

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

65€

Suplemento de Vinhos / Wine Supplement

15€

8 Momentos / Moments

80€

Suplemento de Vinhos / Wine Supplement

25€

11 Momentos / Moments

110€

Suplemento de Vinhos / Wine Supplement

40€

Menu Roots

95€

Seleção de Pães, Manteigas e Azeite / *Selection of Breads, Butters, and Olive Oil*
(Espumante Granjeio) / *(Granjeio Sparkling Wine)*

Queijo Amanteigado e Maçã, Tártaro de Vitela e Bolinha de Alheira
Butter Cheese and Apple, Veal Tartare, and Alheira Sausage Ball

Escabeche de Truta / *Trout Escabeche*
(Casa da Passarella Rosé)

Bacalhau, Broa e Couve / *Codfish, Cornbread, and Kale*
(Alva Magna Premium Branco) / *(Alva Magna Premium White)*

Bísaro e Morcela / *Bísaro Pork and Blood Sausage*
(Chão da Quinta Touriga Nacional Tinto) / *(Chão da Quinta Touriga Nacional Red)*

Requeijão e Abóbora, Mini Pão de Ló de Ovos Moles e Tarte de Medronho
Ricotta and Pumpkin, Mini Ovos Moles Sponge Cake, and Medronho Berry Tart

Pudim Queijo da Serra / *Serra Cheese Pudding*
(Casa de Santar Colheita Tardia) / *(House of Santar Late Harvest)*

Petit Four e Café Espresso / *Petit Fours and Espresso Coffee*

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.

COUVERT

Pães Variados, Azeite Virgem Extra, Manteigas Aromáticas e Paté
Bread, Olive Oil, Aromatic home made Butters and Pâté 8€

ENTRADAS | APPETIZERS

Carpaccio de Salmão, Vinagrete de Frutos Vermelhos, Trufa e Pistachio
Salmon Carpaccio, Red Berry Vinaigrette, Truffle and Pistachio 14€

Ovo a Baixa Temperatura, Cogumelos e Presunto
Low-Temperature Egg, Mushrooms and Cured Ham 14€

Truta de Escabeche
Pickled Trout 15€

Coelho, Morcela e Texturas de Maçã
Rabbit, Blood Sausage and Apple Textures 12€

Terrina de Rabo de Boi, Brunesa de Tomate e Pimentos
Oxtail Terrine, Tomato and Pepper Brunoise 19€

Caldo verde e Chouriço das Beiras
"Caldo Verde" (Green Broth) with Traditional Smoked Sausage 9€

Sopa de Peixe
Fish Soup 10€

Tábua da Serra (Bucho, Presunto, Paio, Paiola e Cabeceiro)
Mountain Cured Meats Board (Stuffed Pork Stomach, Ham, Cured Pork Sausage, Paiola and Head Cheese) 16€

Tabua 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, Brunesa de Couve, Espuma de Batata, Gel de Azeitona e Crocante <i>Cod Loin, Cabbage Brunoise, Potato Foam, Olive Gel and Crunch</i>	35€
Salmão, Gnocchis, Esparregado de Espinafres e Crosta de Mel, Amêndoa, Pistachio <i>Salmon, Gnocchi, Spinach Purée and Honey, Almond and Pistachio Crust</i>	33€
Polvo, Batata Torneada, Migas Serranas e Coli de Pimento e Azeitona <i>Octopus, Turned Potatoes, Mountain-Style "Migas" and Pepper & Olive Coulis</i>	33€
Robalo, Espargos e Açorda de Berbigão e Lima <i>Sea Bass, Asparagus and Cockle-Lime "Açorda" (Bread Porridge)</i>	36€
Arroz Caldosos de Corvina e Lavagante <i>Creamy Rice with Meagre and Lobster</i>	35€

CARNES | MEAT

Lombinho de Porco Bísaro e Brás de Alheira <i>Bísaro Pork Tenderloin and Alheira "Brás" (Egg and Potato Mix)</i>	35€
Black Angus, Puré de Trufa, Cogumelos Shitake e Molho de Queijo da Serra <i>Black Angus, Truffle Purée, Shitake Mushrooms and Serra Cheese Sauce</i>	37€
Bochecha de Porco, Puré de Aipo e Cogumelos <i>Pork Cheek, Celery Purée and Mushrooms</i>	32€
Magret de Pato, Arroz de Miúdos, Puré de Laranja e Rúcula <i>Duck Magret, Offal Rice, Orange Purée and Arugula</i>	31€
Cachaço de Porco, Puré de Feijão e Brunesa de Chouriço <i>Pork Neck, Bean Purée and Chorizo Brunoises</i>	32€
Peito de Frango, Farinheira Doce, Puré de Cenoura e Laranja <i>Chicken Breast, Sweet "Farinheira" Sausage, Carrot and Orange Purée</i>	32€

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

Lasanha de Soja <i>Soy Lasagna</i>	23€
Gnochis de Batata (Molho de Tomate ou Molho de Queijo) <i>Potato Gnocchi (Tomato Sauce or Cheese Sauce)</i>	23€
Tagliatelle de Cogumelos e Trufa <i>Mushroom and Truffle Tagliatelle</i>	26€
Couve-flor Panada, Puré de Avelã <i>Breaded Cauliflower, Hazelnut Purée</i>	24€
Ravioli de Espinafre e Ricotta <i>Spinach and Ricotta Ravioli</i>	24€
Ovo a Baixa Temperatura e Mix de Legumes <i>Low-Temperature Egg and Mixed Vegetables</i>	24€
Brás de Alheira Vegetariana <i>Vegetarian Alheira "Brás"</i>	23€

SOBREMESAS | DESSERTS

Pudim de Queijo Serra da Estrela, Lima e Gelado de Licor de Sabugueiro <i>Serra da Estrela Cheese Pudding, Lime and Elderberry Liqueur Ice Cream</i>	15€
Chocolate, Caramelo e Amendoim <i>Chocolate, Caramel and Peanut</i>	17€
Creme Brullé de Chocolate e Toranja e Gelado de Limão <i>Chocolate and Grapefruit Crème Brûlée with Lemon Ice Cream</i>	17€
Abacaxi, Coco, Hortelã e Lima <i>Pineapple, Coconut, Mint and Lime</i>	15€
Café, Chocolate, Rum <i>Coffee, Chocolate and Rum</i>	15€
Seleção de Frutas <i>Fruit Selection</i>	9€
Seleção de Gelados (4 Bolas) <i>Ice Cream Selection (4 Scoops)</i>	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.

CRIANÇAS | CHILDREN

(ATÉ AOS 18 ANOS | UP TO 18 YEARS OLD)

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 Sateados <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 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.

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 Vinicos 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.