

SUGESTÕES DO CHEFE

CARTA - PRATOS



Couvert

Cesto de Pão - Bread basket - <i>Corbeille à pain</i>	1.75 €
Manteiga - Butter - <i>Beurre</i>	1.25 €
Azeitonas - Olives	1.00 €
Água Mineral (garrafa 37cl) - Mineral Water (37cl) - <i>Eau Minérale (37cl)</i>	1.80 €
Água Mineral (garrafa 75cl) - Mineral Water (75cl) - <i>Eau Minérale (75cl)</i>	2.30 €

Sopas - Soups - *Soupe*

Sopa do dia	2.90 €
Soup of the day - <i>Soupe</i>	
Sopa de Coentrada	3.50 €
Coriander Soup - <i>Soupe à Coriandre</i>	
Creme de Frutos do Mar	4.70 €
ShellFish Cream Soup - <i>Crème de Crustacées</i>	

Entradas - Appetizer - *Entrée*

Espargos em Manteiga	6.50 €
Asparagus in Butter Sauce - <i>Asperges à la Sauce de Beurre</i>	
Omelete de Queijo ou Fiambre	9.00 €
Ham or Cheese Omelette - <i>Omelette du Fromage ou Jambon</i>	
Cocktail de Camarão	11.00 €
Shrimp Cocktail - <i>Cocktail de Crevettes</i>	
Gambas à La Guilho	12.00 €
Shrimp « à La Guilho » - <i>Crevettes « à La Guilho »</i>	
Amêijoas à Bulhão Pato	12.00 €
Clams at "Bulhão Pato" Style - <i>Palourdes à L'huile d'olive</i>	
Ovos Rotos com Presunto	13.00 €
Mixed Eggs with Smoked Ham	
Omelete de Gambas	14.00 €
Shrimp Omelette - <i>Omelette aux Crevettes</i>	

IVA incluído à taxa em vigor

Este estabelecimento tem livro de reclamações



HOTEL ★★★★★
RAINHA D AMÉLIA
ARTS & LEISURE

Saladas - Salads - Salades

Salada Mista - Mixed Salad - Salade Mixte	4.50 €
Alface, Cenoura, Tomate e Cebola - <i>Lettuce, Tomato and Onion - Laitue, Carotte, Tomate et Oignon</i>	
Salada Tropical - Tropical Salad - Tropical Salade	9.00 €
Alface, Frutas Frescas e Milho Doce - <i>Lettuce, Fresh Fruits and Corn - Laitue, Fruits et Maïs Sucré</i>	
Salada Neptuno - Neptune Salad - Neptune Salade	9.50 €
Alface Juliana, Marisco e Maionaise - <i>Lettuce, Seafood and Mayonnaise - Laitue, Fruits de mer et Mayonnaise</i>	
Salada à Chefe - Chef's Salad - Salade Du Chef	11.00 €
Alface, Camarão, Atum, Anchovas, Ovo, Tomate e Laranja - <i>Lettuce, Shrimp, Tuna, Anchovies Egg, Tomato and Orange - Laitue, Crevettes, Thon, Anchois, Oeuf, Tomate et Orange</i>	

Peixe - Fish - Poisson

Lulas Grelhadas com Manteiga de Alho	14.00 €
Grilled Squids with Garlic and Butter - <i>Calmars Grillés à Beurre d'ail</i>	
Dourada Escalada	14.00 €
Grilled Gilthead (whithout fishbone) - <i>Dorade Grillé (Sans Arête)</i>	
Robalinho Grelhado	14.00 €
Grilled Rock Bass - <i>Bar Grillé</i>	
Tagliatelle de Salmão	14.50 €
Salmon Tagliatelle - <i>Tagliatelle de Saumon</i>	
Linguado Grelhado	14.50 €
Grilled Sole - <i>Sole Grillé</i>	
Espetada de Lulas com Camarão	14.50 €
Squids on the Spit with Shrimp - <i>Brochette de Calmard et Crevettes</i>	
Lombo de Salmão na Grelha	15.00 €
Grilled Salmon Loin - <i>Filet de Saumon Grillé</i>	
Caril de Camarão	16.50 €
Curried Shrimp - <i>Crevettes aux Curry</i>	
Bacalhau à Lagareiro	19.50 €
Codfish at "Lagareiro" Style - <i>Morue "à Lagareiro"</i>	

IVA incluído à taxa em vigor

Este estabelecimento tem livro de reclamações



HOTEL ★ ★ ★ ★
RAINHA D AMÉLIA
ARTS & LEISURE



Carne - Meat - Viande

Bitoque de Porco	13.50 €
Pork Filet with rice, fried egg, fries and salad - <i>Pork sous ouef, frites, Riz et Salade</i>	
Bitoque de Vitela	14.50 €
Beefsteak with rice, fried egg, fries and salad - <i>Veau sous Ouef, Frites, Riz et Salade</i>	
Cabrito no Churrasco (Especialidade Regional)	16.00 €
Grilled goatling (regional specialty) - <i>Chevreau sur le grill (spécialité régionale)</i>	
Costeleta de Vitela Grelhada	19.00 €
Grilled veal cutlet - <i>Côtelette De Veau Grillé</i>	
Bife à Portuguesa	19.00 €
Beefsteak at portuguese style - Contré - <i>Filet Friteau sous Jambón</i>	
Bife de Pimenta	19.50 €
Steak Au Poivre - Crontré - <i>Filet Au poivre</i>	
Bife da Vazia com Espargos Gratinados e Queijo	21.00 €
Grilled beefsteak with aspargus and cheese - <i>Contré-Filet auxAsperges et Fromage Fondu</i>	

Vegetariano - Vegetarian - Végétarien

Spaghetti al Pomodoro	13.50 €
Spaghetti al Pomodoro	
Nacos de Soja	13.50 €
Chunks of Soy - <i>Morceau de soya</i>	
Hamburguer Vegetariano	13.50 €
Veggie Burger - <i>Hamburger Végétarien</i>	

Queijos (Especiarias Regionais) - Cheeses - Fromage

Queijo de Ovelha	6.00 €
Sheep Cheese - <i>Fromage de Brebis</i>	
Queijo Misto	6.00 €
Mixed Milk Cheese - <i>Fromage de Mélange</i>	
Queijo Picante	6.00 €
Spicy Cheese - <i>Fromage Épicé</i>	

IVA incluído à taxa em vigor

Este estabelecimento tem livro de reclamações



HOTEL ★★★★★
RAINHA D AMÉLIA
ARTS & LEISURE

Sobremesas (Confeção Própria) - Desserts- *Dessert*

Tigelada da Beira Baixa	3.75 €
Typical Regional Dessert - <i>Dessert Typiquement Régionale</i>	
Pudim de Ovos	3.75 €
Eggs Pudding - <i>Flan D'oeufs</i>	
Arroz Doce da Avó	3.75 €
Grandma's Sweet Rice - <i>Riz au Lait</i>	
Molotof	4.00 €
Molotof Pudding - <i>Flan Molotof</i>	
Tarte de Frutos Silvestres	4.00 €
Wild Fruit Tart - <i>Tarte au Bais Rouges</i>	
Tarte de Maçã	4.00 €
Apple Tart - <i>Tarte à Pomme</i>	
Maçã Assada	4.00 €
Roast apple - <i>Pomme Rôtie</i>	
Peça de Fruta	3.90 €
Piece of Fruit - <i>Pièce de Fruit de la Saison</i>	
Gelado à D. Amélia	6.00 €
Ice Cream at D.Amélia Style - <i>Glace à D. Amélia</i>	
Crepe com Bola de Gelado	6.50 €
Chocolate Crepe with Ice Cream - <i>Crêpe farcie à Doule de Glacé</i>	

Especial Menu Infantil - Special Children's Menu - *Menu Spécial Enfants*

Sopa do dia

Soup of the day - *Soupe*

Bebida - refrigerante ou água- *soda ou jus*

Prato de peixe - Fish Dish - *Plat du Poisson*

OU

Prato de carne - Meat Dish - *Plat de Viande*

*Sobremesa do dia - *Desserts of the day - *Dessert d'aujourd'hui*

Preço por criança (até 10 anos de idade)

Price per child (up to 10 years old) - *Prix par enfant (jusqu'à 10 ans)*

11.00 €

IVA incluído à taxa em vigor

Este estabelecimento tem livro de reclamações



HOTEL ★★★★★
RAINHA D AMÉLIA
ARTS & LEISURE