



RESTAURANTE SÃO BENTO



RESTAURANT
TRADITIONNEL

CUISINE PORTUGAISE

À LA CARTE

MARIAGES

BAPTISÉ

D'AUTRES ÉVÈNEMENTS

LE DÉJEUNER: 12H00 - 15H00
LA CUISINE FERME À 14H30

DÉJEUNER: 19H00 - 22H00
LA CUISINE FERME À 21H30



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



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

ENTRÉES

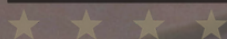
Couvert	3,90€
"Petits Fours" (4 unités)	4,20€
beignet de morue beignet viande beignet crevette samussa croquettes	
Petits fromages Serra do Gerês	2,75€
Pain supplémentaire	1,60€
Couvert Suggestion du chef	6,30€
Champignon Portobello avec Fromage	7,00€
Palourdes dans un bouillon au vin, à l'ail et à la coriandre	8,00€
Crevettes à l'ail 	14,50€
Enveloppe de pâte feuilletée au brie et aux fruits secs	8,00€
Poulpe ibérique 	8,00€
(avec: pain rustique grillé avec beurre aromatisé)	
"Migas" du Pieuvre à la "Minhota"	11,00€
(chapelure au chorizo, aux haricots rouges et au poulpe)	
Melon au jambon 	7,00€
Ardoise de Jambon Ibérique	13,00€
Ardoise de Fromages Serra do Gerês	13,00€
Ardoise de Jambon et Fromages Serra do Gerês	19,00€

SALADES

Salade mixt 	4,50€
(laitue, tomate, carotte, oignon, maïs et olives)	
Salade Caprese	4,50€
(Tomate et Mozzarella)	
Salade tropicale	9,00€
(Salade ibérique, noix de pécan, feta, tomates cerises, olives vertes et mangue)	

SOUPES

Soupe du Jour	5,00€
---------------	-------



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

POISSONS

1 personne

Morue à São Bento

(avec: oignons et purée)



informer
lors de la
commande

22,00€

Morue en croûte de pain

(avec: pommes de terre et germes)

21,00€

Morue à Lagareiro

(morue grillé à l'huile d'olive et à l'ail avec: pommes de terre et germes)



21,00€

Merlu à Poveira aux Fruits de Mer

(colin bouilli aux oignons, pommes de terre et fruits de mer)



20,00€

Filet de saumon en croûte de pain

(avec: Purée de patates douces et d'asperges)

21,00€

Poulpe à Lagareiro

(grillé à l'huile d'olive et à l'ail - avec: pommes de terre et germes)



25,00€

Mare Nostrum, Harmonie de la Mer et de la Terre

(Poulpe confit avec purée de patate douce et jeunes légumes)

28,00€

Riz à la lotte et aux crevettes

50,00€

(2 personnes)

VIANDES

1 personne

Steak Grillé sur La Braise

(avec: pommes de terre et germes)



24,00€

Bifteck d'ailoyau grillé

(avec: pommes de terre et asperges rustiques)



50,00€

(2 personnes)

Steak avec sauce aux 3 piments

(avec: tranches de pommes de terre frites)

20,00€

Magret de canard

(avec: Purée de patates douces et d'asperges)

21,00€

Tournedos avec sauce aux Champignons

(avec: Frites - filet de bœuf enrobé de bacon)

24,00€

Lombo Wellington

enrobé de pâté de canard et de pâte feuilletée - avec : frites et pousses)

24,00€

Chevreau au four

(avec: pommes de terre rôties et germes)



50,00€

(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 

15,00€

Douradinhos avec frites et riz

15,00€

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

AUTRES PLATS

1 personne

Linguine noir aux crevettes

22,00€

Fettuccine au seitan et légumes sautés 

20,00€

Champignons sautés avec tagliatelles 

20,00€

Tofu poêlé avec purée de patate douce et asperges 

20,00€

Dinde sautée avec pâtes fusilli 

20,00€

RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANTE TRADICIONAL

VINS

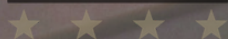


RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

VIN BLANC VERT

	Cap.	€
Encostas da Abadia 2023 12%	verre 0,75cl	3,20€ 12,50€
Ponte de Lima Loureiro 2023 11,5%	0,75cl	13,50€
Ponte de Lima 2023 11% 2023 11%	0,75cl 0,37cl	12,50€ 7,50€
Muralhas 2023 12,5%	0,75cl 0,37cl	16,00€ 9,00€
Alvarinho Soalheiro 2023 12,5%	0,75cl	27,00€
Allo Soalheiro 2022 11,5%	0,75cl	27,00€
Capela da Tapada Loureiro/Alvarinho 2020 12,5%	0,75cl	16,00€



RESTAURANTE SÃO BENTO

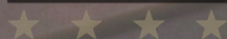
RESTAURANT TRADITIONNEL

VIN BLANC MÛR

	Cap.	€
Grão Vasco Dão 2024 12,5%	0,37cl	7,50€
Monte das Servas Alentejo 2022 12,5%	verre 0,75cl	4,20€ 15,00€
Dona Maria Alentejo 2023 12,5%	0,75cl	17,00€
Planalto Douro 2023 12,5%	0,75cl	16,00€
Duas Quintas Douro 2024 13%	0,75cl	27,00€
Pera Manca Alentejo 2021 13%	0,75cl	80,00€

VINS ROUGES

Crasto Douro 2022 13,5%	0,75cl	17,00€
Monte Ermos Douro 2022 14%	verre 0,75cl	3,80€ 14,00€
Quinta Seara D'Ordens Douro 2022 14%	0,75cl	16,00€
Quinta do Vallado Douro 2021 13,5%	0,75cl	24,00€



RESTAURANTE SÃO BENTO

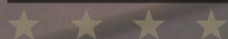
RESTAURANT TRADITIONNEL

VINS ROUGES

	Cap.	€
Grão Vasco	0,37cl	7,50€
Dão 2022 12,5%	0,75cl	15,00€
Monte das Servas	copo	4,20€
Alentejo 2022 14,5%	0,75cl	15,00€
Dona Maria	0,75cl	17,00€
Alentejo 2019 14,5%		
Duas Quintas	0,75cl	27,00€
Douro 2023 13,5%		
Cartuxa	0,75cl	40,00€
Alentejo 2020 14,5%		
Pera Manca	0,75cl	350,00€
Alentejo 2015 14,5%		

VINHO VERDE TINTO

	Cap.	€
Ponte da Barca	0,37cl	6,50€
2023 11%	0,75cl	11,00€
Fedelho Vinhão	0,75cl	13,50€
2023 11%		



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

VINHO ROSÉ

Mateus	0,37cl	8,00€
2023 11%	0,75cl	13,00€

Quinta de La Rosa	0,75cl	18,00€
2023 13%		

Encostas da Abadia	0,75cl	12,00€
2025 12,5%		

ESPUMANTES & CHAMPAGNES

ESPUMANTES

	Cap.	€
Raposeira Meio Seco	0,75cl	17,00€
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€

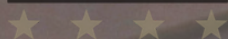


RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

BOISSONS

Bière 0,33cl	3,10€
Cidre	3,20€
Compal (Jus) de fruits	2,90€
Ice Tea (mangue/citron/pêche)	3,20€
Boissons rafraîchissantes (coca cola / seven-up / fanta)	3,20€
Jus d'orange naturel	6,00€
Eau minérale 0,50L	2,30€
Eau minérale 1L	3,80€
Eau pétillante 0,33CL	2,60€
Eau pétillante 0,75CL	5,00€





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