

## SERVIÇO DE JANTAR

Estimado futuro hóspede do Paço da Torre,

***O nosso serviço de jantar funciona por encomenda pelo que solicitamos o favor de nos indicarem antecipadamente a respectiva data (pelo menos no dia anterior), e a vossa preferência entre os pratos disponíveis.***

O menu de jantar inclui: Couvert, entrada, salada, prato principal, sobremesa, água, bebida (vinho da casa, cerveja, refrigerante, ice-tea, ou sumo), e café.

O menu de jantar custa 15€ por pessoa. Crianças metade do preço. Outras bebidas que possa desejar serão cobradas separadamente.

*Devido ao horário limitado do serviço de cozinha, os jantares iniciam-se entre as 19 e as 20 horas.*

Consulte a ementa em baixo.

Teremos muito gosto em servir-lhe uma refeição caseira de cozinha regional beirão!

---

## DINNER SERVICE

Dear future guest of Paço da Torre,

***Our dinner service functions per pre-order, for which we request - in the case of interest - that you inform us of the respective date (at least the day before) and your preference between the dishes available.***

The dinner menu include: Couvert, starter, salad, main course, dessert, water, beverage (the house wine, beer, fizzy drink, ice-tea or juice), and coffee.

The dinner menu costs €15 per person. Children are half price. Other beverages that you might desire are billed separately.

*Due to the limited opening hours of the kitchen, the dinner service starts between 19:00 and 20:00.*

Find the menu below.

We look forward to welcoming you at our Guesthouse, and to serve you a great home-cooked meal.

Com os melhores cumprimentos / Best regards,

PAÇO DA TORRE (de Figueiredo das Donas) - Turismo de Habitação / Guest House

Rua Rainha D. Amélia, 12

3670-102 Figueiredo das Donas, Vouzela - Portugal

Gps: 40°43'57"N 8°03'11"W

E-mail: [reservas@pacodatorre.pt](mailto:reservas@pacodatorre.pt)

Web: [www.pacodatorre.pt](http://www.pacodatorre.pt)

[www.facebook.com/pacodatorre](https://www.facebook.com/pacodatorre)

Tel: (+351) 968 710 052

## EMENTA DA SEMANA - JANTAR

*Poderá escolher um dos dois pratos principais do dia.*

<b>2ª-feira</b>	Bacalhau com broa <b>ou</b> Rojões à Beirã com batata cozida
<b>3ª-feira</b>	Massada de peixe <b>ou</b> Vitela assada à moda de Lafões
<b>4ª-feira</b>	Bacalhau à Lafões (com batatas no forno) <b>ou</b> Arroz de vinha'alhos (entrecosto temperado em vinha'alhos com arroz e couve)
<b>5ª-feira</b>	Bacalhau com natas <b>ou</b> Vitela estufada com batata cozida
<b>6ª-feira</b>	Dourada assada no forno com batatas <b>ou</b> Entrecosto assado no forno com arroz de feijão
<b>Sábado</b>	Bacalhau à Lagareiro (com batatas a murro) <b>ou</b> Vitela assada à moda de Lafões
<b>Domingo</b>	(Não há serviço de jantar neste dia)

## ENTRADAS & SOBREMESAS (do dia)

*Uma das seguintes entradas e sobremesas (além de fruta da época) será escolhida pela cozinheira cada dia.*

### Entradas

Alheira  
Caldo Verde  
Favada com Enchidos  
Frittata de Enchidos  
Ovos mexidos com alheira e couve  
Pataniscas de bacalhau  
Salada de atum

### Sobremesas

Bolo de salada fruta com gelado de baunilha  
Creme caseira (leite creme)  
Creme de leite condensado com fruta do bosque e chantilly  
Mousse de lima  
Pudim de pão  
Tarte Banoffee (de leite condensado cozido c/ banana)  
Tarte de maçã escondida  
Torta de Laranja  
Fruta da época (abacaxi, kiwi, laranja, melão, morango)

## MENU OF THE WEEK - DINNER

*You can choose one of the following two main courses each day:*

- Monday** Codfish baked with corn bread crumbs and potatoes **or** Pork loin in cubes a la Beirã with boiled potatoes
- Tuesday** Fish stew with pasta **or** Oven-baked veal a la Lafões and potatoes
- Wednesday** Codfish a la Lafões (with potatoes in the oven) **or** Vinha'alhos rice (pork ribs marinated in red wine and garlic with rice and cabbage)
- Thursday** Codfish baked with cream and potatoes **or** Veal stew with boiled potatoes
- Friday** Oven-baked gilthead seabream and potatoes **or** Oven-baked pork ribs with bean rice
- Saturday** Codfish a la Lagareiro (with baked potatoes) **or** Oven-baked veal a la Lafões and potatoes
- Sunday** (Dinner service not in function)

## STARTERS & DESSERTS (of the day)

*One of the following starters and desserts (besides seasonal fruit) will be chosen by the cook each day.*

### Starters

- Portuguese meat and bread sausage
- Portuguese potato and kale soup
- Bean stew with Portuguese sausages
- Frittata of Portuguese sausages
- Scrambled eggs with bread sausage and cabbage
- Codfish pancakes
- Tuna salad

### Desserts

- Fruit salad cake with vanilla ice cream
- Home-made crème brûlée
- Cream of condensed milk with forest fruits and chantilly
- Lime mousse
- Bread pudding with caramel sauce
- Banoffee pie (of caramelized condensed milk with banana)
- Hidden apple pie
- Orange roll (cake)
- Seasonal fruit (kiwi, melon, orange, pineapple, strawberry)