



ME

EMENTA

NU

BOSQUE

SINCE GH 1919
THERMAS
NATURE & SPA

MENU DE VERÃO
RESTAURANTE BOSQUE

ME EMENTA NU BOSQUE

Menu de Verão 2025

Uma experiência gastronómica inspirada na autenticidade da nossa terra e nos sabores da estação.



O Bosque é mais do que um restaurante – é um convite à partilha, à serenidade e ao prazer da boa gastronomia. Inspirado pela perfeição da natureza, este espaço combina elegância e conforto, proporcionando uma experiência única onde os sabores autênticos e os aromas envolventes se fundem em total harmonia.

Ao centro, um imponente pavão capta o olhar e simboliza a grandiosidade e o requinte do ambiente. Tal como ele, cada prato servido é uma expressão de beleza e equilíbrio, cuidadosamente preparado para surpreender e encantar.

Aqui, cada refeição é um momento especial, seja entre amigos, em família ou num jantar intimista a dois. Rodeado por tons naturais e um ambiente acolhedor, o Bosque é um refúgio gastronómico onde cada detalhe foi pensado para criar memórias inesquecíveis.

Bem-vindo ao Bosque. Onde a arte de bem receber e o prazer da boa mesa se encontram.



COUVERT COUVERT

ENTRADAS PARA 2 APPETIZERS FOR TWO

Bem-vindo ao Bosque Seleção de Pães Artesanais, Húmus de Alecrim, Compota de Mirtilo com Redução de Balsâmico e Manteiga com Trufa de Verão

Welcome to Bosque
Selection of Artisan Breads, Rosemary Hummus,
Blueberry Compote with Balsamic Reduction, and
Summer Truffle Butter

€3/pax

Tábua de Enchidos e Queijos Regionais com Compota

Board of Regional Cured Meats and Cheeses with
Compote

€18

Croquete de Vitela Tradicional à Moda de Lafões

Traditional Veal Croquette in the Lafões Style

€7

Bacalhau Crocante com Maionese de Alho Assado e Caviar

Crispy Cod with Roasted Garlic Mayonnaise and
Caviar

€9

Bao Rústico Recheado com Alheira Tradicional

Rustic Bao Filled with Traditional Alheira

€8

Mexilhões em Caril Leve com Batata Frita Rústica

Mussels in a Light Curry Sauce with Rustic Fries

€7,5

Folhado de Queijo da Serra com Compota da Estação e Mistura de Folhas Frescas

Serra Cheese Puff Pastry with Seasonal Compote and
a Mix of Fresh Greens

€8



SELEÇÃO DE SALADAS

SALAD SELECTION

Salada César - Alface Iceberg, Frango Grelhado, Croutons, Molho Clássico e Lascas de Queijo Curado

Caesar Salad – Iceberg Lettuce, Grilled Chicken, Croutons, Classic Dressing and Shavings of Aged Cheese

€20

Salada de Camarão - Rúcula, Tomate Cherry, Aipo Crocante, Camarão Salteado e Vinagrete Agridoce de Pimentos

Shrimp Salad – Arugula, Cherry Tomatoes, Crunchy Celery, Sautéed Shrimp, and Sweet & Sour Pepper Vinaigrette

€22

Salada do Chef Folhas Verdes, Frutos Frescos, Queijo, Elementos Crocantes e Molho Especial

Chef's Salad – Mixed Greens, Fresh Fruits, Cheese, Crunchy Elements, and a Special Dressing

€15

Salada do Dia Seleção de Folhas, Tomate, Cenoura e Cebola Roxa

Salad of the Day – Selection of Greens, Tomato, Carrot, and Red Onion

€6



SOPA SOUP

Sopa do Dia

Homemade Soup of the Day

€4

Creme Aveludado de Cenoura com Laranja e Amêndoas

Silky Carrot Soup with Orange Zest and Toasted Almonds

€4,5



PEIXES FISH

Polvo Grelhado sobre Arroz Negro e Tomates Cherrys e Alho Francês Confitado

Grilled Octopus Served on Black Rice with Cherry
Tomatoes and Slow-Cooked Leek Confit

€28

Lascas de Bacalhau sobre Tosta de Broa e Couve Salteada

Cod Shavings on Cornbread Toast with Sautéed Kale

€22

Lombo de Bacalhau Gratinado com Maionese, Pickles da Casa e Puré de Batata Assado

Baked Cod Loin Gratin with Creamy Mayonnaise,
House-Made Pickles and Roasted Potato Purée

€26

Peixe do Mar Grelhado com Arroz Cítrico e Coentros Frescos

Grilled Fresh Fish with Citrus Rice and Fresh Cilantro

€29



CARNES MEAT



Ravioli de Pato com Manteiga de Ervas Aromáticas

Duck Ravioli Served with Aromatic Herb Butter

€20

Frango do Campo em Confeção Tradicional com Arroz

Free-Range Chicken Cooked in the Traditional Manner served with Rice

€20

Tornedó de Lombo de Vitela com Molho de Cogumelos e Batata a Murro

Veal Tenderloin Tornado Served with a Rich Mushroom Sauce and Crispy Smashed Potatoes

€28



Entrecote Grelhado com Batata Rústica e Legumes Salteados (2 pax) *Tempo preparação 30min*

Grilled Entrecôte with Rustic Potatoes and Sautéed Vegetables (serves 2) *Preparation Time: 30 minutes*

€57,5



Cachaço de Porco Confitado com Puré de Maçã e Arroz de Bacon

Slow-Confit Pork Neck Served with Apple Purée and Bacon-Infused Rice

€22



Bife da Vazia "Serrano" com Queijo da Serra, Presunto Curado, Legumes Baby e Batata Rústica

"Serrano" Sirloin Steak Served with Serra Cheese, Cured Ham, Baby Vegetables and Rustic Potatoes

€28

VEGETARIANO
VEGETARIAN

**Talharim Artesanal com Espinafres Frescos,
Tomate Cherry e Pinhão Tostado**

Handmade Tagliatelle with Fresh Spinach, Cherry
Tomatoes, and Toasted Pine Nuts

€20

**Pataniscas de Cogumelos com Arroz Malandrinho
de Tomate e Legumes Salteados**

Mushroom Fritters with Tomato Malandrinho* Rice
and Sautéed Vegetables

*Tomato Malandrinho Rice: a creamy, flavorful Portuguese-style rice

€18

Nuggets Artesanais de Peixe com Arroz e Legumes

Handmade Fish Nuggets with Rice and Vegetables

€13

INFANTIL

(até 12 anos)

KIDS

(up to 12y)

Massa Fresca com Carne Picada e Molho de Tomate

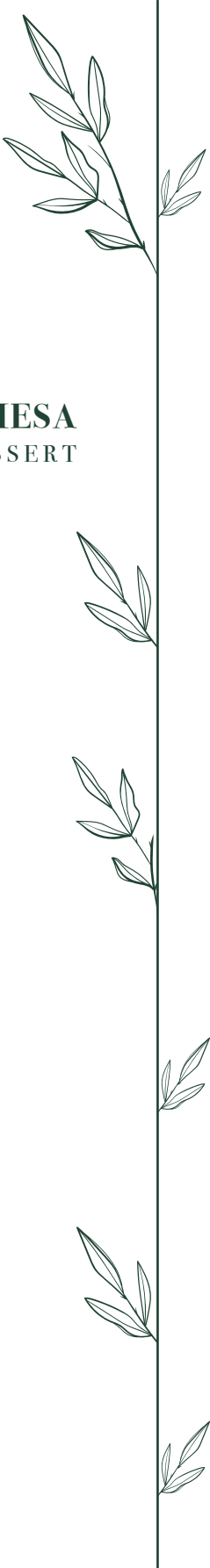
Fresh Pasta Served with Minced Meat and Rich
Tomato Sauce

€12

**Mini-Hambúrguer de Frango no Pão, Batata Frita
e Ovo Estrelado ou Arroz com Legumes**

Mini Chicken Burger on a Bun, with French Fries and a
Fried Egg or Rice with Vegetables

€14



SOBREMESA

DESSERT

Frescor das Montanhas
Gelado Artesanal de Alecrim com Crocante de Castanhas e Mel ————— **€8**

Freshness of the Mountains
Artisanal Rosemary Ice Cream with Chestnut Crunch and Honey

Vouzela à Chef
Espuma de Doce de Ovos e Crocante de Massa Filo ————— **€7**

Vouzela à Chef
Egg Yolk Cream Foam with Filo Pastry Crunch

Tiramisú de Caramelo Salgado ————— **€7**

Salted Caramel Tiramisu

Tropical
Panna Cotta de Côco com Coulis de Manga, Limão e Hortelã Fresca ————— **€6,5**

Tropical
Coconut Panna Cotta with Mango Coulis, Lemon and Fresh Mint

Brownie de Chocolate e Nozes com Calda de Frutos Vermelhos e Calda de Chocolate ————— **€7**

Chocolate and Walnut Brownie served with Red Berry Coulis and Chocolate Sauce

Mix de Frutas ————— **€7**

Seasonal Fresh Fruit

Buffet de Sobremesas ————— **€9/pax**

Selection of Desserts from the Hotel's Pastry

S I N C E G H 1 9 1 9
T H E R M A S
—
N A T U R E & S P A