HOTEL
PORTA DO SOL

Conference Center & Spa

Restaurante Espelho D' Água

Avenida Dr DantasCarneiro Lote 1, 4910-104 Caminha,Portugal
+351 258 710 350 (Chamada para a rede fixa nacional/National landline calls)
reservas@hotelportadosol.com

MENU

Couverts

Aromas da nossa Padaria **7.50€**

Seleção de pães artesanais e gressinos crocantes, acompanhados de manteigas artesanais saborizadas, azeite de oliva virgem extra com essência de vinagre balsâmico e azeitonas marinadas em ervas.

Aromas de nuestra Panadería

Selección de panes artesanales y grisines crujientes, acompañados de mantequillas artesanales aromatizadas, aceite de oliva virgen extra con esencia de vinagre balsámico e aceitunas marinadas en hierbas.

Flavours from our Bakery

Selection of artisanal breads and crispy breadsticks, served with flavoured artisanal butters, extra virgin olive oil with balsamic vinegar essence and herb-marinated olives.

Entradas | Entradas | Starters

Sopas | Sopas | Soups

Caldo verde tradicional **6.00€**

O clássico português de creme de couve-galega e batata, realçado com finas rodelas de chouriço artesanal.

Caldo verde tradicional

El clásico portugués de crema de col gallega y patata, realzado con finas rodajas de chorizo artesanal.

Portuguese green soup

The classic Portuguese kale and potato soup, enhanced with thin slices of artisanal chorizo.

Sopa do dia **6.00€**

Creme de vegetais da estação.

Sopa del día

Crema de Verduras de Temporada.

Soup of the day

Seasonal Vegetable Cream.

Bolinhos de bacalhau com aioli **7.50€**

Bolinhos de bacalhau crocantes, servidos com molho aioli.

Bocaditos de bacalao con alioli

Buñuelos de bacalao crujientes, servidos con alioli.

Codfish cakes with aioli

Crispy codfish fritters served with aioli sauce.

Camarões em Panko **16.00€**

Camarões crocantes sobre bouquet de verdes da estação, acompanhados de uma suave lactonese de alho e citrinos.

Camarones en Panko

Camarones crujientes sobre un bouquet de verdes de temporada, acompañados de una suave lactonesa de ajo y cítricos.

Panko-Crusted Shrimps

Crispy shrimps on a seasonal greens bouquet, served with a light garlic and citrus aioli.

Cocktail de Camarão clássico **14.00€**

O cocktail de camarão é uma entrada fria à base de camarão com molho rosa sobre alface, leve e saborosa.

Cóctel de Camarones clásico

El cóctel de gambas es un entrante frío a base de gambas con salsa rosada sobre lechuga, ligero y sabroso.

Shrimp Cocktail classic

The shrimp cocktail is a light and flavorful cold appetizer featuring shrimp in a rosé sauce served on a bed of lettuce.

MENU

Massas | Pasta | Pasta

Risotto

Esparguete pomodoro e parmesão **15.00€**

Esparguete cozido al dente, envolvido num molho de tomate fresco, aromatizado com ervas, e finalizado com queijo parmesão ralado.

Espaguetis con Salsa de Tomate y Parmesano

Espaguetis al dente mezclados con una salsa de tomate fresco, aromatizados con hierbas y terminados con queso parmesano rallado.

Spaghetti with Tomato Sauce and Parmesan

Al dente spaghetti tossed in a fresh tomato sauce, flavored with herbs, and finished with grated Parmesan cheese.

Tagliatelle a la carbonara **18.00€**

Tagliatelle cozido al dente envolvido num molho cremoso de ovos e queijo, com pancetta crocante e finalizado com pimenta preta moída na hora.

Tagliatelle a la Carbonara

Tagliatelle al dente mezclado con una cremosa salsa de huevo y queso, con panceta crujiente y terminado con pimienta negra recién molida.

Tagliatelle Carbonara

Al dente tagliatelle tossed in a creamy egg and cheese sauce, with crispy pancetta, finished with freshly ground black pepper.

Linguine al Nero di Seppia com Camarão **18.00€**

Linguine negro de tinta de choco cozido al dente, salteado com camarões suculentos, alho, azeite e toque de ervas aromáticas.

Linguini Negro de Sepia con Camarones

Linguini negro de tinta de sepia al dente salteado con camarones jugosos, ajo, aceite de oliva y un toque de hierbas aromáticas.

Squid Ink Linguini with Shrimp

Al dente squid ink linguini sautéed with succulent shrimp, garlic, olive oil, and a hint of aromatic herbs.

Tagliatelle Vegetariana **19.00€**

O Tagliatelle Vegetariana é uma massa artesanal com legumes frescos, pesto e frutos secos, molho aromático, saudável e apetitosa.

Tagliatelle de Verduras

Los tagliatelle vegetarianos son una pasta artesanal elaborada con verduras frescas y una salsa aromática, saludable y apetitosa.

Vegetarian tagliatelle

Vegetarian Tagliatelle is a handmade pasta made with fresh vegetables and an aromatic sauce, healthy and delicious.

Risotto al Funghi **21.00€**

O Risotto al Funghi é um risoto aromático de arroz com cogumelos, rico e envolvente.

El risotto al funghi es un risotto aromático de arroz con setas, rico y envolvente.

Risotto al Funghi is an aromatic rice risotto with mushrooms, rich and comforting.

Carne |Carne | Meat

Naco de Vitela **26.00€**

Corte tenro de vitela cozinhado a baixa temperatura, servido com vegetais da estação assados na brasa.

Trozo de Ternera

Corte tierno de ternera cocinado a baja temperatura, servido con verduras de temporada asadas a la brasa.

Piece of beef Veal

Tender cut of beef veal cooked at low temperature, served with seasonal vegetables roasted over charcoal.

MENU

Bife de Vazia acompanhado de Batatas a Murro **25.50€**
Corte de bovino premium no seu próprio suco, acompanhado de tomates confitados e as tradicionais batatas portuguesas a murro.
Filete de ternera acompañado de patatas asadas
Corte de ternera de primera calidad en su propio jugo, acompañado de tomates confitados y las tradicionales patatas portuguesas asadas.
Sirloin Steak accompanied by Crushed Potatoes
Premium cut of beef in its own juices, accompanied by confit tomatoes and traditional Portuguese crushed potatoes.

Bochechas de Porco acompanhado de puré de batata **22.00€**
Carrilleras de Cerdo acompañado de puré de patatas
Pork Cheeks accompanied by mashed potatoes

Peixe | Pescado | Fish

Bacalhau à Porta do Sol **32.00€**
Lombo de bacalhau premium com puré de batata gratinada.
Bacalao "à Porta do Sol"
Lomo de bacalao de primera calidad con puré de patatas gratinado.
Codfish "à Porta do Sol"
Premium cod fillet with gratinated mashed potatoes.

Bacalhau à Brás **23.00€**
Bacalhau desfiado salteado com cebola, batata palha e ovo mexido, finalizado com salsa e azeitonas.
Bacalao à Brás
Bacalao desmenuzado salteado con cebolla, patatas paja y huevo revuelto, terminado con perejil y aceitunas.
Bacalhau à Brás
Shredded codfish sautéed with onions, thinly sliced potatoes and scrambled eggs, finished with parsley and olives.

Bacalhau D`ouro **28.00€**
Bacalhau confitado de azeite com cremoso de batata e legumes assados.
Bacalao D`ouro
Bacalao confitado en aceite de oliva con puré de patatas y verduras asadas.
Golden Coldfish
Codfish confit in olive oil with creamy mashed potatoes and roasted vegetables.

Salmão Grelhado e Risotto acompanhado de limão **27.00€**
Lombo de salmão grelhado, servido com risotto cremoso e um toque de limão.
Salmón a la Parrilla y Risotto de Limón
Lomo de salmón a la parrilla, servido con risotto cremoso y un toque de limón.
Grilled Salmon and Lemon Risotto
Grilled salmon loin, served with creamy risotto and a hint of lemon.

Polvo á lagareiro acompanhado de batata a murro **32.00€**
Polvo assado à lagareiro, regado com azeite e alho, acompanhado de batatas a murro.
Pulpo al estilo Lagareiro acompañado de Patatas Aplastadas
Pulpo asado al estilo lagareiro, regado con aceite de oliva y ajo, acompañado de patatas aplastadas.
Octopus Lagareiro-Style accompanied by Smashed Potatoes
Lagareiro-style roasted octopus, drizzled with olive oil and garlic, served with smashed potatoes.

MENU

Menú Infantil | Menu Infantil | Kid´s Menu

Frango acompanhado de arroz e batata frita **15,00€**
Peito de frango grelhado, acompanhado de arroz solto e batatas frita.
Pollo acompañado de arroz y patatas
Pechuga de pollo a la parrilla, acompañada de arroz suelto y patatas fritas crujientes.
Chicken accompanied by rice and potatoes
Grilled chicken breast, served with fluffy rice and crispy fries.

Esparguete à bolonhesa **16.00€**
Massa sparguete servido com molho bolonhesa de carne.
Pasta *Espagueti a la boloñesa*
Pasta spaghetti served with meat Bolognese sauce.
Spaghetti Bolognese
Spaghetti pasta served with meat Bolognese sauce.

Guarnições | Guarniciones | Sides

Arroz Branco | *Arroz Blanco* | *Rice* **5.00€**
Purê de Batatas | *Puré de Patatas* | *Mashed Potatoes* **5.00€**
Salada Mista | *Ensalada Mixta* | *Mixed salad* **5.50€**
Batatas Fritas | *Patatas Fritas* | *Fries* **5.00€**
Legumes assados | *Verduras asadas* | *roasted vegetables* **5.50€**

Sobremesas | Postres | Dessert

Torta de Laranja **7.00€**
Torta de laranja, feita com massa leve e macia, enrolada delicadamente e realçada com um sabor fresco e aromático de laranja.
Tarta de Naranja
Torta de naranja, elaborada con un bizcocho ligero y suave, enrollada delicadamente y realzada con un sabor fresco y aromático a naranja.
Orange Cake
Orange roll cake, made with a light and tender sponge, gently rolled and highlighted by a fresh and aromatic orange flavor.

Leite Creme **7.00€**
Receita tradicional com aroma de citrinos e uma delicada crosta de açúcar queimado.
Natillas Quemadas
Receta tradicional con aroma cítrico y una delicada costra de azúcar quemado.
Custard
Traditional recipe with citrus aroma and a delicate crust of burnt sugar

Brownie com Frutos Vermelhos **8.50€**
Bolo húmido de chocolate com calda de doce de leite, frutos vermelhos silvestres e gelado de baunilha
Brownie con frutos rojos
Pastel húmedo de chocolate con salsa de dulce de leche, frutos rojos silvestres y helado de vainilla
Brownie with Red Berries
Moist chocolate cake with dulce de leche sauce, wild red berries, and vanilla ice cream

MENU

Frutas da Estação **6.00€**

Lâminas de frutas frescas selecionadas da região.

Fruta de temporada

Láminas de fruta fresca seleccionada de la región.

Seasonal Fruit

Slices of fresh fruit selected from the region.

Gelado (2 bolas) **6.00€**

Duas bolas de gelado de sabores diversos.

Helado (2 bolas)

Dos bolas de helado de sabores variados.

Ice Cream (2 scoops)

Two scoops of assorted ice cream flavors.

Pudim Abade de Priscos **9.00€**

Pudim tradicional português, rico e aromático, feito com ovos, açúcar e toucinho, com um sabor intenso e único.

Pudín portugués tradicional, rico y aromático, elaborado con huevos, azúcar y tocino, con un sabor intenso y único.

Traditional Portuguese pudding, rich and aromatic, made with eggs, sugar, and bacon, offering a unique and intense flavor.

Alergénicos | Alérgenos | Allergens

Pratos sem glúten *Gluten free dishes*

Pratos sem lactose *Lactose free dishes*

Pratos vegetarianos *Vegetarian dishes*

Pratos vegan *Vegan dishes*

MENU

CARTA DE VINHOS | CARTA DE VINOS |WINE MENU

ESPUMANTES E CHAMPAGNE | CAVA E CHAMPÁN | SPARKLING WINE

Terras do Demo Brut (Távora / Portugal)	€ 22.00
Terras do Demo Rosé (Távora / Portugal)	€ 24.00
Louis Bourgon Brut (Borgonha / França)	€ 24.00
Louis Bourgon Rosé (Borgonha / França)	€ 24.00
Laurent Perrier(Champagne / França)	€ 78.00

VERDE BRANCO / VINO VERDE Y BLANCO /GREEN & WHITE WINE

Muralhas (Monção / Portugal) 75Cl € 15.00

Muralhas (Monção / Portugal) 37.5Cl € 8.50

ALVARINHO

Quinta de Soalheiro(Melgaço / Portugal)	€ 21.00
Godas Rias Baixas (Rias Baixas / Espanha)	€ 22.00
Parcela Única (Monção / Portugal)	€ 52.00

ROSÉ | ROSADO | ROSÉ

Vallado(Douro/Portugal)	€ 19.00
Crasto (Douro/Portugal)	€26.00
L'ostal de Cazes (Bordéus / França)	€ 26.00

MENU

BRANCO MADURO | BLANCO MADURA | WHITE MATURE

Planalto (Douro / Portugal) 75Cl	€ 16.00
Planalto (Douro / Portugal)37.5Cl	€ 08.00
Papa Figos (Douro / Portugal) 75Cl	€ 18.00
Papa Figos (Douro / Portugal) 37.5Cl	€ 10.00
Vallado (Douro / Portugal)	€ 17.00
Ladairo Godelho (Galiza/ Espanha)	€ 20.00
Quinta do Crasto (Douro / Portugal)	€ 21.00
Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc (Douro / Portugal)	€ 26.00
Quinta de Cidrô Chardonnay (Douro / Portugal)	€ 38.00
Bella Sauvignon Blanc (Dão/Portugal)	€ 42.00

TINTO | RED

El Maquinista (Rioja / Espanha)	€ 16.00
Papa Figos (Douro / Portugal) 75Cl	€ 17.00
Papa Figos (Douro / Portugal) 37.5Cl	€ 10.00
Vallado (Douro / Portugal)	€ 19.00
Crasto (Douro / Portugal)	€ 20.00
Poliphoniareserva (Alentejo/Portugal)	€ 20.00
Quinta dos Aciprestes (Douro / Portugal)	€ 24.00
Quinta dos Aciprestes Reserva(Douro / Portugal)	€ 44.00

MOSCATEL | MUSCAT

BRANCO MADURO | BLANCO MADURA | WHITE MATURE

Bacalhôa Roxo 10 anos / años/ years (Setúbal / Portugal)	€6.00
Alambre 20 anos / años/ years (Setúbal / Portugal)	€ 7.00

MENU

MADEIRA | PORTO

Madeira 5 anos / años/ years (Madeira / Portugal)	€ 3.50
Porto 5 anos / años/ years (Douro / Portugal)	€ 3.50
Madeira 10 anos / años/ years (Madeira / Portugal)	€ 7.50
Porto 10 anos / años/ years (Douro / Portugal)	€ 10.00

ÁGUAS | AGUA | WATER

Água das Pedras / Agua con Gas/ Sparkling Water 25 cl	2.00€
Água das Pedras Limão / Agua con Gas/ Sparkling Water 25 cl	3.00€
Água HPS / Agua con Gas/ Still Water 35 cl	2.50€
Agua das Pedras / Agua con Gas/ Sparkling Water 75 cl	3.50€
Água HPS / Agua sin Gas/ Still Water 75 cl	3.00€

CERVEJA | REFRIGERANTES E SUMOS | REFRESCOS Y ZUMOS SOFT DRINKS AND JUICES

Super Bock 33cl	€ 3.50
Super Bock Sem Álcool	€ 3.50
1906	€ 4.00
Somersby	€ 4.00
Coca-cola / Coke / Coca-cola zero /Coke Zero 33cl	€ 3.00
Sumol / Soda / Soda 33cl Compal / Zumo / Juice 33cl Ice Tea 33cl	€ 3.00
Sumo laranja natural 30cl	€ 5.00

IVA incluídoà taxa em vigor.
IVA incluído altipo impositivo legal.
VAT included at legal tax rate.
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações
. Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones.
This property has a complaintbook.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por ele inutilizado (conforme o decreto-Lei 10/2015).
No se podrá cobrar ningún producto o bebida,incluido el “encubierto”, si no ha sido solicitado por el clienteo no hasido utilizado.
No product or drink, including the “covert”, can’t be charged if not ordered for by the client or had not been used.