



ME

EMENTA

NU

BOSQUE

SINCE GH 1919
THERMAS
NATURE & SPA

RESTAURANTE BOSQUE

ME EMENTA NU BOSQUE

COUVERT COUVERT

ENTRADAS APPETIZER

SOPA SOUP

Um bosque é um espaço aprazível, glamoroso e romântico que transmite paz e tranquilidade com uma enorme diversidade de majestosas árvores com seus robustos troncos de ramos folhagens verdejantes, lagos e bonitos pavões . Assim é o Restaurante do GHT.

Um espaço onde o degustar uma boa refeição terá maior encanto e melhor sabor com a partilha do bom gosto de um cenário acolhedor , diversificado na companhia de um robusto tronco que suporta a enorme mesa de vidro de apoio ao serviço , o majestoso pavão embalsamado suspenso num dos ramos de uma emblemática oliveira desidratada, para além de outros requisitos deste sugestivo Restaurante.

Bem vindo e bom apetite.
Muito obrigada pela preferência

Manteigas aromatizadas, pasta (tapenade) de azeitonas pretas, azeite de Lafões servido com pães quentes ——— €3/pax

Flavored butters, black olive paste (tapenade), Lafões olive oil served with warm breads

Tábua de enchidos e queijos regionais servido com compota e broa ——— €18

Board of sausages and regional cheeses served with jam and cornbread

Croquete de Alheira ou Vitela (3 unidades) ——— €7

Alheira or Veal Croquette (3 units)

Folhado de queijo da serra servido com mel trufado (3 unidades) ——— €8

Serra cheese puff served with truffled honey (3 units)

Creme de cenoura com amêndoas e cubos de laranja ——— €4,5

Carrot cream with almonds and orange cubes

Sopa do dia ——— €3,5

Soup of the day

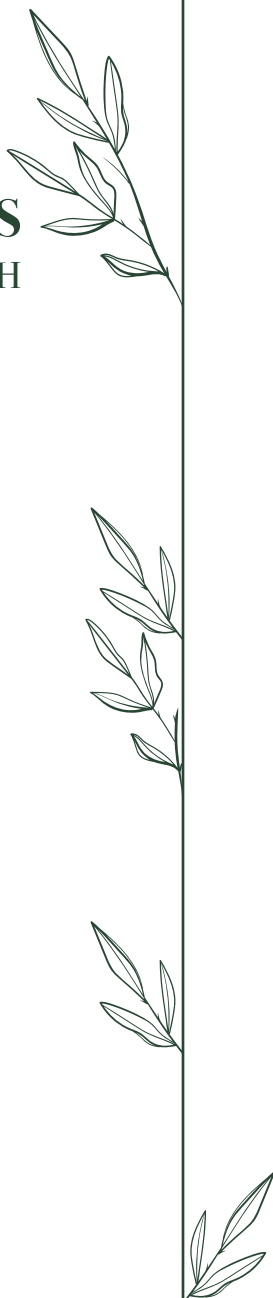
Se for alérgico ou intolerante a algum alimento ou substância referida acima, por favor consulte a nossa equipa.

Preços sujeitos a alteração, em confidencialidade e exclusividade para esta refeição. IVA incluído às taxas legais em vigor.

If you are allergic or intolerant to any food or substance referred to above, please consult our team.

Prices subject to change, in confidentiality and exclusivity for this meal.
VAT included at legal rates in force.

PEIXES FISH



Truta do Vouga
Filete de truta grelhado servido com mousseline de pinhões e vinagrete de framboesa — €24

Vouga trout
Grilled trout fillet served with pine nut mousseline and raspberry vinaigrette

Bacalhau à Lareiras
Lascas de bacalhau com Migas lareiras a Lafões e broa frita — €19

Fireplace Cod
Cod chips with Migas fireplaces in Lafões and fried bread

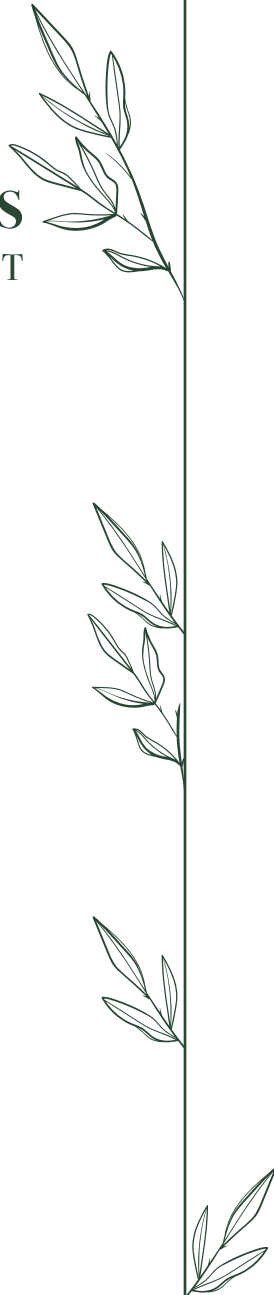
Bacalhau à Leta
Lombo de bacalhau confitado servido com Risotto de farinha — €27

Bacalhau al Leta
Confited cod loin served with farinha risotto

Polvo à lagareiro de São Martinho
Polvo grelhados em cebolada e servido com batatas ao murro — €28

Octopus in the São Martinho mill
Octopus grilled with onion and served with mashed potatoes

CARNES MEAT



Arroz de Galo ————— €18
Arroz enriquecido com galo

Rooster Rice
Rice enriched with rooster

Cachaço Selvagem ————— €18,5
**Cachaço de porco ibérico confitado com papas
laberças e cogumelos selvagens**

Wild boar
Iberian pork neck confit with porridge and wild
mushrooms

Secretos de Porco Ibérico ————— €24
**Secretos grelhados acompanhados com batata a
murro e legumes da época**

Iberian Pork Secrets
Grilled steaks served with mashed potatoes and
seasonal vegetables

Bife Serrano de São Macário ————— €28
**Corte alto (lombo) de vitela com Queijo e
presunto Serranos servido com batata fritas e
legumes da época**

Serrano Steak from São Macário
High cut (loin) of veal with Cheese and Serranos
ham served with French fries and seasonal
vegetables

Vitela assada à moda de Lafões ————— €30
**Costeleta de vitela assada lentamente servida
com batata à moda Lafões** * (apenas por encomenda prévia)

Lafões-style roast veal
Slow-roasted veal chop served with Lafões-style
* (only by prior order)

Tornedó à moda da Arada ————— €28
**Tornedó de lombo servido com purê de batata
cremoso, cogumelos com espinafre**

Arada-style tourniquet
Sirloin tournedo served with creamy mashed
potatoes, mushrooms and spinach

Terrine de Rabo de Boi ————— €25
**Cubo de rabo desfiado ao molho, servido com
purê trufado**

Oxtail Terrine
Cube of shredded oxtail in sauce, served with
truffled puree

Se for alérgico ou intolerante a algum alimento ou substância referida acima, por favor consulte a nossa equipa.

Preços sujeitos a alteração, em confidencialidade e exclusividade para esta refeição. IVA incluído às taxas legais em vigor.

If you are allergic or intolerant to any food or substance referred to above, please consult our team.

Prices subject to change, in confidentiality and exclusivity for this meal.
VAT included at legal rates in force.

VEGETARIANO VEGETARIAN

INFANTIL CHILDREN'S

Talharim artesanal servido com molho de abóbora e nozes _____ €18

Handmade noodles served with pumpkin and walnut sauce

Pataniscas de legumes da época servido com arroz de tomate _____ €16

Seasonal vegetable fritters served with tomato rice

Salada Mista da Horta _____ €15

Mixed Horta Salad

Mini hambúrguer (vitela ou frango) com batata frita ou arroz com legumes, ovo estrelado ou cozido _____ €15

Mini burger (veal or chicken) with fries or rice with vegetables, fried or boiled egg

Massa à bolonhesa (Massa artesanal) _____ €12

Bolognese pasta (Handmade dough)

Se for alérgico ou intolerante a algum alimento ou substância referida acima, por favor consulte a nossa equipa.

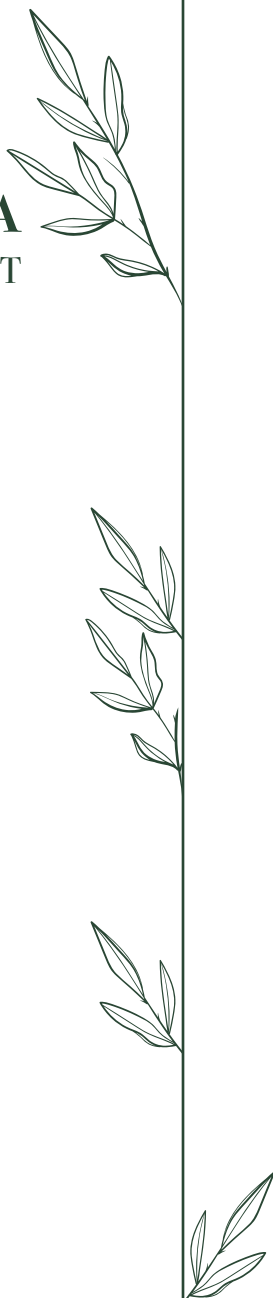
Preços sujeitos a alteração, em confidencialidade e exclusividade para esta refeição. IVA incluído às taxas legais em vigor.

If you are allergic or intolerant to any food or substance referred to above, please consult our team.

Prices subject to change, in confidentiality and exclusivity for this meal.
VAT included at legal rates in force.

SOBREMESA

DESSERT



Arroz doce com flor de laranjeira (Receita Milenar)	_____ €8
Sweet rice with orange blossom (Millennial Recipe)	
Gelado artesanal de alecrim com coulis de frutas do bosque e crocantes	_____ €7
Artisanal rosemary ice cream with forest fruit coulis and crunchies	
Brownie à GHT Brownie de chocolate servido quente com calda e frutas	_____ €7,5
GHT Brownie Chocolate brownie served warm with syrup and fruit	
Quindim	_____ €4,5
Quindim pudding	
Pão de Ló Húmido de Sul com Queijo da Serra	_____ €9
Moist Southern Sponge Bread with Serra Cheese	
Buffet de Sobremesas	_____ €9/pax
Dessert Buffet	

SINCE GH 1919
THERMAS
NATURE & SPA