



RESTAURANTE SÃO BENTO



RESTAURANTE
TRADICIONAL

COZINHA PORTUGUESA

À LA CARTE

CASAMENTOS

BATIZADOS

OUTROS EVENTOS

ALMOÇO: 12H00 - 15H00
COZINHA ENCERRA ÀS 14H30

JANTAR: 19H00 - 22H00
COZINHA ENCERRA ÀS 21H30



CONTACTOS:

+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

RESTAURANTE TRADICIONAL

ENTRADAS

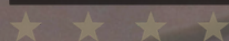
Couvert	3,90€
Salgadinhos (4 unidades)	4,20€
Queijinhos da Serra do Gerês	2,75€
Pão Extra	1,60€
Couvert do Chefe	6,30€
Cogumelo Portobello com Queijo da Serra	7,00€
Ameijoas à Bulhão Pato	8,00€
Gambas ao Alho 	14,50€
Mil Folhas Crocante com Queijo Brie e Frutos Secos	8,00€
Polvo Ibérico  (com: pão rústico tostado com manteiga aromatizada)	8,00€
Migas de Polvo à Minhota	11,00€
(migas de broa com chouriço, feijão tarrestre e polvo)	
Melão com Presunto 	7,00€
Tábua de Presunto Ibérico	13,00€
Tábua de Queijos da Serra do Gerês	13,00€
Tábua de Presunto Ibérico e Queijos do Gerês	19,00€

SALADAS

Salada Mista  (alface, tomate, cenoura, cebola, milho e azeitonas)	4,50€
Salada Caprese  (tomate, mozzarella,)	4,50€
Salada Tropical  Salada Ibérica, Nozes Pecan, Queijo Feta, Tomate Cherry, Azeitona Verde e Manga)	9,00€

SOPAS

Sopa do Dia	5,00€
-------------	-------



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANTE TRADICIONAL

PEIXES

1 PESSOA

Bacalhau à São Bento  informar
aquando
do pedido
(com: cebolada e Puré)

22,00€

Bacalhau com Crosta de Broa
(com: batata a murro e grelos)

21,00€

Bacalhau à Lagareiro 
(com: batata a murro e grelos)

21,00€

Pescada à Poveira com Marisco 
(pescada cozida com cebola, batata e marisco)

20,00€

Lombinho de Salmão c/ Crosta de Broa
(com: Puré de Batata Doce e Espargos)

21,00€

Polvo à Lagareiro 
(com: batata à murro, grelos e cebola crua)

25,00€

Mare Nostrum, Harmonia de Mar e Terra 
(polvo confitado com puré de batata doce e legumes baby)

28,00€

Arroz de Tamboril com Gambas

50,00€
(2 pessoas)

CARNES

1 PESSOA

Posta Grelhada na Brasa 
(com: batata a murro e grelos)

24,00€

T-Bone Grelhado 
(com: batata rústica e espargos)

50,00€
(2 pessoas)

Bife com Molho de 3 Pimentas
(acom: batata frita às rodelas)

21,00€

Magret de Pato
(com: Puré de Batata Doce e Espargos)

21,00€

Tornedó com Molho de Cogumelos
(com: batata frita - lombo de boi enrolado em bacon)

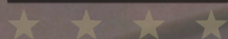
24,00€

Lombo Wellington
(envolto em paté de pato e massa folhada - acom: batata frita e grelos)

24,00€

Cabrito Assado 
(com: batata assada e grelos)

50,00€
(2 pessoas)



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANTE TRADICIONAL

MENU INFANTIL (0 A 12 ANOS)

1 pessoa

Bifinho com Batata Frita e Arroz 

15,00€

Douradinhos com Batata Frita e Arroz

15,00€

(O Menu inclui: Sopa, um prato e uma bebida)

OUTROS PRATOS:

1 pessoa

Linguini Nero com Gambas

22,00€

Fettucine com Seitan e Legumes Salteados 

20,00€

Salteado de cogumelos com Tagliatelle 

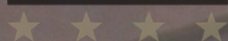
20,00€

Toffu Corado c/ Puré de Batata Doce e Espargos 

20,00€

Salteado de Peru com Massa Fusilli 

20,00€



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANTE TRADICIONAL

CARTA DE VINHOS

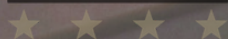


RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANTE TRADICIONAL

VINHO VERDE BRANCO

	Cap.	€
Encostas da Abadia 2023 12%	copo 0,75cl	3,20€ 12,00€
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€



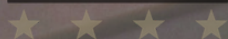
RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANTE TRADICIONAL
VINHO BRANCO MADURO

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

VINHOS TINTOS

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



RESTAURANTE SÃO BENTO

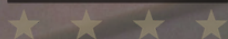
RESTAURANTE TRADICIONAL

VINHOS TINTOS

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

VINHO VERDE TINTO

	Cap.	€
Ponte da Barca 2023 11%	0,37cl 0,75cl	6,50€ 11,00€
Fedelho Vinhão 2023 12%	0,75cl	13,50€



RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANTE TRADICIONAL

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%		

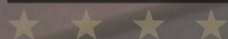
ESPUMANTES & CHAMPAGNES

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€

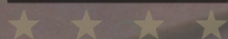


RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANTE TRADICIONAL

BEBIDAS

Cerveja 0,33cl	3,10€
Cidra	3,20€
Compal de Frutos	2,90€
Ice Tea (limão / pêssago / manga)	3,20€
Refrigerantes (coca cola / seven-up / fanta)	3,20€
Sumo de Laranja Natural	6,00€
Água Mineral 0,50L	2,30€
Água Mineral 1L	3,80€
Água com Gás 0.33CL	2,60€
Água com Gás 0.75CL	5,00€





INFORMAÇÕES

Caro cliente, se for alérgico a algum componente que se encontra na lista abaixo descrita, é favor consultar o colaborador do estabelecimento antes de efetuar o pedido de qualquer um dos nossos produtos. Caso pretenda pode solicitar a consulta da ficha técnica de todos os pratos existentes.

Substâncias ou Produtos que Provocam Alergias ou Intolerâncias:

1. Cereais que contenham glúten;
2. Crustáceos e produtos á base de crustáceos;
3. Ovos e produtos á base de ovos;
4. Peixes e produtos á base de peixe;
5. Amendoins e produtos á base de amendoins;
6. Soja e produtos á base de soja;
7. Leite e produtos á base de leite (incluindo lactose);
8. Frutos de casca rija;
9. Aipo e produtos á base de aipo;
10. Mostarda e produtos á base de mostarda;
11. Sementes de sésamo e produtos à base; de sementes de sésamo;
12. Dióxido de enxofre e sulfitos;
13. Tremoço e produtos à base de tremoço;
14. Moluscos e produtos à base de moluscos

(Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu de 25 de outubro de 2011)

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o "couvert", pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Todos os preços mencionados incluem IVA a taxa legal em vigor