



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	3,70€
"Petits Fours" (4 unités)	4,00€
beignet de morue beignet viande beignet crevette samussa croquettes	
Petits fromages Serra do Gerês	2,60€
Pain supplémentaire	1,50€
Couvert Suggestion du chef	6,00€
Champignon Portobello avec Fromage	6,50€
Palourdes dans un bouillon au vin, à l'ail et à la coriandre	7,50€
Crevettes à l'ail	13,50€
Enveloppe de pâte feuilletée au brie et aux fruits secs	7,50€
Poulpe ibérique	7,50€
(avec: pain rustique grillé avec beurre aromatisé)	
"Migas" du Pieuvre á la "Minhota"	10,50€
(chapelure au chorizo, aux haricots rouges et au poulpe)	
Melon au jambon 💮	6,50€
Andrice de Jameban Ibáriano	12,00€
Ardoise de Jambon Ibérique Ardoise de Fromages Serra do Gerês	12,00€
Ardoise de Jambon et Fromages Serra do Gerês	18,00€
	10,000
SALADES	
Salade mixt	4,00€
(laitue, tomate, carotte, oignon, maïs et olives)	
Salade de tomates au fromage frais et à l'origan o informer la l'origan o informer la la commande commande	6,00€
Salade tropicale	8,00€
(Salade ibérique, noix de pécan, feta, tomates cerises, olives vertes et mangue)	ß.
SOUPES	
Soupe du Jour	5,00€
N. OCONS DIGITAL STATE OF STAT	



RESTAURANT TRADITIONNEL

POISSONS	1 personne
Morue à São Bento informer lors de la commande (avec: oignons et purée)	20,00€
Morue en croûte de pain (avec: pommes de terre et germes)	19,00€
Morue à Lagareiro (morue grillé à l'huile d'olive et à l'ail avec: pommes de terre et germes)	19,00€
Merlu à Poveira aux Fruits de Mer (colin bouilli aux oignons, pommes de terre et fruits de mer)	18,00€
Filet de saumon en croûte de pain (avec: Purée de patates douces et d'asperges)	19,00€
Poulpe à Lagareiro (grillé à l'huile d'olive et à l'ail - avec: pommes de terre et germes)	23,00€
Riz à la lotte et aux crevettes	47,00€ (2 personnes)
VIIANDEC	
VIANDES	
Steak Grillé sur La Braise (avec: pommes de terre et germes)	1 personne 22,50€
Steak Grillé sur La Braise	
Steak Grillé sur La Braise (avec: pommes de terre et germes) Bifteck d'aloyau grillé	22,50€
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	22,50€ 30,00€
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	22,50€ 30,00€ 19,00€
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	22,50€ 30,00€ 19,00€ 20,00€



RESTAURANT TRADITIONNEL

MENU ENFANT (0 À 12 ANS)

1 personne

Steak de bœuf avec pommes de terre frites et riz

14,00€

Douradinhos avec frites et riz

14,00€

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

VÉGÉTARIEN

	i personne
Fettuccine aux légumes assortis	19,00€
Champignons sautés avec Tagliatelles	19,00€
Tofu brun avec purée de patates douces et d'asperges	19,00€

DES SPORTS

1 personne

Sauté de Dinde avec des Pâtes Fusilli

19,00€





RESTAURANT TRADITIONNEL

VIN BLANC VERT

	Cap.	€
Encostas da Abadia	verre	3,10€
2023 12%	0,75cl	11,50€
Ponte de Lima Loureiro	0,75cl	13,00€
2023 11,5%		
Ponte de Lima		
2023 11%	0,75cl	12,00€
2023 11%	0,37cl	7,30€
Muralhas	0,75cl	15,50€
2023 12,5%	0,37cl	8,30€
Alvarinho Soalheiro	0,75cl	25,50€
2023 12,5%		
Allo Soalheiro	0,75cl	25,50€
2022 11,5%	0,7361	23,30€
Capela da Tapada Loureiro/Alvarinho		
2020 12,5%	0,75cl	15,50€



RESTAURANT TRADITIONNEL

VIN BLANC MÛR

	Cap.	€
Monte das Servas	verre	4,10€
Alentejo 2022 12,5%	0,75cl	14,50€
Dona Maria	0,75cl	16,50€
Alentejo 2023 12,5%	0,7 301	10,500
Planalto	0,75cl	15,50€
Douro 2023 12,5%		
Paris Manag		
Pera Manca Alentejo 2021 13%	0,75cl	75,00€
Mentejo 2021 13%		

VINS ROUGES

Crasto Douro 2022 13,5%	0,7	5cl 16,50€
Monte Ermos Douro 2022 14%	ver 0,75	
Quinta Seara D'Orden Douro 2022 14%	s 0,7	75cl 15,50€
Quinta do Vallado Douro 2021 13,5%	0,7	5cl 23,00€



RESTAURANT TRADITIONNEL

	VINS ROUGES	Cap.	€
Grão Vasco		0,37cl	7,30€
Dão 2022 12,5%		0,75cl	14,50€
Monte das Servas		соро	4,10€
Alentejo 2022 14,5%		0,75cl	14,50€
Dona Maria		0,75cl	16,50€
Alentejo 2019 14,5%			
Chaminé		0,75cl	24,00€
Alentejo 2020 13%			
Cartuxa		0,75cl	30,00€
Alentejo 2020 14,5%			
Pera Manca		0,75cl	350,00€
Alentejo 2015 14,5%			

VINHO VERDE TINTO

	Cap.	€
Ponte da Barca	0,37cl	6,30€
2023 11%	0,75cl	10,50€
Fedelho Vinhão 2023 11%	0,75cl	12,50€



RESTAURANT TRADITIONNEL

VINHO ROSÉ

Mateus	0,37cl	7,80€
2023 11%	0,75cl	12,50€
Quinta de La Rosa	0,75cl	17,00€
2023 13%		W WW.

ESPUMANTES & CHAMPAGNES

ESPUMANTES

	Cap.	€
Raposeira Meio Seco	0,75cl	16,00€
Raposeira Bruto	0,75cl	21,00€
Murganheira Meio Seco	0,75cl	26,00€
Murganheira Bruto	0,75cl	30,00€
CHAMPAGNES		
Charles Ranville	0,75cl	40,00€
Vranken Diamant Brut	0,75cl	80,00€
Veuve Clicquot	0,75cl	85,00€



RESTAURANT TRADITIONNEL

BOISSONS

Bière 0,33cl	3,00€
Cidre	3,10€
Compal (Jus) de fruits	2,90€
Ice Tea (mangue/citron/pêche)	3,10€
Boissons rafraîchissantes	3,10€
(coca cola / seven-up / fanta)	
Jus d'orange naturel	6,00€
Eau minérale 0,50L	2,20€
Eau minérale 1L	3,70€
Eau pétillante 0,33CL	2,50€
Eau pétillante 0,75CL	4,50€





DESSERTS



Sucreries traditionnelles de São Bento

Bonbon traditionnel fourré au chila. Servi avec une boule de glace.

5,00€



Tentation chocolatée

4,50€



Gâteau aux biscuits

4,50€



Pudim Abade de Priscos

Une sucrerie typique de la région de Braga.Il est composé d'œufs, d'une grande quantité de sucre, de lard, de vin de Porto, de zestes de citron et de bâtons de cannelle.

4,50€



Cheesecake aux fruits rouges

4,50€



Salade de fruits

3,50€



DESSERTS



Mousse au chocolat (maison)

4,50€



Creme Brûlée

4,50€



Roméo et Juliette (Fromage et marmelade)

4,00€



Pouding aux œufs (fait maison)

4,50€



Fruit (1 pièce)

Au choix (ananas, mangue, melon, cerises et fraises - en saison)

4,00€



DESSERTS



Tarta Whisky

5,00€



Tarte de Nata

4,50€



Magnum Bomboneira

4,00€



Viennetta Baunilha

4,00€



Patrulha Pata Crème glacée à la vanille et au chocolat 70 ml Offre de coupe

4,50€





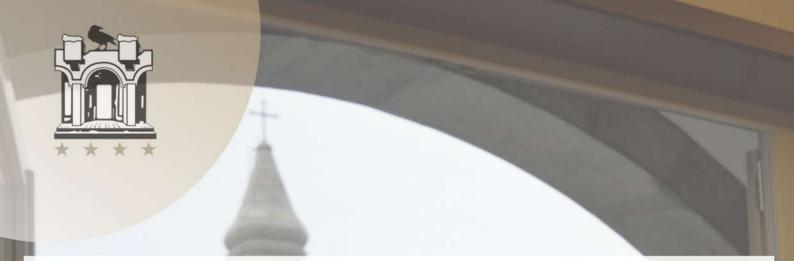


Haribo
Glace à la vanille avec sirop de fraise
Gummies en offre









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