

ROOTS
restaurant & bar



A nossa Chef...

Andreia Nunes, natural do concelho de Oliveira do Hospital, nasceu a 17 de março de 1995. Sonhou em tempos ser Engenheira Civil, mas deixou o sonho de lado para se dedicar à sua paixão, a Cozinha e Pastelaria. Recorda a sua infância com a comida das suas avós, em tempos festivos. Iniciou a sua formação num curso de Cozinha e Pastelaria e rapidamente se licenciou em Restauração e Catering na Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia. Desde cedo trabalhou na área, passando por vários restaurantes e trabalhou alguns anos com Chefs com estrelas Michelin. Em 2020 ingressou na cozinha do Aqua Village, tornando-se Chef de Cozinha em 2021. Os seus pratos e a sua gastronomia demonstram a sua paixão pela cozinha, trabalhando os produtos sazonais da região, com o maior cuidado e profissionalismo.

Esperamos que desfrute desta viagem sensorial.

Our Chef...

Andreia Nunes was born on March 17, 1995, in the municipality of Oliveira do Hospital. She began her training in a Cooking and Pastry course and quickly graduated in Catering and Food Services at the Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia. From an early age, she worked in the area, passing through several restaurants and worked for a few years with a Michelin-starred Chefs. In 2020, she joined the Aqua Village kitchen, becoming Chef in 2021. Her dishes and gastronomy demonstrate her passion for cooking, working with seasonal products from the region, with the utmost care and professionalism.

We hope you enjoy this sensory journey.

MENUS DE DEGUSTAÇÃO | TASTING MENUS

6 Momentos / *Moments*

55€

Suplemento de Vinhos / *Wine Supplement*

15€

8 Momentos / *Moments*

75€

Suplemento de Vinhos / *Wine Supplement*

25€

11 Momentos / *Moments*

110€

Suplemento de Vinhos / *Wine Supplement* 40€

IVA incluído à taxa legal em vigor. Dispomos de lista de alérgénios. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. / *VAT included at the current legal rate. We have a list of allergens. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or is rendered useless by the customer.*

Suplemento de 10€ por prato principal partilhado e 5€ por entrada ou sobremesa partilhada. Menus de Degustação e Suplementos Vínicos não podem ser partilhados. / *Supplement of 10€ for each shared main course and 5€ for each shared starter or dessert. Tasting Menus and Wine Supplements cannot be shared.*

COUVERT

Pães Variados, Azeite Virgem Extra, Manteigas Aromáticas e Paté
Bread, Olive Oil, Aromatic home made Butters and Pâté

8€

ENTRADAS | APPETIZERS

Carpaccio de Novilho e Pinhão
Carpaccio of Veal and Pine Nut

14€

Ceviche de Corvina
Sea Bass Ceviche

14€

Escabeche de Truta
Trout Escabeche

15€

Brás de Enchidos
Brás with Sausages

12€

Ovo a Baixa Temperatura e Textura de Tomate
Low-Temperature Egg and Tomato Texture

13€

Caldo Verde com Chouriça das Beiras
Caldo Verde with Beira Sausage

9€

Tábua da Serra (Bucho, Presunto, Paio e Chouriço)
Mountain Board (Bucho, Ham, Paio, and Chorizo)

15€

Tábua de Queijos da Serra da Estrela
Serra da Estrela Cheese Board

12€

IVA incluído à taxa legal em vigor. Dispomos de lista de alergénios. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. / VAT included at the current legal rate. We have a list of allergens. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or is rendered useless by the customer.

Suplemento de 10€ por prato principal partilhado e 5€ por entrada ou sobremesa partilhada. Menus de Degustação e Suplementos Vínicos não podem ser partilhados. / Supplement of 10€ for each shared main course and 5€ for each shared starter or dessert. Tasting Menus and Wine Supplements cannot be shared.

PEIXES | FISH

Lombo de Bacalhau, Batata-Doce e Broa de Milho <i>Cod Loin, Sweet Potato, and Cornbread</i>	32€
Polvo e Migas Serranas <i>Octopus and Traditional Crumbed Bread</i>	32€
Risoto de Corvina e Lavagante <i>Corvina and Lobster Risotto</i>	32€
Robalo e Amêndoa <i>Sea Bass and Almonds</i>	35€
Salmão e Black Tiger <i>Salmon and Black Tiger Shrimp</i>	33€

CARNES | MEAT

Barriga de Leitão e Laranja <i>Suckling Pig Belly and Orange</i>	31€
Black Angus, Trufa e Cogumelo Shimeji <i>Black Angus, Truffle, and Shimeji Mushroom</i>	35€
Bochecha de Vitela <i>Veal Cheek</i>	30€
Lombinho de Porco Bísaro, Maçã e Chouriço <i>Wild Pig Tenderloin with Apple and Chorizo</i>	30€
Magret de Pato e Frutos Vermelhos <i>Duck Magret and Red Fruits</i>	29€
Wellington de Frango, Presunto, Abóbora e Pinhão <i>Chicken Wellington, Ham, Pumpkin, and Pine Nut</i>	34€

IVA incluído à taxa legal em vigor. Dispomos de lista de alergénios. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. / VAT included at the current legal rate. We have a list of allergens. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or is rendered useless by the customer.

Suplemento de 10€ por prato principal partilhado e 5€ por entrada ou sobremesa partilhada. Menus de Degustação e Suplementos Vínicos não podem ser partilhados. / Supplement of 10€ for each shared main course and 5€ for each shared starter or dessert. Tasting Menus and Wine Supplements cannot be shared.

VEGETARIANOS / VEGAN | VEGETARIAN / VEGAN

Brás de Alho Francês <i>Leek Brás</i>	24€
Gnocchis	22€
Lasanha de Soja e Legumes <i>Soy and Vegetable Lasagna</i>	23€
Tagliatelle de Cogumelos e Trufa Preta <i>Mushroom and Black Truffle Tagliatelle</i>	26€
Tagliatelle de Tomate e Pinhão <i>Tomato and Pine Nut Tagliatelle</i>	26€
Textura de Abóbora <i>Pumpkin Texture</i>	22€
Tofu Crocante <i>Crispy Tofu</i>	27€

SOBREMESAS | DESSERTS

Chocolate, Amendoim e Caramelo <i>Chocolate, Peanut, and Caramel</i>	15€
Coco e Ananás <i>Coconut and Pineapple</i>	12€
Pudim de Queijo da Serra da Estrela e Lima <i>Serra da Estrela Cheese and Lime Pudding</i>	15€
Tiramisu, Café e Rum <i>Tiramisu, Coffee, and Rum</i>	14€
Creme Brûlée de Chocolate e Frutos Vermelhos <i>Chocolate and Red Berries Crème Brûlée</i>	15€
Seleção de Frutas <i>Fruit Selection</i>	9€
Seleção de Gelados <i>Ice Cream Selection</i>	9€

IVA incluído à taxa legal em vigor. Dispomos de lista de alergénios. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. / VAT included at the current legal rate. We have a list of allergens. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or is rendered useless by the customer.

Suplemento de 10€ por prato principal partilhado e 5€ por entrada ou sobremesa partilhada. Menus de Degustação e Suplementos Vínicos não podem ser partilhados. / Supplement of 10€ for each shared main course and 5€ for each shared starter or dessert. Tasting Menus and Wine Supplements cannot be shared.

CRIANÇAS | CHILDREN

(ATÉ AOS 15 ANOS | UP TO 15 YEARS OLD)

Creme de Legumes <i>Vegetable Cream</i>	8€
Dourada <i>Goldfish</i>	16€
Panados de Peixe <i>Fish Breaded</i>	14€
Bife de Perú <i>Turkey Steak</i>	14€
Prego de Novilho <i>Beefsteak</i>	14€
Mousse de Chocolate <i>Chocolate Mousse</i>	8€
Crepe de Nutella e Gelado <i>Nutella Crepe and Ice Cream</i>	9€

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata Frita <i>French Fries</i>	4€
Arroz Branco <i>White Rice</i>	4€
Arroz de Cenoura <i>Carrot Rice</i>	4€
Legumes Salteados <i>Sautéed vegetables</i>	4€
Salada Verde <i>Green Salad</i>	4€

IVA incluído a taxa legal em vigor. Dispomos de lista de alérgénios. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. / VAT included at the current legal rate. We have a list of allergens. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or is rendered useless by the customer.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. / No dish, food product or drink, including the cover charge, may be charged if not requested by the customer or if it is unusable.

Suplemento de 10€ por prato principal partilhado e 5€ por entrada e sobremesa partilhada. Menus de Degustação e Suplementos Vínicos não podem ser partilhados. / Supplement of 10€ for each shared main course and 5€ for each shared starter or dessert. Tasting Menus and Wine Supplements cannot be shared.