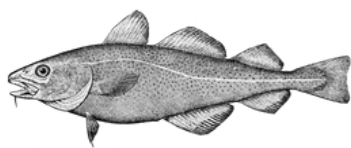


# MEIRA

19 RESTAURANTE 35

RESTAURANTE MEIRA





12H00 - 14H30

18H30 - 21H30

## CARTA RESTAURANTE

<b>COUVERT</b> (pão, manteiga, azeite)	<b>1.75€</b>
<b>AZEITONAS</b>	<b>3.00€</b>
<b>“TRIO DE CROQUETAS”</b>	<b>6.00€</b>
<b>SOPA DE LEGUMES</b>	<b>4.50€</b>
<b>SALADA DA HORTA</b> (alface, tomate, cenoura, cebola, vinagrete)	<b>5.00€</b>
<b>BACALHAU DOURADO DO MEIRA®</b> Prato de Assinatura, simples e repleto de emoção. Criado há 90 anos por Felisbela Meira, acompanha-se de conforto, tradição e memórias partilhadas à mesa	<b>16.00€</b>
<b>ARROZ DE MARISCO</b>	<b>16.00€</b>
<b>BACALHAU COM NATAS</b>	<b>14.00€</b>
<b>VITELA ESTUFADA COM LEGUMES</b> (com arroz basmati ou puré de maçã e batata)	<b>18.50€</b>
<b>PREGO NO PRATO</b> (com ovo e batata frita)	<b>16.00€</b>
<b>LASANHA BOLONHESA*</b>	<b>14.00€</b>
<b>LASANHA DE VEGETAIS*</b>	<b>13.00€</b>
<b>FEIJOADA DE SEITAN VEGAN</b> (com arroz basmati)	<b>14.00€</b>
<b>A TORTA DE LARANJA DO MEIRA®</b> Receituário tradicional do Meira. Adoçado com mel de urze da Serra d’Arga, açúcar amarelo e a frescura da laranja temporã do Ermelo.	<b>5.50€</b>
<b>GELADO C/ 3 BOLAS*</b>	<b>5.00€</b>
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE*</b>	<b>5.50€</b>
<b>FRUTA LAMINADA</b>	<b>5.00€</b>

\*24H ROOM SERVICE  
IVA incluído à taxa legal

**RESTAURANTE MEIRA**

## MENU ALMOÇO / JANTAR

### INCLUI

- COUVERT

- SOPA DO DIA OU SALADA DA HORTA

- PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER UM)

BACALHAU COM NATAS

LASANHA BOLONHESA

LASANHA DE VEGETAIS

FEIJOADA DE SEITAN VEGAN

(com arroz basmati)

- SOBREMESA (ESCOLHER UMA)

GELADO

FRUTA LAMINADA

**20,00€ P/ PESSOA**

IVA incluído à taxa legal

**RESTAURANTE MEIRA**

## RESTAURANT MENU

<b>COUVERT</b> (bread, butter, olive oil)	<b>1.75€</b>
<b>OLIVES</b>	<b>3.00€</b>
<b>“CROQUETTES TRIO”</b>	<b>6.00€</b>
<b>VEGETABLE SOUP</b>	<b>4.50€</b>
<b>GARDEN SALAD</b> (lettuce, tomato, carrot, onion, vinaigrette)	<b>5.00€</b>
<b>BACALHAU DOURADO DO MEIRA®</b> Signature dish, simple yet full of emotion. Created 90 years ago by Felisbela Meira, it is served alongside comfort, tradition, and memories shared around the table	<b>16.00€</b>
<b>SEAFOOD RICE</b>	<b>16.00€</b>
<b>BAKED COD IN CREAM SAUCE</b>	<b>14.00€</b>
<b>STEWED VEAL WITH VEGETABLES</b> (with basmati rice or apple and potato purée)	<b>18.50€</b>
<b>BEEF STEAK</b> (with fried egg and chips)	<b>16.00€</b>
<b>BOLOGNESE LASAGNA *</b>	<b>14.00€</b>
<b>VEGETARIAN LASAGNA *</b>	<b>13.00€</b>
<b>VEGAN SEITAN &amp; BEANS STEW</b> (with basmati rice)	<b>14.00€</b>
<b>A TORTA DE LARANJA DO MEIRA®</b> Meira’s traditional recipe. Sweetened with heather honey from Serra d’Arga, brown sugar, and the fresh notes of early-season oranges from Ermelo	<b>5.50€</b>
<b>3 SCOOPS OF ICE CREAM *</b>	<b>5.00€</b>
<b>CHOCOLATE MOUSSE *</b>	<b>5.50€</b>
<b>SLICED FRUIT</b>	<b>5.00€</b>

\*24H ROOM SERVICE  
VAT included at legal rate

**MEIRA RESTAURANT**

## LUNCH / DINNER MENU

### INCLUDES

- **COUVERT**
- **SOUP OF THE DAY OR GARDEN SALAD**
- **MAIN COURSE** (CHOOSE ONE)
  - BAKED COD IN CREAM SAUCE
  - BOLOGNESE LASAGNA
  - VEGETARIAN LASAGNA
  - VEGAN SEITAN & BEANS STEW  
(with basmati rice)
- **DESSERT** (CHOOSE ONE)
  - ICE CREAM
  - SLICED FRUIT

**20,00€ P/ PERSON**

## CARTA RESTAURANTE

<b>COUVERT</b> (pan, mantequilla, aceite de oliva)	<b>1.75€</b>
<b>ACEITUNAS</b>	<b>3.00€</b>
<b>“TRÍO DE CROQUETAS”</b>	<b>6.00€</b>
<b>SOPA DE VERDURAS</b>	<b>4.50€</b>
<b>ENSALADA DE LA HUERTA</b> (lechuga, tomate, zanahoria, cebolla, vinagreta)	<b>5.00€</b>
<b>BACALHAU DOURADO DO MEIRA ®</b> Plato de autor, sencillo y lleno de emoción. Creado hace 90 años por Felisbela Meira, se acompaña de confort, tradición y recuerdos compartidos en la mesa	<b>16.00€</b>
<b>ARROZ CON MARISCOS</b>	<b>16.00€</b>
<b>BACALAO CON CREMA</b>	<b>14.00€</b>
<b>GUISO DE TERNERA CON VERDURAS</b> (con arroz basmati o puré de manzana y patata)	<b>18.50€</b>
<b>FILETE DE TERNERA</b> (con huevo y patatas fritas)	<b>16.00€</b>
<b>LASAÑA BOLOÑESA *</b>	<b>14.00€</b>
<b>LASAÑA DE VERDURAS *</b>	<b>13.00€</b>
<b>FEIJOADA VEGANA CON SEITÁN</b> (con arroz basmati)	<b>14.00€</b>
<b>A TORTA DE LARANJA DO MEIRA ®</b> Nuestra receta tradicional. Endulzada con miel de brezo de la Serra d’Arga, azúcar moreno y el frescor de la naranja temprana de Ermelo	<b>5.50€</b>
<b>HELADO DE 3 BOLAS *</b>	<b>5.00€</b>
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE *</b>	<b>5.50€</b>
<b>FRUTA LAMINADA</b>	<b>5.00€</b>

\*24H ROOM SERVICE  
IVA incluido

**RESTAURANTE MEIRA**

# MENÚ ALMUERZO / CENA

## INCLUYE

- COUVERT
- SOPA DEL DÍA O ENSALADA DE LA HUERTA
- PLATO PRINCIPAL (ELEGIR UNO)

BACALAO CON CREMA

LASAÑA BOLOÑESA

LASAÑA DE VERDURAS

FEIJOADA VEGANA CON SEITÁN

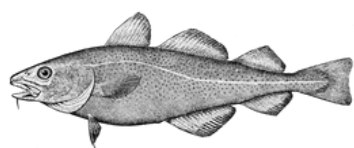
(con arroz basmati)

- POSTRE (ELEGIR UNO)

HELADO

FRUTA LAMINADA

**20,00€ P/ PERSONA**





**MEIRA**

19 RESTAURANTE 35