



Arribas Hotel

MENU RESTAURANTE
À LA CARTE

Petiscos. Appetizers

Croquete da semana (70gr) <i>Croquette of the week (70g)</i>	€3.50
Pastel de sapateira e fritada de tomate e coentros <i>Crab pie and fried tomato with coriander</i>	€5.00
Carpaccio de novilho com flocos de queijo de vaca curado e cogumelos <i>Beef carpaccio with cured cow's cheese flakes and mushrooms</i>	€10.00
Xerem solido com gambas vermelhas, kimchi português e lascas de ovas de polvo <i>Solid xerém with red prawns, Portuguese kimchi, and octopus roe shavings</i>	€7.50
Taco de cachaço de porco confitado com aromas sul americanos <i>Pork neck taco confit with South American aromas</i>	€6.50
Ovos rotos com cogumelos, batata doce frita e cachaço de porco preto <i>"Ovos rotos" with mushrooms, fried sweet potato, and black pork neck</i>	€6.50
Queijo cremoso gratinado com chutney de frutos secos <i>Creamy gratinated cheese with dried fruit chutney</i>	€6.00
Tentáculo de polvo com texturas de batata doce <i>Octopus tentacle with sweet potato textures</i>	€6.50
Tártaro de novilho maturado com brioche crocante e cremoso de gemas do dia <i>Aged beef tartare with crispy brioche and creamy fresh egg yolks</i>	€8.50
Morcela com maçãs e tosta de baguete de massa mãe <i>Blood sausage with apples and sourdough baguette toast</i>	€5.50
Camarão salteado com alho e flocos de chilly <i>Sautéed shrimp with garlic and chili flakes</i>	€8.50
Filete de sardinha albardada com miga de feijao frade e couve portuguesa <i>Battered sardine fillet with black-eyed pea and Portuguese cabbage migas</i>	€5.50

Couvert

Degustação pão, manteiga, azeite virgem extra e azeitona – por pessoa
Selection of bread, butter, extra virgin olive oil and olives – per person

€2.50

Sopas. Soups.

Sopa rica de peixe

Creme de legumes e tomate com peixe, piso de coentros
Vegetable and tomato cream soup with fish and coriander oil

€6.50**Sopa do dia**

Combinação e criação do dia com os legumes de produção local
Soup of the day, with the locally produced vegetables of the day

€3.50**Creme de feijão**

Creme de feijão com hortaliça de produção local.
Local-produce vegetable and bean cream.

€3.50

Vegetariano. Vegetarian.

Massa, legumes e manjeriço

Massa frescas com cremoso de manjeriço e legumes da nossa horta
Fresh pasta with creamy basil and vegetables from our garden

€14.50**Ervilhas com ovos escalfados**

Ervilhas em tomatada com ovo escalfado
Peas in tomato sauce with poached egg

€14.00**Cogumelos eryngii à “portuguesa”**

Cogumelos corados em azeite, alho e louro refrescoado em vinho branco e demi glace vegan e servido com batatas fritas com salsa
Mushrooms browned in olive oil, garlic, and bay leaf, deglazed with white wine and vegan demi-glace, and served with parsley fries

€15.00**Beringela e caril verde de goa**

Assado de beringela com caril de goa de legumes orgânicos e arroz negro
Roasted eggplant with Goan organic vegetable curry and black rice

€18.00

Kamado

O nome kamado é a palavra japonesa para "fogão" ou "área para cozinha"
É um grelhador que permite grelhar, fumar e assar de uma forma única. Tem a forma de ovo e é feito de cerâmica.

The name kamado is the Japanese word for "stove" or "cooking area"
A kamado is a grill that allows grilling, smoking and roasting in a unique way. Made out of ceramic in an egg-shape.

Peixe & Marisco. Fish & Seafood.

Filetados e servidos com batata nova, tomate cereja e pimentos e salteado, molho leve de vinho
Filleted and served with new potatoes, cherry tomatoes, and sautéed peppers, light wine sauce

Peixe da lota Catch of the day	€20.00 / un
Robalo Sea Bass	€24.00 / un
Camarão Tigre Grelhado Grilled Tiger Prawn	€38.00 / un

Carnes. Meat.

Servidas com batata esmagada, salteado de couves e chimichurri
Served with crushed potatoes, sautéed cabbage and chimichurri

Corte do dia Cut of the day	€23.00
Vazia de novilho 300gr Beef sirloin 300g	€26.00
Lombo de novilho 200gr Prime beef loin 200g	€28.00
Franguinho Chicken	€19.00
Lombo de porco preto 250gr Black pork loin 250g	€22.00

Para Partilha. To share.

SAUDADE será a melhor palavra para descrever a comida de reconforto onde o tacho esta no centro da mesa.
“Que traga e deixe saudade”

SAUDADE is the best word to describe comfort food, where the tacho takes center stage.
“May it bring you and leave you with saudade”

Tachos para partilhar com tempo de confeção 25 minutos
Pots to share with cooking time of 25 minutes

2 pax

Bacalhau à bras

Bacalhau confitado em azeite virgem extra, cebola caramelizada, batata crocante, espuma de gemas de ovos e salsa crocante.

Cod confit in extra-virgin olive oil, caramelized onion, crispy potato, egg-yolk foam, and crunchy parsley.

€65.00

Cataplana de bacalhau

400gr de lombo de bacalhau cozinhado na cataplana com pimentos e batatas

400 g of cod loin cooked in a cataplana with peppers and potatoes.

€65.00

Pato com laranja

Pato lacado com laranja, batatas em rodelas fritas temperas e salteado de legumes.

Orange-lacquered duck, seasoned fried potato rounds, and sautéed vegetables.

€65.00

Massada de tamboril e camarão

Tamboril e camarão estufado em tomate e pimentos

Monkfish and shrimp stewed in tomato and peppers.

€70.00

Malandrinho de polvo

Arroz malandrinho de tomate e escalopes de polvo

Tomato arroz malandrinho (creamy, loose rice) with octopus scallops

€58.00

O nosso arroz de corvina

Tranches de corvina e camarão selvagem com arroz, ligeiro sabor a tomate e coentros

Corvina fillets and wild shrimp with rice, lightly flavored with tomato and cilantro.

€45.00

500g

Naco de entrecote de novilho grain feed grelhado, servido com esparregado e batata frita com queijo curado ralado e azeite de trufa

Grain-fed veal entrecôte steak, grilled and served with esparregado and fries topped with finely grated cured cheese and truffle oil.

€70.00

Sobremesas. Desserts

Pudim de laranja com granola de citrinos <i>Orange pudding with citrus granola</i>	€6.50
Tiramisu clássico <i>Light egg and mascarpone cream over coffee-soaked biscuit with a touch of pure cocoa</i>	€6.50
Mousse de chocolate <i>Traditional chocolate mousse with hazelnut crumbs and crispy cookie dough</i>	€6.50
Brownie Pistachio <i>White chocolate and pistachio brownie, pistachio caramel, and raspberry gel</i>	€6.50
Banoffee <i>Banoffee</i>	€6.50
Crumble de Maçã <i>Apple crumble</i>	€6.50
Leite creme conventual <i>Conventual Cream Milk</i>	€6.50
Abacaxi com lima <i>Pineapple with lime</i>	€6.50
Trio de gelados (chocolate, baunilha e morango) <i>Ice cream trio (chocolate, vanilla and strawberry)</i>	€8.00
Mousse de chocolate e tofu VEGAN <i>Chocolate and tofu mousse</i>	€6.50
Cuscuz de coco com mousse de banana e manga VEGAN <i>Coconut couscous with banana and mango mousse</i>	€6.50

IVA incluído
Pratos podem conter vestígios de produtos e/ou substâncias suscetíveis de criar alergias.
Por favor, informe-se com os nossos colaboradores.

IVA Included
Please note that some of our meals may have allergenic ingredients or trace elements of allergenic products.
Please contact our staff for more information.