



ME

EMENTA

NU

BOSQUE

SINCE **GH** 1919
THERMAS
NATURE & SPA

EMENTA GRANDE HOTEL THERMAS | PRIMAVERA/VERÃO 2026

BOSQUE'S MENU | SPRING/SUMMER 2026

EMENTA GRANDE HOTEL THERMAS | PRIMAVERA/VERÃO 2026

BOSQUE'S MENU | SPRING/SUMMER 2026

A carta de Verão do Bosque nasce da abundância e da generosidade da estação mais luminosa do ano.

Inspirada nos dias longos, nos mercados cheios de cor, nas hortas em plena produção e nos sabores que marcam as nossas memórias, esta carta é uma celebração do território, dos seus produtores e da gastronomia Portuguesa.

É nesta época que a natureza se apresenta no seu esplendor. Os tomates amadurecem ao sol, os aromas das ervas frescas invadem as cozinhas, os frutos ganham doçura e os dias convidam-nos a refeições mais leves, descontraídas e partilhadas.

Mantemos a nossa paixão pelos produtos nacionais e pelo receituário tradicional português, mas permitimo-nos olhar para eles com criatividade e respeito, procurando novas interpretações sem nunca esquecer as nossas raízes.

Cada prato pretende contar uma história. A história das nossas gentes, da Região Centro, de São Pedro do Sul e de um património gastronómico que temos o privilégio de preservar e partilhar.

Acompanhe-nos nesta viagem de sabores, aromas e memórias.

Bem-vindos ao Grande Hotel das Thermas.

Bem-vindos ao Bosque.

Bem-vindos à nossa casa.

The Bosque Summer Menu is born from the abundance and generosity of the brightest season of the year.

Inspired by long days, colourful markets, gardens in full bloom and the flavours that shape our memories, this menu is a celebration of the land, its producers and Portuguese gastronomy.

At this time of year, nature reveals itself in all its splendour. Tomatoes ripen under the sun, the aromas of fresh herbs fill the kitchens, fruits become sweeter, and the days invite us to enjoy lighter, more relaxed and shared meals.

We remain true to our passion for national products and traditional Portuguese recipes, while allowing ourselves to approach them with creativity and respect, seeking new interpretations without ever forgetting our roots.

Each dish aims to tell a story. The story of our people, of the Central Region, of São Pedro do Sul, and of a gastronomic heritage that we have the privilege to preserve and share.

Join us on this journey of flavours, aromas and memories.

Welcome to Grande Hotel das Thermas.

Welcome to Bosque.

Welcome to our home.

Henrique Sampaio Ferreira

Chef Executivo – Henrique Sampaio Ferreira

Executive Chef

Chef Cozinha – Alberto Correia

Chef de Cuisine

Chef de Sala – Joana Tavares

Restaurant Manager



COUVERT
COUVERT

Seleção Diária de Pães, Azeitonas Galegas Marinadas com Alho e Laranja, Manteiga de Alecrim e Brandade de Bacalhau _____ **€3**
Daily Selection of Bread, Galician Olives Marinated with Garlic and Orange, Rosemary Butter and Codfish Brandade



ENTRADAS
APPETIZERS

Sopa do Dia _____ **€4**
Our Daily Soup

Salada Bosque _____ **€6**
Bosque Salad



Croquetes de Vitela Assada à Moda de Lafões e Maionese de Laranja (4 uni) _____ **€8**
Lafões-Style Roasted Veal Croquettes with Orange Mayonnaise (4 units)

Tártaro de Vitela Arouquesa, Tosta de Abobora e Nozes e Caviar de Mostarda _____ **€10**
Arouquesa Veal Tartare, Pumpkin and Walnut Toast, and Mustard Caviar

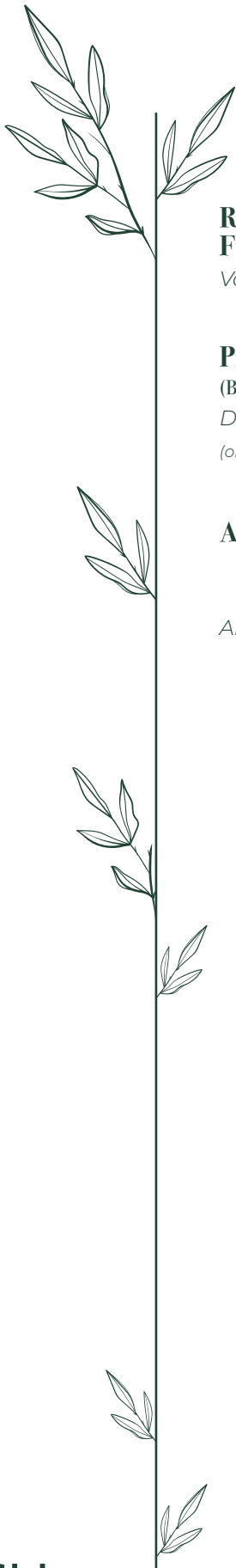


Camarão salteado ao Alho, Coentros e Limão _____ **€9,5**
Sautéed Shrimp with Garlic, Coriander and Lemon



Ovos Mexidos com Farinheira _____ **€6**
Scrambled Eggs with Farinheira Sausage

Empanadilha de Queijo Serra, Gel de Abobora e Lima _____ **€7**
Serra Cheese Empanadilla with Pumpkin and Lime Gel



Rissol de Truta do Vouga, Legumes em Escabeche e Funcho _____ **€8**

Vouga Trout Rissole, Pickled Vegetables and Fennel

Presunto de Pato, Queijo Velho e Figos Confitados _____ **€10**

(Base de Alface Iceberg)

Duck Ham, Aged Cheese and Confit Figs

(on an Iceberg Lettuce base)

Alheiras Artesanais:

- Tradicional _____ **€8**

- Cogumelos Shitake _____ **€10**

ARTISAN ALHEIRAS

- ARTISAN

- Shiitake Mushroom



PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

SALADAS

SALADS

Salada de Frango Grelhado, Tomate Cherry e Salsa _____ **€16**
Grilled Chicken Salad with Cherry Tomato and Parsley

Salada de Camarão, Limão e Coentros _____ **€18**
Shrimp Salad with Lemon and Coriander

NO

TACHINHO

FROM

THE POT

Massada de Partes de Bacalhau (Cachaço, Línguas e Sames) _____ **€23**
Codfish Pasta Stew (Neck, Tongues and Roe)

Arroz do Baixo Mondego de Robalo, Camarão e Coentros _____ **€23**
Baixo Mondego Rice with Sea Bass, Shrimp and Coriander

Arroz do Baixo Mondego de Carabineiro _____ **€35**
Baixo Mondego Rice with Scarlet Shrimp

Argolinhas de Caldo de Caldeirada, Tranche de Garoupa Grelhada e Salicórnia _____ **€32**
Fish Stew Broth Rings, Grilled Grouper Fillet and Samphire

NO JOSPER
*FROM THE
JOSPER GRILL*

*** SECÇÃO DE
CARNES
GRELHADAS**
*ELECTION OF
GRILLED MEATS*

**Lombo de Bacalhau no Josper, Couve grelhada e
Puré de Cenouras assadas** _____ **€26**

*Josper-Grilled Cod Loin, Grilled Cabbage and Roasted
Carrot Purée*

**Arroz de Forno de Polvo, Filetes de Polvo Grelhado
e Maionese de Salsa** _____ **€29**

*Oven-baked Octopus Rice with Grilled Octopus Fillets
and Parsley Mayonnaise*

**Arroz de Forno de Cabrito, Maionese de Trufa e
Barriga Fumada** _____ **€29**

*Oven-Baked Goat Kid Rice, Truffle Mayonnaise and
Smoked Pork Belly*

Secretos de Porco Bísaro _____ **€24**

Bísaro Pork Secret Cuts

Alcatra de Arouquesa _____ **€26**

Arouquesa Beef Sirloin

Cabrito de Churrasco _____ **€26**

Grilled Kid Goat

Peito de Pato _____ **€25**

Duck Breast

Vazia de Arouquesa _____ **€29**

Arouquesa Beef Striploin

*** Acompanha com Palitos de Batata e Esparregado de Espinafres**

Served with Potato Sticks and Creamed Spinach

PRATOS VEGETARIANOS

VEGETARIAN DISHES

INFANTIL

(até 12 anos)

CHILDREN'S

MENU

(up to 12y)



Risoto de Cogumelos Boletos, Alecrim e Perfume de Trufa

Porcini Mushroom Risotto, Rosemary and Truffle Aroma

_____ €22

Massa Fresca de Espargos Verdes

Fresh Green Asparagus Pasta

_____ €20



Nugget Artesanais de Pescada, Arroz e Palitos de Batata

Homemade Hake Nuggets with Rice and Potato Sticks

_____ €13

Massa Fresca, Carne picada e Molho de Tomate

Fresh Pasta with Minced Meat and Tomato Sauce

_____ €12



SOBREMESAS *DESSERTS*

Abacaxi Laminado, Sorvet de Yuzu e Lima e Gengibre _____ **€6,5**

Thinly Sliced Pineapple with Yuzu, Lime and Ginger Sorbet

O nosso Bolo de Bolacha, Gelado de Café e Caramelo Salgado _____ **€7,5**

Our Traditional "Bolo de Bolacha", Coffee Ice Cream and Salted Caramel

Pot de Creme de Framboesa, Mel e Cidreira _____ **€7**

Raspberry, Honey and Lemon Balm Cream Pot

Morangos Marinados, Sabugueiro e Hortelã _____ **€7,5**

Marinated Strawberries with Elderflower and Mint

Entremet de chocolate, Gelado de Avela crocante e Cacau _____ **€8,5**

Chocolate Entremet with Crunchy Hazelnut Ice Cream and Cocoa

Pastel de Vouzela do Bosque, Crumble de Cereais e Gelado de Alecrim _____ **€8**

Bosque Pastel de Vouzela with Cereal Crumble and Rosemary Ice Cream

Taça de Gelados _____ **€7**

Ice Cream Cup



MAIS INFORMAÇÕES

MORE INFORMATION

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

SINCE GH 1919
THERMAS
—
NATURE & SPA