

ROOM SERVICE



Menu Light

Creme de cenoura e abóbora
assada com croutons caseiros 3,00€

Creme de batata doce com
funcho e presunto 3,50€

Melão com presunto, rúcula
e emulsão de manjeriço 4,00€

Salada com mescla de alfaces,
salmão fumado, frutos secos
com molho de iogurte 6,00€

Salada grega 5,00€

Capellini com cogumelos
e azeite de trufa 6,00€

Filete de robalinho com
arroz basmati e ratatouille
de legumes 12,00€

Filete de novilho grelhado
com batata frita e juliana de
legumes 14,00€

Pica-pau de enchidos assados
com ervas aromáticas, queijo
ralado e pão frito 11,00€

Especialidade Goesa

Chamuças de carne
com salada e molho picante 6,00€

Panquecas recheadas
com sardinhas, tomate,
atum e chutney de coentros 7,00€

Sandes & Tostas



Queijo e fiambre de peru	3,50€
Tomate, queijo e oregãos	3,00€
Pão pita com salmão fumado e pepino	9,00€
Pão pita com língua de vaca e cogumelos	8,00€
Tradicional "prego" no bolo do caco (Filete de novilho, fiambre, queijo, tomate e alface)	8,00€
Hambúrguer caseiro (Carne de novilho, cebola roxa, bacon, queijo cheddar, tomate, alface e maionese)	8,00€
Club Sandwich	6,50€
Batata frita com alho e orégãos	1,50€
Salada Simples	2,00€

Sopas



Creme de tomate com pimentos e croûtons de bolo do caco, paprika e orégãos	6,00€
Minestrone com legumes da época em caldo de enchidos, massa fina e parmesão	7,00€

Entradas



"Ravioli" de língua de vaca estufada com queijo gratinado e tomate cherry	10,00€
Camarão crocante com maionese de wasabi e pickle de legume	12,00€
Pataniscas com carne de aves, alheira e chutney picante de líchia	8,00€

Especialidade Goesa

Crepe picante "à Morgadinha" corn recheio de marisco e especiarias	9,00€
--	-------

Alternativos



Salada da horta com sésamo, vinagrete de algas, pão crocante e rebentos de rúcula

10,00€

"Risotto" com vinho tinto, cogumelos, azeite de trufa e espargos

12,00€

Chamuças de legumes, ketchup caseiro de tomate-inglesês e pimentos

8,00€

Massa de arroz com azeite de ervas, queijo mozzarella e molho de tomate seco

9,00€

Especialidade Goesa

Caril de legumes

15,00€

Pratos de peixe



Salmão grelhado e marinado em azeite de tomilho (Risotto com caldo de algas wakame e espargos em sous-vide)

18,00€

Bodião confitado em manteiga de citrinos (Puré de batata com redução de crustáceos e brócolos assados)

17,00€

Lombo de bacalhau em azeite de louro (à Brás de cebola roxa e textura de broa de milho com azeitona desidratada)

17,00€

Especialidade Goesa

Caril de camarão com sumo de coco e especiarias

19,00€

Pratos de carne



Acém de novilho grelhado e finalizado em vácuo (Arroz selvagem, molho caseiro de carne e cogumelos) **17,00€**

Lombo de borrego glaceado em manteiga de alecrim (Terrina de batata com cebola roxa, ervas frescas e couve-romanesca) **20,00€**

Bochecha de porco a longa cozedura com ameixa (Esmagada de batata doce, enchidos e courgette assada com sumo de limão) **18,00€**

Especialidade Goesa

Caril de galinha temperada com sumo de coco e especiarias **17,00€**

Menu Criança



Creme de cenoura com brunesa de legumes **4,00€**

Bife de novilho com batata-frita e salada **12,00€**

Escalope de frango panado com arroz basmati **10,00€**

Mousse de chocolate com areia de m&m's **4,00€**

Sobremesas



"Cheesecake" de chocolate branco, avelã e espuma de pitaya **6,00€**

Banana regional em duas texturas, maracujá e frutos vermelhos **6,00€**

"Fondant" de chocolate, areia de frutos secos e gelado de baunilha **8,00€**

Seleção de queijos portugueses com compotas caseiras **7,00€**

Trilogia de gelados caseiros e molho de fruta da época **6,00€**

Especialidade Goesa

Bebinca – doce de ovos com leite de coco e cardamomo **7,00€**

***Bom apetite
e feliz dia!***
