



ME

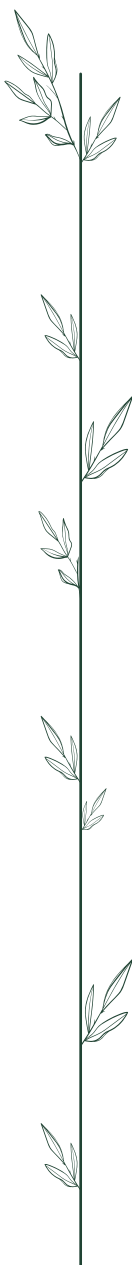
EMENTA

NU

BOSQUE

SINCE GH 1919
THERMAS
NATURE & SPA

MENU DE OUTONO/INVERNO
RESTAURANTE BOSQUE



Menu de Outono/Inverno 2025

Bem Vindos ao nosso Bosque, Bem-vindos a nossa casa.

A carta de Outono/Inverno do Bosque surge com a nossa obsessão pelos produtos nacionais, pelo receituário Português, pelo nosso território, é um tributo às nossas gentes, aos nossos Costumes, inspirado nos dias de frio e de chuva.

Esta é a estação do ano mais desafiante para nós enquanto cozinheiros, desde a caça aos mísscaros, as castanhas, a matança do porco, enfim uma infindável lista de produtos e costumes que são completamente uma bênção para a gastronomia.

Deixe-se levar pela nossa criatividade e pelas interpretações dos clássicos Portugueses.

Acompanhe-nos por esta viagem por Portugal, pela região centro e por São Pedro do Sul.

Bem-vindos ao Grande Hotel Thermas, a São Pedro do Sul, a nossa Casa.

Henrique Sampaio Ferreira

Autumn | Winter 2025 Menu

Welcome to our Bosque, welcome to our home.

Our Autumn/Winter menu is born from a deep reverence for Portuguese produce, traditional recipes, and the richness of our land. It is both a tribute and a celebration of our people and customs—shaped by the comforting flavours of cold and rainy days.

This is, for us cooks, the most challenging and inspiring season: the search for wild mushrooms, the arrival of chestnuts, the heritage of the winter pig harvest—an endless array of ingredients and traditions that bless our culinary landscape.

Allow yourself to be guided by our creativity and our contemporary interpretations of Portuguese classics.

Join us on a journey through Portugal, through the heart of the Central Region, and through São Pedro do Sul.

Welcome to Grande Hotel Thermas, to São Pedro do Sul—welcome to our Home.

Henrique Sampaio Ferreira



COUVERT COUVERT

Bem-vindo ao Bosque

Seleção Diária de Pães, Azeitonas Galegas marinadas com Alho e Laranja, Manteiga de Alecrim e Pasta de Cogumelos e Trufa

Welcome to Bosque

Daily selection of Artisanal Breads, Galega Olives marinated with Garlic and Orange, Rosemary-infused Butter, and Mushroom & Truffle Pâte

€3/pax

ENTRADAS STARTERS

Sopa do Dia

Soup of the Day

€4

Croquetes de Vitela Assada à Moda de Lafões e Emulsão de Mostarda (4 unidades)

Lafões-Style Slow-Roasted Veal Croquettes, mustard emulsion (4 pcs)

€7

Folhado de Queijo Serra, Rúcula Selvagem e Mel

Serra Cheese Puff Pastry, wild rocket and honey

€8

Camarão salteado ao Alho, Coentros e Limão

Garlic-Sautéed Shrimp, coriander and lemon zest

€9

Pastel de Massa Tenra de Frango do Campo, Puré de Cenoura e Salsa (2 unidades)

Free-Range Chicken Massa Tenra, carrot purée and fresh parsley (2 pcs)

€7

Cremoso de Cabrito, Maionese de Hortelã e Crocante de Cupita (2 unidades)

Goatling Cream, mint mayonnaise and crispy cupita (2 pcs)

€7,5

**PRATOS
DE PEIXE**
FISH
COURSES

Arroz do Baixo Mondego de Robalo, Camarão e Coentros

Baixo Mondego Rice with Sea Bass, Shrimp and Fresh Coriander

_____ **€23**

Lombo de Bacalhau no Josper, Batata a Murro e Migas à Frade

Josper-Grilled Cod Loin, Smashed Potatoes and Migas à Frade

_____ **€26**

Polvo Confitado, Risoto de Funcho, Gengibre, Tinta de Choco e Maionese de Lima

Confit Octopus, Fennel Risotto, Ginger, Cuttlefish Ink and Lime Mayo

_____ **€28**



PRATOS DE CARNE

MEAT COURSES

Naco de Cachaço de Porco Bísaro a Baixa temperatura, Molho de Mostarda e Puré de Batata Doce ————— **€22**

Slow-Cooked Bísaro Pork Neck, Mustard Jus and Sweet Potato Purée

Bife de Alcatra com Molho de Queijo Serra, Laminas de Presunto, Batata rustica e Bimis ————— **€26**

Rump Steak, Serra Cheese Sauce, Presunto Shavings, Rustic Potatoes and Bimis

Arroz do Baixo Mondego de Míscaros *

Baixo Mondego Wild Mushroom Rice

*** A nossa Seleção de Carnes:**

Our Butcher's Selection

Secretos de Porco Bísaro ————— **€26**

Bísaro Pork "Secretos"

Alcatra de Black Angus ————— **€28**

Black Angus Rump Steak

Picanha de Black Angus ————— **€29**

Black Angus Picanha

Entrecôte Maturado (2 pax) ————— **€59**

Dry-Aged Entrecôte (for 2 guests)



PRATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN
DISHER

Risoto de Cogumelos, Alecrim e perfume de Trufa

Wild Mushroom Risotto, Rosemary and a Touch of Truffle

€22

Massa fresca de Bimis e Hortelã

Fresh Pasta with Bimis and Mint

€20



INFANTIL

(até 12 anos)

CHILDREN'S MENU

(up to 12y)

Nuggets Artesanais de Pescada, Arroz e Palitos de Batata

Handmade Hake Nuggets, Rice and Potato Sticks

€13

Massa Fresca, Carne picada e Molho de Tomate

Fresh Pasta with Minced Meat and Tomato Sauce

€12

SOBREMESA
DESSERT

Abacaxi Laminado com Lima

Fresh Pineapple with Lime Zest

_____ €6,5

Creme Burlee de Baunilha, Sorbet de Frutos Vermelhos e Biscoff

Vanilla Crème Brûlée, Red Berry Sorbet and Biscoff

_____ €7

Pudim de Queijo Serra, Curd de Laranja e Gel de Hortelã

Serra Cheese Pudding, Orange Curd and Mint Gel

_____ €8

Mousse de Chocolate Negro, Azeite Virgem Extra e Flor de Sal de Aveiro

Dark Chocolate Mousse, Extra Virgin Olive Oil and Aveiro Fleur de Sel

_____ €7

Texturas de Marmelos, Crumble de Castanha Martaínha e Chocolate Branco

Textures of Quince, *Martaínha* Chestnut Crumble and White Chocolate

_____ €8,5

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