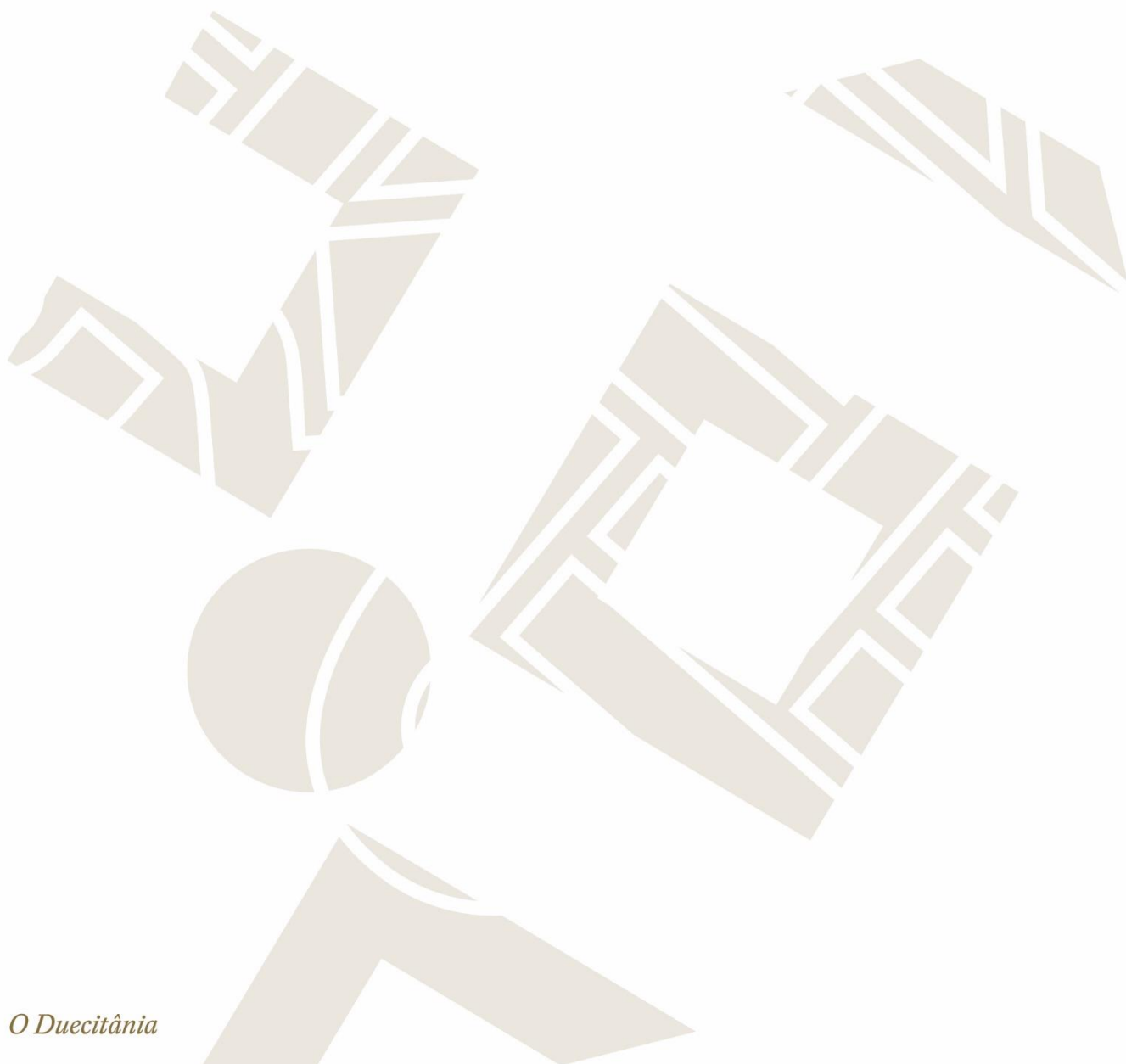




GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

E D E N D U M   E S T   U T   V I V A S



### *O Duecitânia*

*Sob o lema Veni, Vidi, Vivi (Vir, Ver e Viver) nasce o HD / DUECITÂNIA DESIGN HOTEL: um hotel temático, uma proposta de reinvenção de Roma, na sua essência, na sua vivência, nos seus aspetos mais brilhantes e marcantes.*

*Um conceito que vive da fusão do espírito cultural romano, com um tratamento conceptual e formal de design contemporâneo, ajustado e focado naquilo que são hoje fatores capazes de oferecer a máxima qualidade aos seus hóspedes - uma experiência única e inesquecível.*

E D E N D U M   E S T   U T   V I V A S



# GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

MENU

E D E N D U M   E S T   U T   V I V A S

## *Atenção*

*Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas, e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores.*

*Cereais que Contêm Glúten*

*Crustáceos*

*Ovos*

*Peixe*

*Amendoins*

*Soja*

*Leite*

*Frutos de Casca Rija*

*Aipo*

*Mostarda*

*Sementes de Sésamo*

*Dióxido de Enxofre e Sulfitos*

*Tremoço*

*Moluscos*



# GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

## MENU ROMANO

COUVERT

ENTRADA

*Rolinhos de Presunto e Requeijão*

PEIXE

*Filetes de Perca Lucrino*

CARNE

*Costeletas de Borrego Apícus*

SOBREMESA

*Pudim Romano*

**PVP: 30,00€**

*IVA incluído à taxa legal em vigor*

E D E N D U M   E S T   U T   V I V A S



# GVSTATIO

R E S T A U R A N T E



## COUVERT

*Patê de Apícus, Queijo Rabaçal, Azeitonas do Vale, Manteiga Aromatizada e Variação de Pães.*

3,50 €

## SOPAS

- ✿ *Creme de Legumes com Amêndoa Torrada* 3,00 €
- ✿ *Sopa de Tomate com Queijo Rabaçal* 3,50 €

## ENTRADAS

- ✿ *Rolinhos de Presunto e Requeijão* 5,00 €
- ✿ *Queijo de Cabra Gratinado em Cama de Alface* 5,50 €
- Misto Salteado de Alheira e Grelos com Ovo Escalfado* 6,50 €
- Vol-Au-Vent de Salmão Fumado e Molho de logurte* 8,50 €

## SALADAS

- ✿ *Salada Mista* 5,00 €
- Salada Duecitânia* 8,50 €

✿ IVA incluído à taxa legal em vigor  
- Opção incluída no Regime de Meia-Pensão

E D E N D U M E S T U T V I V A S



# GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

## PEIXE

- ✦ *Linguado Dourado com Crosta de Farinheira* 14,00 €

*O Linguado com a crosta de farinheira e acompanhado de misto de legumes fazem deste prato uma experiência de sabor única que vai desejar repetir.*

- ✦ *Filetes de Perca Gratinada com Arroz Malandrinho* 14,50 €

*A Perca unida à suavidade do Queijo Rabaçal e com a textura do arroz de tomate malandrinho, fazem deste prato uma saudável e surpreendente combinação de sabores.*

- Bacalhau em Cama de Broa e Couve com Camarão Salteado* 15,00 €

*O tradicional Bacalhau, combinado com salteado de camarão e a couve lombarda da nossa Quinta, prometem uma experiência única de degustação.*

- Polvo à Lagareiro com Batata a Murro e Migas Serranas* 19,00 €

*Não deixe de provar esta famosa receita, bem regada com azeite produzido com a nossa azeitona.*



E D E N D U M   E S T   U T   V I V A S

✦ IVA incluído à taxa legal em vigor  
- Opção incluída no Regime de Meia-Pensão



## CARNE

- ✿ *Lombinho de Porco com Abacaxi e Castanha Caramelizada* 13,50 €

*Os Romanos não conheciam a batata e este prato segue os seus costumes, sendo acompanhado de castanhas caramelizadas.*

- ✿ *Supremos de Frango com Curgete e Legumes Gratinados* 14,00 €

*O Frango do Campo recheado com uma preciosa seleção de frutos secos tipicamente romanos, acompanhados de curgete gratinada da nossa Horta.*

- Costeletas de Borrego Aromatizado com Tomilho e Manteiga* 17,00 €

*de Alho*

*O Borrego, abundante na região, combinado com gomo de batata salteada ao alho tornam este prato numa proposta moderna de sabores milenares.*

- Bife Corado com Pimenta Verde* 17,00 €

*O Bife da Vazia regado com molho de Pimenta Verde acompanha com batatinha da nossa Quinta Biológica e salada fresca.*

- Naco do Rabaçal* 19,00 €

*Lombinho de vaca em Queijo Rabaçal, guarnecido com rosti de batata e salada, promovem a combinação do Gourmet com a inocência da infância.*

✿ IVA incluído à taxa legal em vigor  
- Opção incluída no Regime de Meia-Pensão





# GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

## MASSAS

- ✕ *Tagliatelli de Marisco* 11,00 €
- ✕ *Sépie com Vitela Salteada e Rebentos de Soja* 12,00 €

## VEGETARIANOS

- ✕ *Wrap de Legumes e Queijo Rabaçal* 8,50 €
- ✕ *Rissotto de Cogumelos* 11,00 €

## PARA OS MAIS PEQUENOS

- ✕ *Douradinhos no Forno com Arroz de Legumes* 8,00 €
- ✕ *Peito de Frango e Esparguete Tricolor* 8,00 €
- ✕ *Bifinho de Vitela Acompanhado de Batatas Fritas e Salada* 9,00 €



E D E N D U M E S T U T V I V A S

✕ IVA incluído à taxa legal em vigor  
- Opção incluída no Regime de Meia-Pensão



## SOBREMESAS

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| ☼ <i>Dueto de Chocolate em Paraíso Silvestre</i> | 4,50 € |
| ☼ <i>Cheesecake de Morango</i>                   | 4,50 € |
| ☼ <i>Crocante de Requeijão</i>                   | 4,50 € |
| ☼ <i>Maçã Caramelizada e Gelado de Baunilha</i>  | 4,50 € |
| ☼ <i>Sintonia de Frutas</i>                      | 4,50 € |
| ☼ <i>Pudim Romano</i>                            | 5,00 € |
| ☼ <i>Mousse de Avelã</i>                         | 5,00 € |

## TÁBUAS

|                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Trilogia de Sobremesas</i><br>(O chefe sugere 3 sobremesas) | 8,00 €  |
| <i>Tábua do Rabaçal</i><br>(Seleção de Queijos Rabaçal)        | 10,50 € |

☼ IVA incluído à taxa legal em vigor  
- Opção incluída no Regime de Meia-Pensão



GVSTATIO

R E S T A U R A N T E

CARTA DE VINHOS

E

BEBIDAS

E D E N D U M   E S T   U T   V I V A S

# CARTA DE VINHOS

## VINHO A COPO

|                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Vinho Aromatizado</i><br>(vinho levemente aquecido aromatizado com ervas do Dueça) | 3,00 € |
| <i>Vinho Branco Encosta da Criveira ou Vila Real</i>                                  | 3,00 € |
| <i>Vinho Tinto Lapa dos Reis ou Vila Real</i>                                         | 3,00 € |

## VINHOS DA CASA

### BRANCO

|                                                                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b><i>Vila Real 2016</i></b><br><i>Carácter Mineral, Corpo Médio, Frutado, Fresco e Crocante</i><br><i>Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires</i> | 10,00 € |
| <b><i>Encosta da Criveira 2016</i></b><br><i>Cor Clara e Bonita, Fresco e Aromático</i><br><i>Arinto, Fernão Pires</i>                           | 10,00 € |
| <b><i>Lapa dos Reis 2015</i></b><br><i>Tons Dourados, Equilibrado e de Taninos Suaves</i><br><i>Arinto, Fernão Pires</i>                         | 11,00 € |

### TINTO

|                                                                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b><i>Vila Real 2014</i></b><br><i>Frutado, Jovem e Equilibrado</i><br><i>Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional</i>        | 10,00 € |
| <b><i>Lapa dos Reis 2015</i></b><br><i>Frutado, Floral e de Baixa Acidez</i><br><i>Touriga Nacional, Tinta Roriz</i>                              | 10,00 € |
| <b><i>Lapa dos Reis Reserva 2014</i></b><br><i>Encorpado, Expressivo, Frutos Silvestres e Taninos Suaves</i><br><i>Touriga Nacional, Bastardo</i> | 14,00 € |
| <b><i>Encosta da Criveira 2015</i></b><br><i>Com Tons Violáceos, Aromático, Delicado e Fino</i><br><i>Baga, Touriga Nacional, Tinta Roriz</i>     | 16,00 € |



# NACIONAIS

## VERDE

### BRANCO

**Muros Antigos Escolha 2015**

*Frutado, Floral e de Baixa Acidez  
Alvarinho, Loureiro, Avesso*

10,00 €

**Muros Antigos Alvarinho 2016**

*Aroma Intenso, Frutos Tropicais e Persistente  
Alvarinho*

18,00 €

### ROSÉ

**Quinta de Gomariz 2017**

*Aroma Vivo e Sedutor, com Presença de Notas Florais e Frutos Silvestres  
Espadeiro*

12,00 €

## DOURO

### BRANCO

**Terras do Grifo 2017**

*Cor Citrina, Notas Tropicais, Cítricas e Flores Brancas, Fresco e Vivo  
Viosinho, Gouveio Real, Rabigato, Malvasia Fina*

11,00 €

**Vale da Mó 2015**

*Cor Citrina, Com Aromas Frescos e Maduros  
Viosinho, Moscatel Galego Branco, Rabigato*

12,00 €

**Tom de Baton 2014**

*Cor Ruby, Notas de Frutos Vermelhos e Floral, Boa Acidez  
Viosinho, Raigato, Gouveio e Siria*

14,00 €

**Vila Real Grande Reserva 2014**

*Aroma Fresco e Complexo, Barrica, Final Prolongado  
Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires*

16,00 €

### TINTO

**Terras do Grifo 2013**

*Ruby, Aroma a Frutos Silvestres, Madeira, Redondo e Macio  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão*

11,00 €

**100 Hectares 2016**

*Frutos Silvestres e Cerejas, Frutado  
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca*

12,00 €

**Excomungado 2013**

*Elegante, Frutado e Floral  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão*

12,00 €



# CARTA DE VINHOS

## **Tom de Baton 2014**

*Aroma a Frutos Vermelhos, Floral, Textura Aveludada* 14,00 €  
*Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Touriga Franca, Sousão*

## **Vale da Mó Reserva 2013**

*Granada Escuro, Frutos do Bosque, Persistência* 16,00 €  
*Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz*

## **Bafarela Grande Reserva 2015**

*Cor Intensa e Carregada, Notas Florais, Com Final Longo e Persistente* 22,00 €  
*Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz*

## **Vale de Pios Reserva 2008**

*Frescura, Exuberância, Frutos Maduros* 40,00 €  
*Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão*

## ROSÉ

### **Terras do Grifo 2016**

*Leve com Notas de Cereja e Romã Frescas e Textura Fina* 11,00 €  
*Touriga Nacional, Touriga Franca*

## DÃO

### BRANCO

#### **Ribeiro Santo 2016**

*Aromas Florais, Tropicais e Leve Baunilha, na Boca Amanteigado* 15,00 €  
*Encruzado, Mavalsia Fina*

#### **Pedro e Inês 2013**

*Sedutor, Aroma a Frutos de Polpa Branca e Flores Brancas* 40,00 €  
*Encruzado, Mavalsia Fina*

### TINTO

#### **Ribeiro Santo 2012**

*Cor Violeta com Notas de Frutos Vermelhos e Cereja, Aveludado* 11,00 €  
*Touriga Nacional, Touriga Roriz e Alfrocheiro*

#### **Ribeiro Santo Reserva 2015**

*Ruby Intenso, Fruta Preta, Cardamomo e Pimenta Rosa* 17,00 €  
*Touriga Nacional, Touriga Roriz e Alfrocheiro*

#### **Pedro e Inês 2015**

*Sedutor, Notas a Cacao, Pimenta Rosa e Cravinho* 40,00 €  
*Touriga Nacional e Alfrocheiro*





## BAIRRADA

### BRANCO

#### **São Domingos 2015**

*Citrino e Floral, Fresco*

*Bical, Maria Gomes*

10,00 €

#### **Quinta das Bágeiras 2014**

*Tradicional, Aromas a Cítrinos com Evolução para Mel*

*Maria Gomes, Bical, Cercial*

12,00 €

#### **Pai Abel 2014**

*Notas de Bergamota e Flores Secas, Especiarias, Minerais, Confeitaria*

*Maria Gomes, Bical*

40,00 €

### TINTO

#### **Chumbado 2014**

*Frutos Silvestres, Especiarias, Taninos Equilibrados*

*Baga, Touriga Nacional*

12,00 €

#### **Ataíde Semedo 2013**

*Encorpado e Complexo, Fruta Madura*

*Touriga Nacional, Baga*

15,00 €

#### **Chumbado Reserva 2015**

*Expressivo, Frutos Silvestres, Especiarias, Ervas Frescas*

*Baga, Touriga Nacional*

15,00 €

#### **Avô Fausto 2012**

*Tradicional, Elegante e Fresco, Frutos Vermelhos*

*Baga*

40,00 €

## LISBOA, PENÍNSULA DE SETÚBAL E TEJO

### BRANCO

#### **Prova Régia 2014**

*Cristalino, Cítrico e Floral, Fresco e Intenso*

*Arinto*

10,00 €

#### **Ninfa Maria Gomes 2014**

*Floral, Mineral, Frutado e Volumoso*

*Maria Gomes*

20,00 €

### TINTO

#### **Periquita 2015**

*Fruta Vermelha Compotada, Madeira Suave*

*Castelão, Trincadeira, Aragonez*

12,00 €

#### **Ninfa Escolha 2011**

*Frutos Vermelhos, Apimentado, Fresco e Texturado*

*Touriga Nacional, Alfrocheiro, Aragonez*

25,00 €

#### **Quinta da Bacalhôa 2009**

*Ruby, Frutos Vermelhos, Menta, Complexo*

*Cabernet Sauvignon, Merlot*

35,00 €

# CARTA DE VINHOS

## ALENTEJO

### BRANCO

**Herdade das Albernoas 2013**

*Citrino e Frutado, Fresco e Elegante*  
*Antão Vaz, Arinto*

9,00 €

**Quintas de Borba 2016**

*Citrino e Tropical, Mineral e Fresco*  
*Roupeiro, Arinto, Verdelho*

10,00 €

**Maria Mora 2016**

*Aroma Fino, Frutos Tropicais, Acidez Viva*  
*Arinto, Antão Váz*

12,00 €

### TINTO

**Herdade das Albernoas 2015**

*Ruby, Frutos Vermelhos e de Paladar Suave*  
*Aragonez, Trincadeira, Castelão*

8,00 €

**Quintas de Borba 2015**

*Granada, Macio, Notas de Chocolate e Café, Persistência*  
*Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah*

10,00 €

**Maria Mora 2015**

*Frutos Vermelhos, Especiarias, Complexo e Suave, Boa Acidez*  
*Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional*

12,00 €

**Herdade do Sobroso Reserva 2008**

*Exuberante, Fruta Madura, Compotas e Tradicional*  
*Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon*

40,00 €

**Dona Maria Reserva 2006**

*Ruby, Frutos Silvestres, Madeira, Menta e Especiarias*  
*Alicante Bouschet, Petit Verdot, Syrah*

45,00 €







## ESPUMANTES

### **Lapa dos Reis (Regional) Bruto**

*Frutos Secos, Taninos Suaves, Fresco e Seco  
Arinto e Baga*

12,00 €

### **Lapa dos Reis Reserva Rosé (Regional) Bruto**

*Frutos Tropicais, Frutos Silvestres, Taninos Suaves  
Pinot Noir*

14,00 €

### **São Domingos Meio Seco**

*Paladar Suave e Floral  
Bical, Maria Gomes, Malvasia Fina, Gouveio Real*

12,00 €

### **Luís Pato Bruto**

*Floral, Frutado, Fresco e Boa Acidez  
Maria Gomes, Sercialinho*

14,00 €

### **Quinta das Bágeiras Bruto**

*Fruta Fresca com Notas de Limonada, Natural  
Maria Gomes, Bical, Baga*

14,00 €

## CHAMPAGNE

### **Moët & Chandon**

*Frutado Brilhante, Paladar Sedutor e Maturidade Elegante  
Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay*

55,00 €

### **Ruinart**

*Pétalas de Rosa, Cerejas Maduras, Frutas Citricas  
Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay*

65,00 €

## ESPECIALIDADE DUECITÂNIA

*Hidromel (Digestivo - Copo)*

3,00 €

## ÁGUAS E SUMOS

*Água Mineral 0,375 l*

2,00 €

*Água Mineral 0,75 l*

2,50 €

*Água das Pedras 0,25 l*

1,50 €

*Água das Pedras 0,75 l*

2,50 €

## FRIZE

*Groselha*

2,00 €

*Limão*

2,00 €

## NORDIC

*Ginger Ale*

2,00 €

*Tónica*

2,00 €

## SUMO NATURAL DE LARANJA

3,00 €

## COMPAL NÉCTAR

*Pêssego*

2,00 €

*Manga*

2,00 €

*Frutos Vermelhos*

2,00 €

## FANTA

*Ananás*

2,00 €

*Laranja*

2,00 €

*ICE TEA Limão / Pêssego / Manga-Ananás*

2,00 €

*COCA COLA*

2,00 €

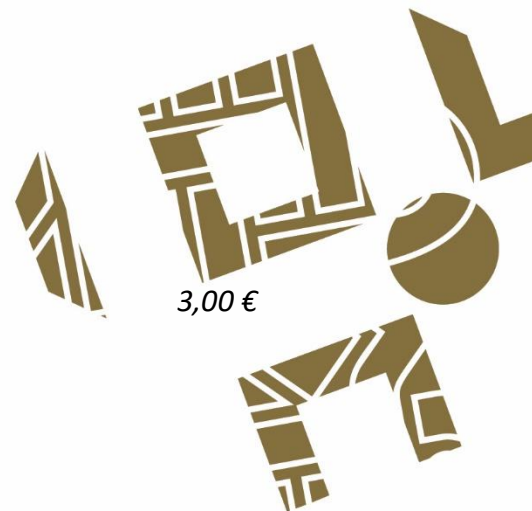
*COCA COLA 0*

2,00 €

*SPRITE*

2,00 €

E D E N D U M E S T U T V I V A S





## SANGRIA

|               |         |
|---------------|---------|
| <i>Branca</i> | 12,00 € |
| <i>Tinta</i>  | 12,00 € |
| <i>Royal</i>  | 18,00 € |

## CERVEJA

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| <i>Sagres 33 cl</i>             | 2,50 € |
| <i>Sagres Bohemia 33 cl</i>     | 2,50 € |
| <i>Super Bock 33 cl</i>         | 2,50 € |
| <i>Super Bock Stout 33 cl</i>   | 2,50 € |
| <i>Super Bock s/álcool 33cl</i> | 2,50 € |
| <i>Carlsberg 25 cl</i>          | 2,50 € |
| <i>Somersby 33 cl</i>           | 2,50 € |
| <i>Fino Super Bock 25 cl</i>    | 2,00€  |

## CAFETARIA

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| <i>Café expresso, Descafeinado, Carioca</i> | 1,50 € |
| <i>Galão, Meia de Leite</i>                 | 2,00 € |

## CHÁS E INFUSÕES

|                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Chá Preto, Chá Verde, Earl Grey</i>                                                   | 1,50 € |
| <i>Camomila, Cidreira, Tília, Lúcia-Lima, Menta, Frutos Vermelhos</i>                    | 1,50 € |
| <i>“Chá de Pégasus” – Quente/Frio<br/>(infusão de limonete, erva prícipe e cidreira)</i> | 2,50 € |

IVA incluído à taxa legal em vigor

E D E N D U M   E S T   U T   V I V A S