



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 Nº 2993 4845-028 - Rio Caldo





RESTAURANT TRADITIONNEL

ENTRÉES

ENTREES	
Couvert	3,50€
"Petits Fours" (4 unités)	4,00€
beignet de morue beignet viande beignet crevette samussa croquettes	
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)	
	10,00€
(chapelure au chorizo, aux haricots rouges et au poulpe)	6 006
Melon au jambon 📵	6,00€
Ardoise de Jambon Ibérique	11,00€
Ardoise de Fromages Serra do Gerês	11,00€
	17,00€
SALADES	
Salade mixt	4,00€
(laitue, tomate, carotte, oignon, maïs et olives) Salade de tomates au fromage frais et à l'origan (informer de la l'origan)	
- Commande	6,00€
Salade tropicale (Salade ibérique, noix de pécan, feta, tomates cerises, olives vertes et mangue)	8,00€
COLIDEC	
SOUPES	
	2 506
Soupe du Jour	3,50€



RESTAURANT TRADITIONNEL

POISSONS	1 personne
Morue à São Bento informer lors de la commande (avec: oignons et purée)	17,00€
Morue en croûte de pain (avec: pommes de terre et germes)	16,00€
Morue à Lagareiro (morue grillé à l'huile d'olive et à l'ail avec: pommes de terre et germes)	16,00€
Merlu à Poveira aux Fruits de Mer (colin bouilli aux oignons, pommes de terre et fruits de mer)	16,00€
Filet de saumon en croûte de pain (avec: Purée de patates douces et d'asperges)	17,00€
Poulpe à Lagareiro (grillé à l'huile d'olive et à l'ail - avec: pommes de terre et germes)	22,00€
Riz à la lotte et aux crevettes	45,00€ (2 personnes)
VIANDES	
THITTE	1 personne
Steak Grillé sur La Braise (avec: pommes de terre et germes)	1 personne 21,50€
Steak Grillé sur La Braise	
Steak Grillé sur La Braise (avec: pommes de terre et germes) Bifteck d'aloyau grillé	21,50€
Steak Grillé sur La Braise (avec: pommes de terre et germes) Bifteck d'aloyau grillé (avec: pommes de terre et asperges rustiques) Steak avec sauce aux 3 piments	21,50€ 29,00€
Steak Grillé sur La Braise (avec: pommes de terre et germes) Bifteck d'aloyau grillé (avec: pommes de terre et asperges rustiques) Steak avec sauce aux 3 piments (avec: tranches de pommes de terre frites) Magret de canard	21,50€ 29,00€ 18,00€
Steak Grillé sur La Braise (avec: pommes de terre et germes) Bifteck d'aloyau grillé (avec: pommes de terre et asperges rustiques) Steak avec sauce aux 3 piments (avec: tranches de pommes de terre frites) Magret de canard (avec: Purée de patates douces et d'asperges) Tournedos avec sauce aux Champignons	21,50€ 29,00€ 18,00€



RESTAURANT TRADITIONNEL

MENU ENFANT (0 À 12 ANS)

Steak de bœuf avec pommes de terre frites et riz

1 personne 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€
Tofu brun avec purée de patates douces et d'asperges 📵	18,00€

DES SPORTS

1 personne

Sauté de Dinde avec des Pâtes Fusilli

18,00€





RESTAURANT TRADITIONNEL

VIN BLANC VERT

	Cap.	€
Encostas da Abadia	verre	3,00€
2023 12%	0,75cl	11,00€
Ponte de Lima Loureiro	0,75cl	12,50€
2022 11,5%		
Ponte de Lima		
2023 11,5%	0,75cl	11,50€
2022 11,5%	0,37cl	7,00€
Muralhas	0,75cl	15,00€
2022 12,5%	0,37cl	8,00€
Alvarinho Soalheiro 2022 11,5%	0,75cl	25,00€
Allo Soalheiro	0.75.4	25.006
Dão 2021 12,5%	0,75cl	25,00€
Capela da Tapada Loureiro/Alvarinho 2020 12,5%	0,75cl	15,00€



RESTAURANT TRADITIONNEL

VIN BLANC MÛR

	Сар.	€
Monte das Servas	verre	4,00€
Alentejo 2022 12,5%	0,75cl	14,00€
Dona Maria	0,75cl	16,00€
Alentejo 2022 12,5%	0,7501	10,000
Planalto	0,75cl	15,00€
Douro 2022 12,5%		
Pera Manca	0,75cl	75,00€
Alentejo 2021 13%		

VINS ROUGES

Crasto Douro 2021 13,5%	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€



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 2022 11%	0,75cl	12,00€



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%	0,, 5 c.	,
Quinta de La Rosa		
	0.7561	16 006
2021 13%	0,75cl	16,00€

ESPUMANTES & CHAMPAGNES

ESPUMANTES

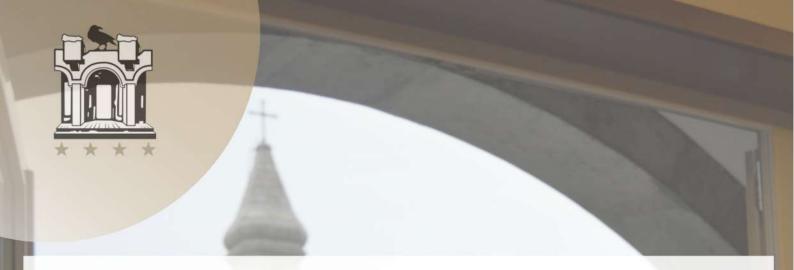
Cap.	€		
0,75cl	15,00€		
0,75cl	20,00€		
0,75cl	25,00€		
0,75cl	28,00€		
CHAMPAGNES			
0,75cl	35,00€		
0,75cl	75,00€		
0,75cl	80,00€		
	0,75cl 0,75cl 0,75cl 0,75cl 0,75cl		



RESTAURANT TRADITIONNEL

BOISSONS

Bière 0,33cl	3,00€
	3,00€
Cidre Compal (Jus) de fruits	2,70€
Ice Tea (mangue/citron/pêche)	3,00€
Boissons rafraîchissantes	3,00€
(coca cola / seven-up / fanta)	
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 cidessous, 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