 13,90€  
Selección de pescados del día en confección sencilla a elegir  
Fish selection in simple confection from choose

**Bacalhau à brás com creme de azeitonas verdes** 13,90€  
Bacalao a la dorada con crema de aceitunas verdes  
Cod “à brás style” with green olives cream

**Bacalhau confitado sobre esmagada de grão** 17,90€  
Bacalao confitado sobre puré de garbanzos  
Confit codfish with chickpeas and extra virgin olive oil

**Tempura de polvo com migas de coentros** 17,90€  
Tempura de pulpo con migas de cilantros  
Octopus tempura with coriander crumbs

**Polvo assado à moda dos velhos lagares beirões** 17,90€  
Pulpo asado al horno con aceite  
Oven roasted of octopus in olive oil

**CARNE**  
CARNE  
MEAT

**Bife de novilho com manteiga de alho negro e tomilho** 17,90€  
Filete de ternera con mantequilla de ajo  
Veal steak with garlic butter sauce

**Magret de pato com puré de courgetes e mistura de ervas tenras** 18,90€  
Magret de pato con calabacines en puré y mistura de lechugas  
Duck magret with courgettes and lettuces

**Naco de javali com rosti e vinho do porto** 18,90€  
Lomo de jabalí con esmagada de patata dulce y oporto  
Boar fillet steak with roast sweet potato and port wine

**Lombo de veado sobre cogumelos silvestres** 19,90€  
Lomo de venado con setas del campo  
Red deer tenderloin with wild mushrooms

**Perdiz estufada com boletus e batatinhas** 19,90€  
Perdiz estofada con boletus y patatas  
Stewed partridge with boletus and potatoes

**VEGETARIANO**  
VEGETARIANO  
VEGETARIAN

**Arrozada IPG com cogumelos silvestres e queijo velho** 8,90€  
Arroz IPG de setas y queso  
Rice with wild mushrooms and cheese

**Moussaka de beringela com ervas finas** 8,90€  
“Musaka” de berenjena con hierbas finas  
“Moussaka” eggplant with soya and fines herbs

**Tofu com sésamo e legumes grelhados** 8,90€  
Tofu con sésamo de legumbres a la plancha  
Tofu with grilled vegetables

**Soja estufada com grão e legumes** 8,90€  
Soja estofada sobre verduras y garbanzos  
Soy braised on grilled mediterranean vegetables and chickpeas

**INFANTIL**  
CRIANÇAS  
CHILDREN

**Douradinhos com arroz** 8,90€  
Pescado con arroz  
Fish fingers with rice

**Esparguete à Bolonhesa** 8,90€  
Espaguete a la boloñesa  
Spaghetti a la bolognese

**O nosso hambúrguer de novilho** 8,90€  
Nuestra hamburguesa de ternera  
Our beef burger

**Bitoque de porco** 8,90€  
Filete de cerdo con huevo frito  
Pork steak with fried egg



Questões relacionadas com presença de alergénico, pedir esclarecimento ao colaborador.

Preguntas relacionadas con la presencia de alérgenos, solicite aclaración al empleado.

Questions related to the presence of allergen, ask the employee for clarification.

**UMA VIAGEM** *Única*  
**DE SABORES E AROMAS**