



RESTAURANTE SÃO BENTO



RESTAURANT
TRADITIONNEL

CUISINE PORTUGAISE

À LA CARTE

MARIAGES

BAPTISÉ

D'AUTRES ÉVÈNEMENTS

LE DÉJEUNER: 12H00 - 15H00

DÉJEUNER: 19H00 - 22H00



CONTACTS:

+351 253 141 580
+351 965 535 386
hotel@sbento.pt
www.hotel.sbento.pt

Avenida de São Bento da Porta
Aberta N° 2993
4845-028 - Rio Caldo



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

ENTRÉES

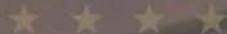
Couvert	3,50€
"Frites" (4 unités)	4,00€
Petits fromages Serra do Gerês	2,50€
Pain supplémentaire	1,50€
Couvert Suggestion du chef	6,00€
Champignon Portobello avec Fromage	6,00€
Palourdes dans un bouillon au vin, à l'ail et à la coriandre	7,00€
Crevettes à l'ail 	13,00€
Enveloppe de pâte feuilletée au brie et aux fruits secs	7,00€
Poulpe ibérique 	7,00€
(avec: pain rustique grillé avec beurre aromatisé)	
"Migas" du Pieuvre à la "Minhota"	10,00€
(chapelure au chorizo, aux haricots rouges et au poulpe)	
Melon au jambon 	6,00€
Ardoise de Jambon Ibérique	11,00€
Ardoise de Fromages Serra do Gerês	11,00€
Ardoise de Jambon et Fromages Serra do Gerês	17,00€

SALADES

Salade mixt 	4,00€
(laitue, tomate, carotte, oignon, maïs et olives)	
Salade de tomates au fromage frais et à l'origan  <small>informer lors de la commande</small>	6,00€
Salade tropicale 	8,00€
(Salade ibérique, noix de pécan, feta, tomates cerises, olives vertes et mangue)	

SOUPES

Soupe du Jour	3,50€
---------------	-------



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

POISSONS

1 personne

Morue à São Bento  Informer lors de la commande	17,00€
(avec: oignons et purée)	
Morue en croûte de pain	16,00€
(avec: pommes de terre et germes)	
Morue à Lagareiro 	16,00€
(morue grillé avec: pommes de terre et germes)	
Merlu à Poveira aux Fruits de Mer 	16,00€
(colin bouilli aux oignons, pommes de terre et fruits de mer)	
Filet de saumon en croûte de pain	17,00€
(avec: Purée de patates douces et d'asperges)	
Poulpe à Lagareiro 	22,00€
(avec: pommes de terre, germes et oignons crus)	
Riz à la lotte et aux crevettes	45,00€
(2 personnes)	

VIANDES

1 personne

Steak Grillé sur La Braise 	21,50€
(avec: pommes de terre et germes)	
Bifteck d'ailoyau grillé 	29,00€
(avec: pommes de terre et asperges rustiques)	
Steak avec sauce aux 3 piments	18,00€
(avec: tranches de pommes de terre frites)	
Magret de canard	19,00€
(avec: Purée de patates douces et d'asperges)	
Tournedos avec sauce aux Champignons	21,50€
(avec: Frites - filet de bœuf enrobé de bacon)	
Lombo Wellington	21,50€
enrobé de pâté de canard et de pâte feuilletée - avec : frites et pousses)	
Chevreau au four 	45,00€
(avec: pommes de terre rôties et germes)	(2 personnes)



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

MENU ENFANT (0 À 12 ANS)

	1 personne
Steak de bœuf avec pommes de terre frites et riz 	13,00€
Douradinhos avec frites et riz	13,00€

(Le menu comprend : une soupe, un plat et une boisson)

VÉGÉTARIEN

	1 personne
Fettuccine aux légumes assortis	18,00€
Champignons sautés avec Tagliatelles	18,00€
Toffu Corado c/ Puré de Batata Doce e Espargos 	18,00€

DES SPORTS

	1 personne
Sauté de Dinde avec des Pâtes Fusilli	18,00€

RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANTE TRADICIONAL

VINS



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

VIN BLANC VERT

	Cap.	€
Encostas da Abadia 2023 12%	verre 0,75cl	3,00€ 11,00€
Ponte de Lima Loureiro 2022 11,5%	0,75cl	12,50€
Ponte de Lima 2022 11,5%	0,75cl 0,37cl	11,50€ 7,00€
Muralhas 2022 12,5%	0,75cl 0,37cl	15,00€ 8,00€
Alvarinho Soalheiro 2022 11,5%	0,75cl	25,00€
Allo Soalheiro Dão 2021 12,5%	0,75cl	25,00€
Tapada Loureiro 2020 12%	0,75cl	12,00€
Capela da Tapada Loureiro/Alvarinho 2020 12,5%	0,75cl	15,00€



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

VIN BLANC MÛR

	Cap.	€
Monte das Servas Alentejo 2022 12,5%	verre 0,75cl	4,00€ 14,00€
Dona Maria Alentejo 2022 12,5%	0,75cl	16,00€
Planalto Douro 2022 12,5%	0,75cl	15,00€
Pera Manca Alentejo 2021 13%	0,75cl	75,00€

VINS ROUGES

Crasto Douro 2020 14,5%	0,75cl	16,00€
Monte Ermos Douro 2021 14%	verre 0,75cl	3,50€ 13,00€
Quinta Seara D'Ordens Douro 2021 14%	0,75cl	15,00€
Quinta do Vallado Douro 2021 13,5%	0,75cl	22,00€



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

VINS ROUGES

	Cap.	€
Grão Vasco	0,37cl	7,00€
Dão 2021 12,5%	0,75cl	14,00€
Monte das Servas	copo	4,00€
Alentejo 2021 14,5%	0,75cl	14,00€
Dona Maria	0,75cl	16,00€
Alentejo 2019 14,5%		
Chaminé	0,75cl	23,00€
Alentejo 2020 13%		
Cartuxa	0,75cl	30,00€
Alentejo 2019 15%		
Pera Manca	0,75cl	350,00€
Alentejo 2015 14,5%		

VINHO VERDE TINTO

	Cap.	€
Ponte da Barca	0,37cl	6,00€
2022 11%	0,75cl	10,00€
Fedelho Vinhão	0,75cl	12,00€
2022 11%		



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

VINHO ROSÉ

Mateus	0,37cl	7,50€
2023 11%	0,75cl	12,00€
Encostas da Abadia Rosé	0,75cl	11,00€
2023 12,5%		
Dom Diogo Padeiro	0,75cl	14,00€
2022 11,5%		
Quinta de La Rosa	0,75cl	16,00€
2021 13%		

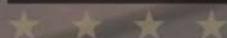
ESPUMANTES & CHAMPAGNES

ESPUMANTES

	Cap.	€
Raposeira Meio Seco	0,75cl	15,00€
Raposeira Bruto	0,75cl	20,00€
Murganheira Meio Seco	0,75cl	25,00€
Murganheira Bruto	0,75cl	28,00€

CHAMPAGNES

Charles Ranville	0,75cl	35,00€
Vranken Diamant Brut	0,75cl	75,00€
Veuve Clicquot	0,75cl	80,00€



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

BOISSONS

Bière 0,33cl	3,00€
Cidre	3,00€
Compal (Jus) de fruits	2,70€
Ice Tea (mangue/citron/pêche)	3,00€
Boissons rafraîchissantes (coca cola / seven-up / fanta)	3,00€
Jus d'orange naturel	6,00€
Eau minérale 0,50L	2,00€
Eau minérale 1L	3,50€
Eau pétillante 0,33CL	2,00€
Eau pétillante 0,75CL	4,00€





INFORMATION

Cher client, si vous êtes allergique à l'un des composants de la liste ci-dessous, veuillez consulter l'employé de l'établissement avant de commander l'un de nos produits. Si vous le souhaitez, vous pouvez demander la consultation de la fiche technique de tous les plats existants.

Substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances :

1. Céréales contenant du gluten ;
2. Crustacés et produits à base de crustacés ;
3. Oeufs et ovoproduits ;
4. Poissons et produits de la pêche ;
5. Arachides et produits à base d'arachides ;
6. Soja et produits à base de soja ;
7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose);
8. Noix;
9. Céleri et produits à base de céleri ;
10. Moutarde et produits à base de moutarde ;
11. Graines de sésame et produits dérivés ; de graines de sésame;
12. Anhydride sulfureux et sulfites ;
13. Lupin et produits de lupin ;
14. Mollusques et crustacés

(Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen du 25 octobre 2011)

Aucun plat, nourriture ou boisson, y compris le « couvert », ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou par ce dernier. Tous les prix mentionnés incluent la TVA au taux légal en vigueur