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 á 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 (informer lors de la commande) (avec: oignons et purée)	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'aloyau 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%	0,75cl	12,50€
2023 | 11%	0,37cl	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 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	400,00€

VINHO VERDE TINTO

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

RESTAURANTE SÃO BENTO

RESTAURANT TRADITIONNEL

VINHO ROSÉ

Mateus 2023 | 11%	0,37cl 0,75cl	8,00€ 13,00€
Quinta de La Rosa 2023 | 13%	0,75cl	18,00€
Encostas da Abadia 2025 | 12,5%	0,75cl	12,00€

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

Drappier Carte D'or Brut	0,75cl	60,00€
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