



# vinte

Quinta da Boavista



## SERVIÇO DE QUARTO

ROOM SERVICE MENU

DAS 13H00 ÀS 18H00 FROM 1PM TO 6PM

ENTREGA NO QUARTO | DELIVERY TO THE ROOM 10€

A nossa ementa pode conter os seguintes alergénicos: GLÚTEN, CRUSTÁCEOS, OVOS, PEIXES, AMENDOINS, SOJA, LEITE e produtos à base de leite, FRUTOS DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, TREMOÇO e MOLUCOS. Caso pretenda consultar a informação sobre os alergénicos, solicite informação aos nossos colaboradores. Our menu may contain the following allergens: GLUTEN, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOYBEANS, MILK AND MILK PRODUCTS, TREE NUTS, CELERY, MUSTARD, SEEDS, SULPHITES AND SULPHUR DIOXIDE, MOLLOCKS and MUSK. If you would like to know more about allergens, please ask our staff for information.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged for if it is not requested by the customer or is not used by the customer.

Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor. All prices shown include legal taxes.



# SALADAS E ENTRADAS

SALADS AND STARTERS

MIX DE FOLHAS VERDES COM MOLHO LEVE  9€  
DE NOZES  
MIXED GREEN SALAD WITH A LIGHT  
WALNUT DRESSING

TOMATES COM MOLHO DE ATUM, ANCHOVAS  
E ALCAPARRAS 12€  
TOMATOES WITH TUNA SAUCE, ANCHOVIES  
AND CAPER SAUCE

HÚMUS COM LEGUMES DA ESTAÇÃO  11€  
HUMMUS WITH SEASONAL VEGETABLES

DOLMA COM MOLHO DE IOGURTE E TAHINI,  
ERVAS FRESCAS E CROUTONS 15€  
DOLMA WITH YOGHURT AND TAHINI SAUCE,  
FRESH HERBS AND CROUTONS

## SANDUÍCHES

SANDWICH BAR

BLT COM BATATA ASSADA 14€  
EM PÃO BRIOCHE  
BLT WITH ROAST POTATO ON BRIOCHE BREAD

SANDUÍCHE COM PATO DESFIADO, 17€  
MIX DE FOLHAS, PIMENTOS CHILI  
E MOLHO TERIYAKI EM PÃO BRIOCHE  
SANDWICH WITH PULLED DUCK, MIXED  
GREENS AND TERIYAKI SAUCE ON BRIOCHE

SANDUÍCHE COM SALMÃO GRAVLAX, 18€  
ABACATE E MIX DE FOLHAS COM  
MAIONESE LEVE EM PÃO BRIOCHE  
SANDWICH WITH GRAVLAX SALMON,  
AVOCADO, MIXED SALAD LEAVES AND  
LIGHT MAYONNAISE ON BRIOCHE BREAD

SANDUÍCHE COM MIX DE 14€  
COGUMELOS EM MOLHO CREMOSO  
EM PÃO BRIOCHE  
SANDWICH WITH MIXED MUSHROOMS  
IN A CREAMY SAUCE ON BRIOCHE BREAD

## SOBREMESAS

DESSERTS

SELEÇÃO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO 8€  
SELECTION OF SEASONAL FRUITS

SOBREMESA INGLESA COM 8€  
MERENGUE, NATAS E FRUTAS  
ETON MESS

QUEIJADINHAS COM CAMELO 10€  
E FRUTAS DA ESTAÇÃO  
CHEESEBITES WITH CARAMEL AND  
SEASONAL FRUIT

BRIOCHE ESTILO RABANADA 8€  
"FRENCH TOAST"-STYLE BRIOCHE

## PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

BIFE DE COUVE-FLOR COM MOLHO DE PIMENTO E PARMESÃO 16€  
CAULIFLOWER STEAK WITH PEPPER AND PARMESAN SAUCE

FILETE DE ROBALO COM LEGUMES DO NOSSO JARDIM 20€  
E MOLHO DE TOMATE AROMÁTICO  
SEABASS FILLET VEGETABLES FROM OUR GARDEN AND AROMATIC TOMATO SAUCE

ROLINHOS DE FRANGO COM AMEIXA SECA E LEGUMES DO JARDIM 18€  
COM MOLHO DEMI-GLACE LEVE  
CHICKEN ROLLS WITH PRUNES AND GARDEN VEGETABLES SERVED WITH A LIGHT DEMI-GLACE SAUCE

BURGER DE COGUMELO PORTOBELLO COM QUEIJO DE CABRA E MIX DE FOLHAS 17€  
PORTOBELLO MUSHROOM BURGER WITH GOAT CHEESE AND MIXED GREENS