

Carta do Restaurante

Couvert

Pães e grissinos do Convento, patés e azeite de ervas aromáticas 4.50

Menu Degustação

87.50

o Polvo O Bacalhau e O Novilho em carpaccio Harry's Bar

Os Cogumelos da Serra da Estrela

O Bacalhau fresco corado sobre batata sauté e beurre blanc de Morchela sculenta

Os Choquinhos em risotto negro com trompetes e compota de tomate

O Limão colhido na horta em sorbet

A Perdiz assada em Vinho do Porto e presunto serrano com puré de trufas brancas

O Javali revestido com migas de broa de milho e alecrim, tomilho e salsa ao molho de alho doce confitado em azeite

A Goiaba que Cabral trouxe nas Caravelas em soufflé com mousseline de requeijão de ovelha

Vinho branco e tinto Convento de Belmonte e Vinho do Porto Taylor's 10 anos

Entradas e Massas

Sopa de tomate com oregãos, enchidos e ovo a baixa temperatura 8.20

Capuccino de cogumelos com espuma de ervas aromáticas do jardim do Convento 8.00

Aveludado de ervilhas com gelado de azeite e manjerição 7.80

Salada Cipriane com mix de folhosas e queijo parmesão 7.20

Sinfonia de cogumelos silvestres sauté em alho, azeite e ervas aromáticas 8.00

Ovos mexidos com farinheira da Guarda 7.80

Carpaccio de Veado com mostarda dijonoise e queijo parmesão 12.20

Tagliatelle fresco com creme de Boletus edulis e trufas brancas (Vegetariano) 18.50

Risoto de cogumelos mistos do bosque (Vegetariano) 18.50

Peixes

Bacalhau lascado em tibórnia de presunto serrano, tomates marinados e ovo a baixa temperatura 22.50

Lombo de Robalo em escamas de batatas e beurre blanc 18.00

Cherne corado com ratatouille de legumes e provençal de aromáticos 19.50

Gambas Tigre grelhadas com risoto de trufas 36.00

Carnes

Guisado de Cabrito no pão de Caria 22.00

Jarret assado lentamente com guisado de favinhas novas e risotto milanês 18.50

Javali à Frei Humberto revestido com migas de broa de milho e alecrim, tomilho e salsa ao molho de alho doce confitado em azeite 22.50

Medalhões de Novilho com esparregado de farinheira e Queijo da Serra 22.00

Carré de Borrego na grelha com provençal e risotto piemontês 18.00

Perdiz assada em Vinho do Porto e presunto serrano com puré de trufas e espinafres 24.00

Sobremesas

Soufflé de Goiaba com mousseline de requeijão de ovelha 8.00

Leite creme 7.50

Texturas de chocolate em degustação 7.50

Crepe de maracujá com gelado de baunilha 7.00

Requeijão com doce de abóbora 5.00

Queijo amanteigado da Serra da Estrela 6.20

Salada de frutas 5.00

Frutas 4.00

Gelados do Convento 5.00