16 09

Paço dos Cunhas

COZINHA DE AUTOR BEIRÃ

Carta de Outono/Inverno

19|90®

RESTAURANT

Uma viagem por Santar, pela região Centro e por Portugal.

Em Santar, o tempo frio e chuvoso avizinha-se e com ele surge também uma carta de conforto que aconchega quem nos visita. É tempo das abóboras, das romãs, das castanhas e dos míscaros. É tempo de encher os cestos de lenha nas casas santarenses. É tempo também de receber à lareira quem pela porta entra. É tempo de sentir o frio no rosto e o cheiro a fumo que se entranha.
A estação que agora chega, traz consigo novos sabores e texturas

que inspiram diariamente a nossa equipa. As soberbas paredes de granito que circundam a cozinha do Paço dos Cunhas, escondem os segredos de uma reinterpretação belíssima do receituário português.
Os costumes e tradições da região são para nós bênção assumida, estando presentes em cada iguaria. É tempo de saborear. De desvendar os sabores que cruzam o passado e o presente de uma forma surpreendente.

Welcome to Paço dos Cunhas,
in Santar, the heart of Dão.

16 09
Paço dos Cunhas

MENUS DE DEGUSTAÇÃO

De forma a garantir uma experiência plena, os menus de degustação serão servidos para a totalidade da mesa, respeitando o mesmo itinerário.

Origens

Primeiro Momento
Broa de Milho | Manteiga | Flor de Sal
Figo e Queijo
Tosta de Fígado de Cebolada

Segundo Momento
Truta da Serra da Estrela de Escabeche

Terceiro Momento
Pastel de Massa Tenra de Pintada com Molho de Cabidela e Estragão

Quarto Momento
Massada de Peixe dos Nossos Rios

Quinto Momento
Castanhas Assadas com Moscatel

Sexto Momento
Broa Doce

Sétimo Momento
Café e Pequenas Delícias

*A harmonização do nosso Escanção**
Cabriz Espumante Branco Bruto
Cabriz Escolha Tinto
Casa de Santar Reserva Branco
Palestra Moscatel

Menu Origens sem Harmonização 35,00€
Menu Origens com Harmonização 50,00€

**A harmonização inclui um copo de vinho de cada referência apresentada.*

Santar

Primeiro Momento
Broa de Milho | Manteiga | Flor de Sal
Figo e Queijo
Tosta de Fígado de Cebolada

Segundo Momento
Legumes de Inverno

Terceiro Momento
Coelho à Mirra

Quarto Momento
Malandrinho de Ostras de Aveiro e Algas

Quinto Momento
Cabrito das Serras em Massa Folhada

Sexto Momento
O Chá das 17h00

Sétimo Momento
O Caramujo do Paço dos Cunhas

Oitavo Momento
Broa Doce

Nono Momento
Café e Pequenas Delícias

*A harmonização do nosso Escanção**

Encontro Espumante Reserva Bruto

Casa de Santar Branco de Curtimenta

Casa de Santar Reserva Tinto

Casa de Santar Outono de Santar Colheita Tardia

Menu Santar sem Harmonização 57,50€
Menu Santar com Harmonização 82,50€

**A harmonização inclui um copo de vinho de cada referência apresentada.*

Fique nas mãos do Chef

*É tempo de deixar fluir a criatividade na cozinha do Paço dos Cunhas.
Um menu livre, sem definição em que a única regra a cumprir assenta no respeito pelo receituário português. Um menu criado no momento para si.*

Composição de Menu
Snacks, 1 Entrada, 1 Prato de Peixe, 1 Prato de Carne, 1 Sobremesa, Café e Pequenas Delícias.

Fique nas mãos do Escanção

*A harmonização dos vinhos será recomendada pelo nosso Escanção**

Menu Fique nas mãos do Chef sem Harmonização 57,50€
Menu Fique nas mãos do Chef com Harmonização 75,00€

**A harmonização inclui um copo de vinho das 4 referências selecionadas pelo nosso Escanção.*

16 09

Paço dos Cunhas

A CARTA

19|90®

RESTAURANT

Para começar

Na maceira antiga as mãos enfarinhadas são azáfama nas voltas dadas. Verdadeiro amor envolto que se desfaz na boca. Ame.
Broa de Milho | Manteiga | Flor de Sal

Secam-se os figos com o calor do verão nas varandas santarenses, depois de secos aguentar-se-ão até à próxima colheita. É reconforto nos dias gélidos. Conserve.
Figo e Queijo

As mãos sábias entrançam as cebolas da colheita da horta. Tranças perfeitas tal e qual bonecas de porcelana. Depois de pendura-das serão alimento da família durante todo o inverno. Acompanhe.
Fígado de Cebolada

ENTRADAS

19|90®
RESTAURANT

Do galinheiro

De punho cerrado segura-se o milho que tende a escapar pelos dedos, é hora de alimentar a criação no galinheiro. De vaidade pura as galinhas pintadas destacam-se pelo padrão. Observe.

Pastel de Massa Tenra de Pintada com Molho de Cabidela e Estragão
6,50€

Da equipa

Olham-se os ingredientes, desconstrói-se a receita, provam-se os experimentos. E, surge a nossa terceira reinterpretação do caldo mais conhecido do país. Experimente.

Caldo Verde Versão 3.0
5,00€

Das águas truteiras

Lançam-se as canas nas lagoas da Serra da Estrela e espera-se. O tempo de espera dita o sucesso do dia e do jantar. Aguarde.

Truta da Serra da Estrela de Escabeche
7,00€

Das receitas de família

De casa em casa, de família em família, de mão em mão, os temperos e a forma de dar forma ao Coelho à Mirra, passam de geração em geração, como se de um reencontro de família se tratasse. Herde.

Coelho à Mirra
6,50€

Da horta

Debaixo do telheiro é brincadeira dos garotos encontrar a abóbora mais bonita ou em controvérsia a que tenha a forma mais irregular.

Tal e qual desenho animado. E ali se passam horas. Brinque.

Legumes de Inverno

7,50€

16 09

Paço dos Cunhas

PEIXES

19|90®

RESTAURANT

Da Ria de Aveiro

Vivem dentro de conchas feias e de formas irregulares. Nascem soltas, livres e com o passar do tempo fazem das rochas o seu porto de abrigo. As ostras da

Veneza Portuguesa. Aprecie.

Malandrinho de Ostras de Aveiro e Algas

17,50€

Do rio Dão ao Mondego

Do planalto português corre, como sangue nas veias, o Rio Dão para abraçar o Mondego. Nas suas correntes vivem-lhes o robusto barbo, a invasora carpa e o vigoroso achigã. Viva.

Massada de Peixe dos Nossos Rios

15,00€

Do receituário português

De corpo norueguês, mas de alma bem portuguesa, o bacalhau é rei nas mesas portuguesas regado por aquele que é ouro, dos nossos olivais. Regue.

Tiborna de Bacalhau

22,00€

Do Atlântico

Lançam-se as redes na costa portuguesa, o frio regela as mãos e o relógio é compasso de espera. No ar paira o sabor a sal que se entranha na pele e que entra pela garganta. Mergulhe.

Cataplana de Carabineiro

27,00€

16 09

Paço dos Cunhas

CARNES

19|90®
RESTAURANT

De raça Arouquesa

Por terras de Arouca a raça é afamada.
Criada em pasto natural, pelos campos. Contemple.
Arroz de Carqueja e Vitelinha Arouquesa
17,50€

Das festas de família

O arroz de pato ganhou estatuto nos festejos de família. Festeje.
Cevada de Pato, Cenoura e Toucinho
14,00€

Das Serras

Na arte da pastorícia os dias correm lentos e solitários.
Quem percorre as serras do Caramulo e da Estrela conhece-lhes os trilhos nas palmas da mão. Percorra.
Cabrito das Serras em Massa Folhada
23,00€

Das Terras de Besteiros

Peneira-se a farinha de milho. E, os grânulos que não atravessam a peneira são evocados de carolos. Tradição afirmada em Campo de Besteiros. Peneire.
Carolos em Vinha D'alhos e Cachaço de Porco Bísaro
16,00€

16 09

Paço dos Cunhas

SOBREMESAS

19|90®

RESTAURANT

Do Paço dos Cunhas

A textura aveludada revela a paixão assolapada pela arte.
O dom da pastelaria fina que adoça os dias. E a vida. Mime.

O Caramujo do Paço dos Cunhas
5,50€

Do soito

Em casa a navalha gasta golpeia as castanhas. O corte dita o bom desbulhar. Na rua acama-se a caruma, há magusto no pátio. Celebre.

Castanhas assadas com Moscatel
5,50€

Das casas senhoriais

O relógio de pêndulo anuncia a hora. Às cinco há encontro marcado no salão. O bule pintado às flores acompanha as chávenas do serviço. E os biscoitos não podem faltar. Aprecie.

O Chá das 17h00
5,50€

Das cozinhas beirãs

Em dias de festa a mesa é requintada. Ao leite que ferve no fogão a lenha, acrescentam-lhe colheradas de claras bem firmes. O açúcar, limão e laranja atestam sabor.
Saboreie.

Farófias, Creme de Especiarias e Laranja Tostada
5,50€

Do pomar

Nos recantos escondidos, a maçã Bravo de Esmolfe é rainha no pequeno pomar do Paço dos Cunhas. Dona de um perfume inconfundível.
Cheire.

Tartelete de Maçã Bravo de Esmolfe
6,50€

16 09
Paço dos Cunhas

PEQUENAS DELÍCIAS

Das festividades

O açúcar abrilhanta o arroz de todos os dias.
E a canela em desenhos rendilhados lembra que é dia de festa. Decore.
Arroz-doce

Dos Reis

Parte-se o bolo em forma de coroa devagar.
Questiona-se quem terá sorte ou azar?
Desvenda-se a fava seca e com ela o próximo a pagar. Deseje.
Bolo-rei

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

16 09

Paço dos Cunhas

Chefe Executivo - Henrique Ferreira
Chefe de Cozinha Residente - Alberto Correia
Chefe de Sala e Escanção - André João

19|90®

RESTAURANT