



POBRETOLO
restaurante

“A esperança impele-me para
o futuro; a lembrança não
me deixa partir. Não vou nem
fico, não me decido. E eis um
pobre tolo, no meio da ponte
de S. Gonçalo, pasmado, a olhar
as duas margens do Tâmega,
um rio de verdes sombras
liquefeitas.” (Teixeira de
Pascoaes, 1923)

cardápio

menu

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias solicite informação junto dos nossos colaboradores.

Prices include VAT at the prevailing rate. This establishment has a complaints book. No dish, food item or drink may be charged if it was not requested or not consumed by the client. If you are allergic or intolerant to any of the ingredients, please ask one of our employees for information.

COUVERT

Pão, Manteiga de Ervas e Azeite com Vinagre Balsâmico....2,50€/pax

Bread, herb butter and olive oil with balsamic vinegar

SOPAS e CREMES

Soups and Creams

Sopa de Legumes da Nossa Horta 3,50€

Homegrown vegetable soup

Creme de Camarão e Croutons 8,00€

Cream of shrimp soup and croutons

ENTRADAS

Starters

Estaladiço de Alheira e Shiitakes c/
Molho de Vinho do Porto12,50€

Portugueses style crispy sausage with shiitake mushrooms in port wine sauce

Croquetes de Alheira com Queijo e
Amêndoa com Molho de Mostarda e Mel 12,00€

Alheira sausage, cheese and almond croquettes with mustard and honey sauce

Salada Verde, Burrata, Tomate Cherry, Pesto e Gressinos ...12,00€

Green salad, burrata, cherry tomato, pesto and bread sticks

Ovos Rotos com Pata Negra e Shiitakes 14,00€

Spanish “broken” fried eggs with Pata Negra ham and shiitake mushrooms

Camarão Salteado com Torrada de Manteiga de Ervas 19,00€

Sautéed shrimp with herb buttered toast

Tábua de Queijos, Enchidos e Compotas (2 pax)20,00€

Cheese board with sausages and jams (for 2 people)

PEIXES

Fish

O Nosso Bacalhau (lombo de bacalhau confitado em azeite, puré de batata e grão, e legumes)..... 17,50€

Our cod (cod steak in olive oil confit, grain and potato mash, and vegetables)

Bacalhau na Sêmea (lascas de bacalhau e grelos na sêmea gratinados c/ maionese)..... 16,50€

Codfish in rustic bread (codfish splinters and kale in the bread gratined with mayonnaise)

Tacos de Polvo na Brasa com Batata Doce Assada, Cebola Caramelizada, Pimentos Braseados e Esparregado de Espinafres..... 17,50€

Grilled octopus with sweet potatoes, caramelised onion, grilled peppers and spinacks

Lombo de Salmão com Crosta de Broa e Ervas, Puré de Batata Doce e Legumes..... 17,50€

Salmon steak with a herb and bread crust, mashed sweet potatoes and vegetables

Arroz de Tamboril (2 pax, approx. 25 min)..... 34,00€

Monkfish rice (for 2 people, approximately 25 mins)

carnes

Meat

Bochecha de Porco Preto, Batata Alourada,
Castanhas e Espargos 17,00€

Black pork cheek, sautéed potatoes, chestnuts and asparagus

Naco de Boi com Queijo da Serra e Figo Confitado
(batata a murro e grelos) 18,00€

Confit beef with Queijo da Serra cheese, grilled potatoes and kale

“Vitela de Comer à Colher” com Cremoso de Batata
Trufado, Cogumelos e Legumes..... 17,50€

“Veal you can eat with a spoon”, with creamy truffled potato, mushrooms and vegetables

Coxa de Pato Assada no Forno, c/ Molho de Laranja,
Batata Rústica e Esparregado de Espinafres 17,00€

Roasted duck leg with orange sauce rustic potatoes and spinacks

Tomahawk Grelhado, Sal Aromatizado, Chip de
Batatas e Legumes Grelhados (2/3 pax, aprox. 25 min) ... 49,00€

Grilled tomahawk steak, aromatic salt, potato chips and grilled vegetables (for 2/3
people, approximately 25 mins)

PASTA e RISOTTO

Pasta and Risotto

Tagliatelle de Camarão, Tomate Cherry e Espargos 16,00€

Shrimp tagliatelle with cherry tomatoes and asparagus

Risotto de Cogumelos (opção vegetariano) 15,50€

Mushroom risotto (vegetarian option)

MENU INFANTIL

Children's Menu

Hambúrguer de Frango com Ovo, Arroz Basmati
e Batata Frita..... 9,00€

Chicken hamburger with egg, basmati rice and chips

Douradinho Artesanal de Pescada com Arroz Basmati
e Batata Frita..... 10,00€

Artisan haddock fish fingers with basmati rice and chips

SOBREMESAS

Dessert

Petit Gâteau com Gelado de Baunilha 8,00€

Petit gâteau with vanilla ice cream

Mil Folhas, Creme de Ovos e Frutas Laminadas 9,00€

Mille-feuille, sweet egg cream and laminated fruits

Rabanada com Creme de Ovos,
Gelado de Caramelo e Frutos Vermelhos 9,00€

French toast with sweet egg cream, caramel ice cream and fruits of the forest

Pudim Abade de Priscos 8,00€

“Abade de Priscos” pudding

Doces Regionais de Amarante 2,90€/un

Regional pastries from Amarante

Panna Cotta de Baunilha e Frutos Vermelhos 7,00€

Vanilla and fruits of the forest panna cotta

Mousse de Chocolate 7,00€

Chocolate mousse

Gelado (uma bola)	3,00€
Ice cream (one ball)	
Fruta da Época	3,50€
Seasonal fruit	
Fruta Exótica	5,00€
Exotic fruit	

