



Cozinha de Autor **Carta Verão**

Chefe de Cozinha – Alberto Correia
Chefe de Sala e Escanção – André João





Disposição Legal

Caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar, por favor, informe-nos, para que possamos prepararmos um menu de acordo com as suas preferências.

Os menus de degustação são servidos:

Ao almoço até às 14h.

Jantar até às 21h.

De Forma a oferecer uma melhor experiência:

Os pratos não são concebidos para partilhar, cada dose é cuidadosamente empratada e destinada a uma experiência individual. Os menus de degustação, são servidos a mesas completas.

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

Os preços são apresentados em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor.

Existe livro de reclamações.



Sugestões da Semana



Terça-Feira

Arroz de Ameijoas à Bulhão Pato

14,00€

Lombinho de Porco da Sertã e Cogumelos Ostra

15,00€

Pimentos Assados e Queijo Ilha

13,00€

Quarta-Feira

Camarão Albardado, Risotto de Tomate e Manjeriço

16,00€

Pato e Enchidos da Beira Alta

17,00€

Massa de Batata, Manteiga Avelã e Frutos Secos

13,00€

Quinta-Feira

Filete de Robalo, Chimichurri e Batata Nova

14,00€

Supremo de Frango, Legumes Grelhados e Trufa

16,00€

Tortiglioni e Pesto Rosso

13,50€

Sexta-Feira

Choco Frito, Tomate Seco e Citrinos

15,00€

Alcatra, Presunto e Gema

17,50€

Alface Coração Grelhada, Vinagrete de Carvão e Centeio

12,00€



CARTA

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 acarinhar, 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 apetece sempre voltar.

Santar, terra de gentes e memórias.

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



ENTRADAS



COUVERT

A nossa Seleção de Pães, Manteiga dos Açores e
Sugestão do chef

Faisão

Raviolo de Faisão e Molho de Gemas
11,00 €

Espargo

Espargos, Velouté de Vitela e Óleo de Carvão
13,00 €

Vieiras

Vieira, Cogumelos Silvestres e Consommé de
Frango do Campo
16,00 €

Favas

Favas, Chouriço de Porco Preto e Rojão da Sertã
10,00 €

Milhos

Milhos Fritos, Tártaro de Vitela e Louro
9,50 €



PEIXES



Polvo

Polvo Frito, Molho de Caril e Batata Violeta

24,00€

Bacalhau

Lombo de Bacalhau, Couve-Flor e Beurre Blanc de Tomilho-
limão

23,00€

Pregado

Pregado da Nossa Costa, Ervilha e Limão

25,00€

Camarão Tigre (2pax)

Massada de Camarão Tigre, Coentros e Lima

42,00€

Lagostim

Lagostim, Arroz das Lezírias Ribatejanas e Poejo

21,00€



CARNES



Vitela

Lombinho de Vitela Arouquesa, Legumes da Nossa Horta e
Pancetta
26,00€

Pato

Magret de Pato, Foies Gras e Molho Bordelaise
25,00€

Codorniz

Codorniz recheada com Alheira e Pinhão, Alface de
Cordeiro e Batata
20,00€

Presas de Porco

Presas de Porco, Nabo Fumado e Cebola Assada
24,00€



VEGETARIANO



Tomate e Manjeriçã

Risotto de Tomate Assado, Manjeriçã e Queijo Ilha
17,00€

Massa de Batata

Gnocchis com Pesto Rosso e Amêndoa Torrada
17,50€



SOBREMESAS



Biscoff

Mil Folhas de Creme de Lotus e Gelado de Ímpar Cabriz
7,00€

Nuvem

Nata, Doce de Ovo e Bolacha Torrada
6,50€

Maracujá

Creme Queimado de Maracujá e Gelado de Coco e
Caril
6.50€

Beterraba

Falsa Rocha de Beterraba, Framboesa e Gelado de Iogurte
Natural
7.00€

Lúcia-lima

Pêssego Grelhado, Gelado de Lúcia Lima e Merengue de
Limão
7,00€