



Solar do Conde

RESTAURANTE

= MENU =

ENTRADAS

STARTERS

PÃO (CASEIRO) <i>Bread (serving)</i> 1,60 €
MANTEIGA (UNIDADE) <i>Butter (unit)</i> 0,55 €
PÃO DE ALHO (DOSE) <i>Garlic Bread</i> 2,40 €
SOPA DO DIA <i>Soup of the Day</i> 2,10 €
FOLHADO À CONDE 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 €
AMEIJOAS À BULHÃO PRATO 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 €
COCKTAIL DE CAMARÃO COM NOZES 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 €
LAPAS COM BOLO LÊVEDO 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

GAMBAS GRELHADAS OU À GUILHO (KG) 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 €
MELÃO COM PRESUNTO <i>Melon with Smoked Presunto</i> 7,40 €
SALADA PRIMAVERA 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 €
SALADA SOLAR DO CONDE 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 €
BOLO LÊVEDO C/ PASTA DE CHOURIÇO (CASEIRA) <i>Standing Cracklings with Local Bread</i> 3,00 €
MASSA SOVADA COM COMPOTAS (CASEIRA) <i>Sweet Bread with Jams (Homemade)</i> 3,50 €

PETISCOS

SNACKS

SALADA DE POLVO <i>Octopus Salad</i> 4,00 €
BOLO LÊVEDO COM PASTA DE MORCELA E ANANÁS <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 €

Chateaubriant 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	11,00 €
Terras de Lava – Açores, Pico	12,00 €
Mateus – Portugal	11,00 € 6,00 €

VINHOS VERDES

Green Wines

Frescos, frutados

Fresh and fruity

GARRAFA

Bottle

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

VINHOS DE SOBREMESA

Dessert Wines

Frutados, frescos e gulosos

Fruity, fresh and tasty

GARRAFA

Bottle

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

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

ESPUMANTE

Sparkling Wine

GARRAFA

Bottle

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

===== ● =====

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

IVA Incluído
VAT Included



Solar do Conde

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

IVA Incluído
VAT Included