



ME

EMENTA

NU

BOSQUE

SINCE **GH** 1919  
THERMAS  
NATURE & SPA

RESTAURANTE BOSQUE

# ME EMENTA NU BOSQUE



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.



## COUVERT COUVERT

**Manteigas aromatizadas, pasta de azeitonas pretas,  
azeite de Lafões servido com pães quentes** \_\_\_\_\_ **€3/pax**  
Flavored butters, black olive paste, and Lafões olive oil  
served with warm breads



## ENTRADAS APPETIZER

**Tábua de Enchidos e Queijos regionais com  
compota** \_\_\_\_\_ **€18**  
Board of regional cured meats and cheeses served  
with jam

**Croquete de Alheira ou Vitela (3 unidades)** \_\_\_\_\_ **€7**  
Alheira or Veal Croquettes (3 units)

**Folhado de queijo da serra servido com mel  
trufado (3 unidades)** \_\_\_\_\_ **€8**  
Puff pastry with Serra cheese served with truffled  
honey (3 units)



## SOPA SOUP

**Creme de cenoura com amêndoas e cubos de  
laranja** \_\_\_\_\_ **€4,5**  
Carrot cream soap with almonds and orange cubes

**Sopa do Dia** \_\_\_\_\_ **€3,5**  
Today's Soup





**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**

Cod flakes with Lafões-style Migas and fried cornbread

**Bacalhau à Leta**  
**Lombo de bacalhau confitado servido com legumes da época e tomate confitado** ————— **€27**

Confit cod loin served with seasonal vegetables and confit tomatoes

**Polvo à Lagareiro de São Martinho**  
**Polvo grelhado em cebolada e servido com batatas a murro** ————— **€28**

Grilled octopus in onion sauce, served with smashed 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**

Iberian pork neck confit with laberças porridge and mushrooms.

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

Iberian pork secretos  
Grilled secretos served with smashed potatoes and seasonal vegetables

**Bife Serrano de São Macário** \_\_\_\_\_ **€28**  
**Corte alto (vazia) de vitela com Queijo e  
presunto Serranos servido com batatas fritas e  
legumes da época**

Rib-eye (striploin) veal with Serrano cheese and ham,  
served with French fries and seasonal vegetables

**Vitela assada à moda de Lafões** \_\_\_\_\_ **€30**  
**Costela e aba de vitela assada lentamente servida  
com batata à moda de Lafões**

Roast veal à moda de Lafões  
Slow-roasted veal rib and flank served with Lafões-style potatoes.

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

Tournedos à moda de Arada  
Tenderloin tournedos 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  
Shredded oxtail cube in sauce, served with truffled mashed potatoes.



**VEGETARIANO**  
VEGETARIAN

**Talharim artesanal servido com molho de abóbora e nozes**

Homemade tagliatelle served with pumpkin and walnut sauce.

\_\_\_\_\_ **€18**

**Pataniscas de legumes da época servido com arroz de tomate**

Seasonal vegetable fritters served with tomato rice.

\_\_\_\_\_ **€16**

**Salada Mista da Horta**

Mixed Horta Salad

\_\_\_\_\_ **€15**

**INFANTIL**  
KIDS

**Mini-hambúrguer com batata frita ou arroz com legumes, ovo estralado ou cozido**

Mini hamburger with french fries or rice with vegetables, fried or boiled egg

\_\_\_\_\_ **€15**

**Massa à Bolonhesa (massa artesanal)**

Bolognese pasta (handmade dough)

\_\_\_\_\_ **€12**



**SOBREMESA**  
DESSERT

<b>Arroz Doce com flor de Laranjeira (Receita Milenar)</b> Sweet rice with orange blossom (millennial recipe)	_____	<b>€8</b>
<b>Gelado Artesanal de Alecrim com Coulis de Frutas de Bosque e crocantes</b> Handmade rosemary ice cream with forest fruit coulis and crunchy toppings.	_____	<b>€7</b>
<b>Brownie à GHT Brownie de chocolate servido com calda e frutas</b> Brownie à GHT Brownie de chocolate servido com calda e frutas	_____	<b>€7,5</b>
<b>Quindim</b> Quindim pudding	_____	<b>€4,5</b>
<b>Tiramisu de Caramelo Salgado à GHT</b> GHT salted caramel tiramisu	_____	<b>€7</b>
<b>Buffet de Sobremesas</b> Dessert buffet	_____	<b>€9/pax</b>
<b>Fruta (peça)</b> Fruit (piece)	_____	<b>€7,5</b>

SINCE GH 1919  
THERMAS  
NATURE & SPA