

COZINHA PORTUGUESA

Carta Primavera/Verão

19|90^o

RESTAURANT

Santar, terra de gentes e memórias.

Casa Beirã, de seres, saberes e sabores.

Da imponência do robusto granito que o protege, o Paço dos Cunhas, abre-se de coração e alma para acarinhá-lo, quem nele ousa entrar.

Na cozinha, o receituário tradicional ganha alma nova e feições contemporâneas. A arte de cuidar eleva-se na celebração do produto. Que se invoca local, sazonal e autêntico. Não descurando um ingrediente peculiar, a emoção. Sentimento nobre, que tudo move, que tudo muda e que tudo sente.

De inspiração sincera, as raízes beirãs entranham-se na nossa cozinha. As frutas, verdadeira paleta de cores, tingem os nossos pratos de tons vivos que revelam a época do ano que vivemos. Da nobreza das carnes, à elegância dos peixes, os legumes acompanham sem nunca ficar atrás.

Uma carta de partilha, que é mesa de casa de todos nós, onde os sorrisos se cruzam entre gerações. Morada de sabores e memórias onde apetete sempre voltar.

Bem-vindo ao Paço dos Cunhas,
Coração do Dão, Santar.

2



MENU DE DEGUSTAÇÃO

De forma a garantir uma experiência plena, o menu de degustação será servido para a totalidade da mesa, respeitando o mesmo itinerário.

19|90^o

RESTAURANT

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

Couvert, 1 Entrada, 1 Prato de Peixe, 1 Prato de Carne, 1 Sobremesa e Café

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

Fique nas mãos do Escanção
Selecione a harmonização dos vinhos com o nosso Escanção.

4



A CARTA

19|90^o

RESTAURANT

5

Couvert

Brandade de Bacalhau, Saturno Azeite Virgem Extra, Tapenade de Azeitonas Galegas, Pão de Fermentação Lenta 3,50€

6



ENTRADAS

19|90^o

RESTAURANT

7

Pastéis de Bacalhau com Azeitona Galega e Pimentos Assados 5,00€

Tomate Coração-de-bó, Laranja e Coentros* 5,50€

Sopa Fria de Morangos, Crocante de Centeio e Vinagre Velho 6,50€

Empada de Cabeça de Porco e Pétalas de Toucinho* 7,00€

Truta Curada, Funcho e Iogurte e Cebola Roxa* 9,00€

Alheira de Coelho Torrada* 11,50€

Peixe da Nossa Costa Marinado, Tremoços e Batata-doce 12,00€

Salada de Polvo e Aipo 13,00€

Vieiras Coradas, Caviar de Beringela com Emulsão de Maracujá 17,00€

Tigre Grelhado com Malonese de Bergamota 35,00€

*Prato de matriz regional

8



PEIXES

19|90^o

RESTAURANT

9

Massada de Linguas e Sames com Lombo de Bacalhau Albardado (1pax)* 19,00€

(2pax)* 34,00€

Bacalhau Confitado, Tomates Assados e Batata Crocante* 20,00€

Bitoque de Atum 22,00€

Polvo Grelhado, Espargos Verdes, Laranja e Lascas de Cherovia* 22,00€

Robalo ao Sal (por encomenda)* 70,00€/kg

Peixe Grelhado Fresco do dia 62,50€/kg

Arroz de Lavagante (2pax) 75,50€

*Prato de matriz regional

10



CARNES

19|90^o

RESTAURANT

11

Presas de Porco Bísaro Salteadas 17,00€

Naco de Vitela Arouquesa Corada com Molho de Espumante* 18,00€

Costeletinhas de Borrego Panadas* 20,00€

Peito de Pato Grelhado 22,00€

Costeleta de Vitela Rubia (2 pax) 70,00€

ADICIONE OS SEUS ACOMPANHAMENTOS

Batata Rústica 1,50€

Espárragado de Curgete* 3,00€

A Nossa Salada de Verdes 3,50€

Arroz Malandrinho de Tomate* 4,00€

Purê de Batata Trufado 4,00€

*Prato de matriz regional

12



SOBREMESAS

19|90^o

RESTAURANT

13

Creme Queimado de Encruçado 5,50€

Farólias, Creme de Mel e Pólen* 5,50€

Pudim Abade Priscos com Ananás de S. Miguel 6,00€

Torta de Laranja, Gelado de Tangerina e Gel de Hortelã* 7,00€

Toucinho do Céu e Framboesa* 6,00€

*Prato de matriz regional

14

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

19|90^o

RESTAURANT

15