

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 <i>Moments</i> | 65€ |
| Suplemento de Vinhos <i>Wine Supplement</i> | 15€ |
| 8 Momentos <i>Moments</i> | 80€ |
| Suplemento de Vinhos <i>Wine Supplement</i> | 25€ |
| 11 Momentos <i>Moments</i> | 110€ |
| Suplemento de Vinhos <i>Wine Supplement</i> | 40€ |

ENTRADAS | APPETIZERS

| | |
|---|-----|
| Seleção de Pães, Manteigas e Azeitonas Aromatizadas <i>Selection of Breads, Butters and Marinated Olives</i> | 7€ |
| Os Enchidos da Serra da Estrela <i>Serra da Estrela Charcuterie Selection</i> | 5€ |
| Os Queijos da Serra da Estrela <i>Serra da Estrela Cheese Selection</i> | 5€ |
| Caldo Verde com Chouriça da Beira <i>Caldo Verde with Beira Chouriço</i> | 9€ |
| Sopa de Peixe <i>Fish Soup</i> | 10€ |
| Pastel de Massa Tenra de Javali, Cogumelos e Maçã <i>Traditional Wild Boar, Mushroom and Apple Pastry</i> | 10€ |
| Tártaro de Novilho <i>Veal Tartare</i> | 15€ |
| Carpaccio de Salmão e Atum <i>Salmon and Tuna Carpaccio</i> | 12€ |
| Ovo BT e Texturas de Batata <i>Slow-Cooked Egg with Potato Textures</i> | 14€ |
| Truta de Escabeche e Presunto da Serra da Estrela <i>Escabeche Trout with Serra da Estrela Cured Ham</i> | 15€ |
| Tábua de Queijos e Enchidos da Serra da Estrela <i>Serra da Estrela Cheese and Charcuterie Board</i> | 19€ |

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.

DA COSTA À SERRA | *FROM COAST TO MOUNTAIN*

| | |
|--|-----|
| Lula Recheada com Carne de Suã e Chouriço <i>Stuffed Squid with Pork Suã and Chouriço</i> | 26€ |
| Lombo de Bacalhau, Grão-de-Bico e Couve <i>Cod Loin with Chickpeas and Portuguese Cabbage</i> | 35€ |
| Robalo, Camarão, Berbigão e Puré de Batata <i>Sea Bass with Prawn, Cockles and Mashed Potato</i> | 38€ |
| Polvo, Batata a Murro e Migas <i>Octopus with Crushed Roasted Potatoes and Migas</i> | 33€ |
| Presa de Porco Ibérico e Brás de Alheira <i>Iberian Pork Presa with Alheira Brás</i> | 29€ |
| Black Angus, Puré Trufado e Queijo da Serra da Estrela <i>Black Angus with Truffled Purée and Serra da Estrela Cheese</i> | 38€ |
| Magret de Pato, Laranja e Arroz de Miúdos <i>Duck Magret with Orange and Giblet Rice</i> | 30€ |
| Frango Recheado com Cogumelos, Puré de Cenoura e Amêndoa <i>Stuffed Chicken with Mushrooms, Carrot Purée and Almond</i> | 30€ |

PARTILHA | *TO SHARE (2 pax)*

| | |
|---|-----|
| Arroz Caldosos de Corvina e Lavagante <i>Brothy Meagre and Lobster Rice</i> | 48€ |
| Açorda de Camarão e Coentros <i>Prawn and Coriander Açorda</i> | 42€ |
| Pá de Cordeiro Assada no Forno, Esparregado e Batata Torneada <i>Oven-Roasted Lamb Shoulder with Creamed Spinach and Turned Potatoes</i> | 46€ |
| Bochecha de Vitela, Puré de Aipo, Maçã e Cogumelos <i>Veal Cheek with Celeriac Purée, Apple and Mushrooms</i> | 45€ |

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

| | |
|--|-----|
| Tagliatelle de Espinafres, Noz e Parmesão <i>Spinach Tagliatelle with Walnut and Parmesan</i> | 24€ |
| Tagliatelle de Cogumelos e Trufa <i>Mushroom and Truffle Tagliatelle</i> | 24€ |
| Gnocchi, Tomate e Parmesão <i>Gnocchi with Tomato and Parmesan</i> | 19€ |
| Ensopado de Cogumelos <i>Mushroom Stew</i> | 19€ |
| Couve-Flor Panada e Puré de Avelã <i>Breaded Cauliflower with Hazelnut Purée</i> | 22€ |

SOBREMESAS | DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Crème Brûlée de Queijo da Serra da Estrela, Citrinos e Alecrim <i>Serra da Estrela Cheese Crème Brûlée with Citrus and Rosemary</i> | 17€ |
| Framboesa e Limão <i>Raspberry and Lemon</i> | 16€ |
| Café, Chocolate e Rum <i>Coffee, Chocolate and Rum</i> | 15€ |
| Chocolate e Praliné de Avelã <i>Chocolate and Hazelnut Praline</i> | 17€ |
| Ananás, Coco, Hortelã e Lima <i>Pineapple, Coconut, Mint and Lime</i> | 15€ |
| Seleção de Gelados <i>Ice Cream Selection</i> | 9€ |
| Seleção de Frutas <i>Fresh Fruit Selection</i> | 9€ |

IVA incluído à taxa legal em vigor. Dispomos de lista de alérgenos. 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 18 ANOS | UP TO 18 YEARS OLD)

| | |
|---|-----|
| Creme de Legumes da Horta <i>Garden Vegetable Cream Soup</i> | 8€ |
| Prego de Novilho <i>Beef Steak Sandwich</i> | 18€ |
| Bife de Perú <i>Turkey Steak</i> | 18€ |
| Panados de Peixe <i>Breaded Fish Fillets</i> | 16€ |
| Dourada e Legumes Salteados <i>Gilt-head Bream with Sautéed Vegetables</i> | 16€ |
| Massa Bolonhesa <i>Spaghetti Bolognese</i> | 16€ |
| Crepe de Nutella e Gelado <i>Nutella Crepe with Ice Cream</i> | 10€ |
| Mousse de Chocolate <i>Chocolate Mousse</i> | 10€ |

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 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.