



Solar do Conde  
HOTEL

**RESTAURANTE**

**= MENU =**

Neste Hotel existe Livro de Reclamações  
*This Hotel has a Complaint Book*

IVA Incluído  
*VAT Included*

# ENTRADAS

## STARTERS

<b>PÃO (CASEIRO)</b> <i>Bread (serving)</i>	..... 1,60 €
<b>MANTEIGA (UNIDADE)</b> <i>Butter (unit)</i>	..... 0,55 €
<b>PÃO DE ALHO (DOSE)</b> <i>Garlic Bread</i>	..... 2,40 €
<b>SOPA DO DIA</b> <i>Soup of the Day</i>	..... 2,10 €
<b>FOLHADO À CONDE</b> Recheado com morcela, servido com ananás <i>Pastry "Conde Style"</i> <i>Puff pastry stuffed with blood pudding, served with pineapple and honey</i>	..... 6,30 €
<b>AMEIJOAS À BULHÃO PRATO</b> Salteadas em azeite e alho, pimenta e sumo de limão polvilhadas com salsa <i>Clams "Bulhão Pato Style"</i> <i>Fried in olive oil with garlic, local red pepper and lemon juice and garnished with parsley</i>	..... 8,45 €
<b>COCKTAIL DE CAMARÃO COM NOZES</b> Alface em juliana, nozes, maçã, miolo de camarão, molho de cocktail e camarões inteiros <i>Shrimp Cocktail with Nuts</i> <i>Lettuce, walnuts, apple, cocktail sauce and shrimps</i>	..... 9,50 €
<b>LAPAS COM BOLO LÊVEDO</b> Grelhadas com manteiga, sumo de limão e alho <i>Limpets</i> <i>Grilled with butter, lemon juice and garlic</i>	..... 14,25 €

IVA Incluído  
VAT Included

<b>GAMBAS GRELHADAS OU À GUILHO (KG)</b> À guilho são salteadas com azeite e alho, pimenta, sumo de limão e salsa <i>Grilled Prawns or "À Guillo" (KG)</i> <i>"À Guilho" refers to it being fried with olive oil and garlic, pepper, lemon juice and parsley</i>	..... 67,00 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

<b>MELÃO COM PRESUNTO</b> <i>Melon with Smoked Presunto</i>	..... 7,40 €
----------------------------------------------------------------	--------------

<b>SALADA PRIMAVERA</b> Alface, laranja, tomate, uvas ou sultanas, banana, creme de iogurte ou natas e sumo de limão <i>"Spring Salad"</i> <i>Lettuce, orange, tomato, pineapple, grapes, banana, yogurt cream and lemon juice</i>	..... 6,85 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>SALADA SOLAR DO CONDE</b> Alface, nozes, sultanas, milho, delícias do mar, maçã e molho de cocktail <i>Salad "Solar do Conde" Style</i> <i>Lettuce, walnuts, sweet corn, seafood, apple and cocktail sauce</i>	..... 8,60 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>BOLO LÊVEDO C/ PASTA DE CHOURIÇO (CASEIRA)</b> <i>Standing Cracklings with Local Bread</i>	..... 3,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

<b>MASSA SOVADA COM COMPOTAS (CASEIRA)</b> <i>Sweet Bread with Jams (Homemade)</i>	..... 3,50 €
---------------------------------------------------------------------------------------	--------------

# PETISCOS

## SNACKS

<b>SALADA DE POLVO</b> <i>Octopus Salad</i>	..... 4,00 €
------------------------------------------------	--------------

<b>BOLO LÊVEDO COM PASTA DE MORCELA E ANANÁS</b> <i>Regional Local Bread with Pineapple and Black Sausage Pasta</i>	..... 6,00 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Neste Hotel existe Livro de Reclamações  
This Hotel has a Complaint Book

IVA Incluído  
VAT Included

**ASSADURAS À REGIONAL** ..... 6,00 €  
*Regional Pork Roasting*

**TÁBUA DE QUEIJOS REGIONAIS** ..... 5,50 €  
*Regional Cheese Selection*

**QUEIJO FRESCO COM PIMENTA DA TERRA** ..... 2,00 €  
*Fresh Cheese with Local Pepper*

**CHOURIÇO À BOMBEIRO COM CALDO VERDE E PÃO CASEIRO** ..... 8,60 €  
*"Fireman Style" local Spicy Sausage with Local Bread and Green Soup*

**MISTURA DE ENCHIDOS COM BOLO LÊVEDO** ..... 6,50 €  
Morcela, chouriço e alheira  
*Regional Bread with Mixed Sausage  
Black Sausage, Sausage and Alheira*

**PATANISCAS COM AZEITONAS E ORÉGÃOS** ..... 5,30 €  
*Pastry with Olives and Oregano*



**ARROZ DE MARISCO (2 PESSOAS)** ..... 31,65 €  
*Seafood Rice (for two)*

**ARROZ DE PEIXE (2 PESSOAS)** ..... 31,65 €  
*Fish Rice (for two)*

**ATUM BRASEADO (DOS AÇORES)** ..... 16,90 €  
Acompanha com batata doce, legumes salteados, mel e molho de soja  
*Seared Tuna  
Seared, served w/ sweet potatoes e vegetables. Honey and soy sauce on the side*

**BACALHAU À JOÃO DO PORTO** ..... 15,80 €  
Grelhado, acompanha com batata cozida, ovo cozido, rodelas de cebola, azeitonas e legumes, molho de azeite e alho e piri-piri  
*Cod-Fish "João do Porto" Style  
Grilled; served with boiled potatoes, boiled egg, onions, olives, vegetables, olive oil, garlic and spicy sauce*

**BACALHAU À GOMES DE SÁ** ..... 15,80 €  
Desfiado com batatas aos cubos, cebola, ovo e azeitonas  
*Cod-Fish "Gomes de Sá Style"  
Shredded with diced potatoes, onions, eggs and olives*

**BACALHAU À ZÉ DO PIPO** ..... 15,80 €  
Dourados e fritos, acompanhado com pickles e puré de batata  
*Cod-Fish "Zé do Pipo Style"  
Stuffed Fillets with Vegetable Pasta  
Fried, stuffed with carrot, green beans and peas, accompanied with sautéed potatoes*

**FILETES RECHEADOS COM PASTA DE LEGUMES** ..... 17,95 €  
Fritos, recheados com cenoura, feijão verde e ervilhas, acompanhados com batata salteada  
*Stuffed Fillets with Vegetable Pasta  
Fried, stuffed with carrot, green beans and peas, accompanied with sautéed potatoes*

**FILETES DE PEIXE COM MOLHO TÁRTARO** ..... 16,90 €  
Dourados e fritos, acompanha com molho tártaro e c/ batata doce  
*Fresh Fish Fillets with Tartar Sauce  
Fried, served with mashed potatoes and carrots*

**SALMÃO GRELHADO** ..... 15,00 €  
Servido com sumo de limão, acompanhado com batata doce  
*Grilled Salmon  
Served with Lemon Juice and Sweet Potato*

**MEDALHÕES DE CHERNE À MORDOMO** ..... 17,95 €

Grelhado, com molho de manteiga, alho, salsa, sumo limão e bacon  
*Stone Bass Medallions "Maitre d'Hotel" Style*  
*Grilled with butter, garlic, parsley, lemon juice and bacon*

**ESPETADA DE ESPADARTE À BELA VISTA** ..... 17,95 €

Peixe espadarte com pimentos vermelhos, camarão e molho de azeite e alho  
*Swordfish Skewers "Bela Vista" Style*  
*Grilled with shrimp, red peppers, olive oil and garlic sauce*

**PEIXE ESPADA GRELHADO C/ MOLHO CAMARÃO** ..... 13,00 €

*Grilled Sword-Fish with Shrimp Sauce*



**CARNE**  
MEAT

**BIFE DE NOVILHO COM MOLHO DE MARACUJÁ** ..... 17,00 €

*Beef Steak with Passion fruit Sauce*

**BIFE DE NOVILHO À PORTUGUESA** ..... 17,00 €

Frito com molho de alho, louro, presunto, manteiga e molho demiglace, acompanhado por batata frita em rodela  
*Beef Steak "Portuguese Style"*  
*Fried with garlic, bay leaf, ham, butter and demi-glace, served with fried potatoes*

**LOMBO DE NOVILHO NA PEDRA (2 PESSOAS)** ..... 39,00 €

Lombo de novilho na pedra acompanhado com molhos e batata frita  
*Loin of Veal "in stone" with fried potatoes and sauces*

**LOMBO DE NOVILHO DA PEDRA** ..... 19,00 €

Lombo de novilho na pedra acompanhado com molhos e batata frita  
*Loin of Veal "in stone" with fried potatoes and sauces*

**BIFANA GRELHADA COM MOLHO DE ALHO** ..... 14,00 €

*Grilled Pork Steak with Garlic Sauce*

**ISCAS DE FÍGADO À PORTUGUESA** ..... 17,95 €

Fritas em alho, pimenta da terra, vinho branco, acompanhado por batata frita  
*Liver Lures "Portuguese Style"*  
*Fried with garlic, local pepper, white wine, accompanied with Potato fries*

**CHATEAUBRIANT COM MOLHO TÁRTARO** ..... 17,95 €

*Chateaubriand with Tartar Sauce*

**LOMBO DE NOVILHO FLAMEJADO (2 PESSOAS)** ..... 39,00 €

*Loin of Veal Flambé (for two)*

**TORNEDÓ DE NOVILHO À SOLAR DO CONDE** ..... 17,95 €

Frito, com molho demiglace, cogumelos, fiambre e natas  
*Fried, with demi-glace sauce, mushrooms, ham and cream*

**MEDALHÕES DE NOVILHO COM ANANÁS** ..... 17,95 €

Grelhados, com bacon e ananás frito em manteiga  
*Medallions of Beef with Pineapple*  
*Grilled, barded w/ bacon, served w/ grilled pineapple and a butter sauce*

**COSTELETA DE PORCO À REGIONAL** ..... 13,20 €

Frita em alho, pimenta da terra, vinho branco e servida c/ ananás  
*Pork Cutlets "Regional" Style*  
*Fried with garlic, pepper, white wine and served with local peppers and pineapple*

**ESCALOPES DE PORCO PANADOS C/ ALCAPARRAS** ..... 13,60 €  
*Breaded Pork Cutlets with Capers*

**ESPETADINHAS DE FRANGO À JARDINEIRA** ..... 13,60 €  
Grelhadas, 2 espetadas de peito de frango com pimentos, bacon, maçã e acompanhado com molho de tomate e hortelã  
*Chicken Skewers with Vegetables*  
*2 skewers of chicken breast, peppers, bacon, apple and tomato, mint sauce*

**PEITO DE FRANGO RECHEADO** ..... 13,60 €  
Panados com farinha de milho e fritos, recheados com queijo e fiambre  
*Stuffed Chicken Breast*  
*Breaded with corn and fried, stuffed with cheese and ham*

**CREPE À “SOLAR DO CONDE”** ..... 11,00 €  
Recheado com legumes estufados e galinha, acompanhada por salada e batata salteada  
*Crepe “Solar do Conde Style”*  
*Stuffed with stewed vegetables and chicken, accompanied by salad and potato*

**BIFE DE PERÚ GRELHADO COM AZEITE DE SALSA E ALHO** ..... 13,60 €  
*Grilled Turkey Steak with Parsley and Garlic oil*



## PRATOS TRADICIONAIS

REGIONAL PLATES

**LOMBO DE PORCO À REGIONAL COM PIMENTA DA TERRA** ..... 13,20 €  
*Regional Pork Loin with Local Pepper*

**BIFE DE VAZIA À REGIONAL C/ PIMENTA DA TERRA** ..... 16,00 €  
*Regional Sirloinsteak “Bife da Vazia” with local Peeper*

**FILETES DE BACALHAU COM CEBOLADA** ..... 17,80 €  
*Cod-Fish Fillets with Onions*

**CHICHARROS COM MOLHO DE VILÃO** ..... 14,80 €  
*Horse Mackerel with “Vilão Sauce” and Potatoes*  
Panados com farinha de milho e fritos, acompanhada por batata e salada  
*Breaded and fried with corn flour, accompanied with salad*

**POLVO ASSADO COM BATATA** ..... 17,80 €  
Assado no forno  
*Roasted Octopus with Potatoes*

**CAÇOULA COM BATATA E SALADA** ..... 14,80 €  
Entrecosto de porco frito  
*“Caçoula” with Salad and Potatoes (Fried Pork Ribs)*

**MORCELA COM OVO MEXIDO, ANANÁS E BATATA DOCE** ..... 12,00 €  
*Blood Pudding with Scrambled Eggs, Pineapple and Sweet Potatoes*



## OPÇÃO VEGETARIANA

VEGETARIAN OPTION

**TAGLIATELLE COM GRÃO-DE-BICO, OVO, TOMATE E HORTELÃ** ..... 12,00 €

*Tagliatelle with Chicken-Peas, Egg, Tomato and Mint*

**ESPARGUETE COM ESPINAFRES E FETTA** ..... 13,00 €

*Spagetti with Spinach and Fetta*

**OVOS MEXIDOS COM SALSA** ..... 8,50 €

*Scrambled Eggs with Parsley*

## MENU CRIANÇAS

CHILDREN'S MENU

**HAMBÚRGUER COM ARROZ E C/ BATATA-FRITA** ..... 8,50 €

*Burger with Rice and Potato Fries*

**FILETES DE PEIXE C/ ARROZ E MOLHO DE MANTEIGA** ..... 8,50 €

*Fish Fillets with Rice and Butter Sauce*

**PANADINHOS DE FRANGO COM ARROZ** ..... 8,50 €

*Breaded Chicken with Rice*

**DOURADINHOS DE PEIXE COM ESPARGUETE** ..... 8,50 €

*Fish Sticks with Spagetti*

**MINI PIZZAS** ..... 7,50 €

*Mini Pizzas*

Neste Hotel existe Livro de Reclamações  
*This Hotel has a Complaint Book*

IVA Incluído  
*VAT Included*

## SOBREMESAS

DESSERTS

**ANANÁS FLAMEJADO (2 PESSOAS)** ..... 15,80 €

*Acompanha com gelado de natas*

*Pineapple Flambé (for two)*

*(with ice cream)*

**CREPES SUSETE (2 PESSOAS)** ..... 15,80 €

*Crêpes Suzette (for two)*

**ANANÁS** ..... 5,30 €

*Fresh Pineapple*

**ANANÁS COM VINHO DO PORTO** ..... 6,00 €

*Pineapple with Porto Wine*

**DOCES VARIADOS** ..... 3,70 €

*Pastries*

**PUDIM DE BATATA-DOCE** ..... 4,00 €

*Sweet Potato Pudding*

**PANACOTTA COM DOCE DE AMORA** ..... 4,00 €

*Panacotta with Balckberry Cream*

Neste Hotel existe Livro de Reclamações  
*This Hotel has a Complaint Book*

IVA Incluído  
*VAT Included*

# VINHOS

WINES

## VINHOS TINTOS

*Red Wines*

**Frutados, versáteis e equilibrados**

*Fruity, versatile and balanced*

Montinho São Miguel – Alentejo	11,00 €
Castello D'Alba Colheita Seleccionada – Douro	12,00 €
Monte Velho – Alentejo	13,00 €
Adega do Monte – Alentejo	11,00 €
Retiro do Marquês	11,00 €
Terras de Lava – Açores, Pico	13,00 €
Curral Atlantis – Açores, Pico	11,00 €
Dão Terras Altas – Dão	11,00 €
Periquita – Setúbal	13,00 €   7,00€

**Encorpados, frutados e macios**

*Full-bodied, fruity and soft*

Herdade do Esporão Vinha da Defesa – Alentejo	27,00 €
José de Sousa Velho – Alentejo	16,00€   9,00 €
Herdade dos Grous Moon Harvest – Alentejo	47,00 €
Quinta da Bacalhoa – Setúbal	29,00 €
Cabeça de Burro Reserva – Douro	18,00 €

**Robustos com madeira e taninos**

*Robust with wood and tannins*

Cartuxa – Alentejo	38,00 €
Herdade do Esporão Reserva – Alentejo	37,00 €
Periquita Reserva – Setúbal	16,00 €
Barca Velha – Douro – Setúbal	320,00 €
Cedro do Noval – Douro	22,00 €

## GARRAFA

*Bottle*

## VINHOS BRANCOS

*White Wines*

**Jovens, com acidez, frescura e vivacidade**

*Young, with acidity, freshness and liveliness*

Montinho de São Miguel – Alentejo	11,00 €
Castello D'Alba Colheita Seleccionada – Douro	12,00 €
Curral Atlantis – Açores, Pico	11,00 €
Frei Gigante – Açores, Pico	13,00€   8,00 €
Terras de Lava – Açores, Pico	13,00€   8,00 €
Adega do Monte – Alentejo	11,00 €

**Equilibrados, frutados e sedosos**

*Balanced, fruity and silky*

Noval Maria Mansa – Douro	17,00 €
Herdade São Miguel – Alentejo	13,00 €
Monte Velho – Alentejo	12,00 €
Maçanita – Douro	17,00 €
Retiro do Marquês	11,00 €

**Ricos, encorpados e complexos**

*Rich, full-bodied and complex*

Cartuxa – Alentejo	19,00 €
Castello D'Alba Reserva – Douro	25,00 €

## GARRAFA

*Bottle*

## VINHOS ROSÉS

*Rose Wines*

**Frescos, frutados e apelativos**

*Fresh, fruity and appealing*

## GARRAFA

*Bottle*

Vinha da Defesa – Alentejo	<b>11,00 €</b>
Terras de Lava – Açores, Pico	<b>12,00 €</b>
Mateus – Portugal	<b>11,00 €   6,00 €</b>

## VINHOS VERDES

*Green Wines*

**Frescos, frutados**

*Fresh and fruity*

## GARRAFA

*Bottle*

Alvarinho De-La-Deu – Região do Monção	<b>17,00 €</b>
Quinta da Aveleda – Penafiel	<b>13,00 €   7,00 €</b>
Casal Garcia – Penafiel	<b>12,00 €   7,00 €</b>
Gazela – Vila Nova de Gaia	<b>12,00 €   7,00 €</b>

## VINHOS DE SOBREMESA

*Dessert Wines*

**Frutados, frescos e gulosos**

*Fruity, fresh and tasty*

## GARRAFA

*Bottle*

Vinho do Porto Quinta do Noval Tawny – Douro	<b>19,00 €   3,20 €</b>
Vinho do Porto Quinta do Noval Black – Douro	<b>28,00 €   4,00 €</b>

Neste Hotel existe Livro de Reclamações  
*This Hotel has a Complaint Book*

IVA Incluído  
*VAT Included*

## CHAMPAGNES

*Champagnes*

## GARRAFA

*Bottle*

Demie Brut Prestige Solar do Conde by Pierre Mignon (Champagne Meio Seco 0,375L)	<b>17,00 €</b>
Magnum Brut Prestige Solar do Conde by Pierre Mignon (Champagne Seco 1,5L)	<b>50,00 €</b>
Moet & Chandon Bruto Imperial	<b>70,00 €</b>
Luis Pato Maria Gomes	<b>16,00 €</b>
Murganheira Reserva Bruto	<b>24,00 €</b>
Brut Prestige Solar do Conde by Pierre Mignon (Champagne Seco 0,75L)	<b>30,00 €</b>

## ESPUMANTE

*Sparkling Wine*

## GARRAFA

*Bottle*

Raposeira Meio Seco	<b>16,00 €</b>
Raposeira Reserva	<b>16,00 €</b>
S. Domingos Tinto Meio Seco (Sparkling Red Wine)	<b>16,00 €</b>

===== ● =====

Neste Hotel existe Livro de Reclamações  
*This Hotel has a Complaint Book*

IVA Incluído  
*VAT Included*





# Solar do Conde

HOTEL

**Neste Hotel existe Livro de Reclamações**  
*This Hotel has a Complaint Book*

**IVA Incluído**  
*VAT Included*