

Book & Cook



THE LITERARY MAN

OBIDOS HOTEL

MENU

Couvert	5.00€
Sopa do dia	6.00€

ENTRADAS/STARTERS

A Brincadeira, Milan Kundera - 18.00€ | 1/2 - 11,50€

Tábua de queijos e presunto caseiro de pato |
Cheese and cured duck ham board

O Silêncio do Mar, Yrsa Sigurdardottir - 14.00€

Tártaro de Salmão com pickles de beterraba, maçã verde e tostas | Salmon Tartar with green apple beet, pickles and toasts

Os Pilares da Terra, Ken Follett- 10€

Empada de cogumelos selvagens com molho cremoso | Wild Mushrooms Pie with creamy sauce

Senhores do Bosque, Paulo Caetano - 18.00€

Carpaccio de veado com molho de frutos do bosque e puré de maçã | Deer Carpaccio with wild berry sauce and apple puree

Viagens de Minha Terra, Almeida Garret- 12€

Bolinhas de alheira e chouriço com maionese de alho | "Alheira croquettes with garlic and mayo

O Lobo do Mar, Jack London - 12.00€

Tempura de cebola com bacalhau curado marinado, em cama de rúcula com maionese de paprika e salsa | Onion tempura with marinated cured cod, on a bed of arugula with paprika mayonnaise and parsley

Equador, Miguel de Sousa Tavares- 13.00€

Mini Pregos de gambas crocantes com maionese de wasabi | Mini Japanese panko fried prawns Sandwiches

Sinais de Fogo, Jorge de Sena - 15.00€

Escabeche de perdiz em pão frito | Partridge marinade in fried bread

SALADAS / SALADS

Salada Grega | Greek Salad

10.00€

Salada de Frango | Chicken Salad

10.00€

Salada Literária | Literary Salad

10.00€

Salada verde | Green Salad

4.00€

INFANTIL / CHILDREN'S

MENU

ATÉ AOS 12 ANOS | UP TO 12 YEARS OLD

Peter Pan, James Barrie

12.00€

Hambúrger de Novilho com batata frita e ananás | Fried Burger with fries

O Principezinho, Antoine de Saint-Exupéry - 12.00€

Filete de Pescada Panado com arroz | Breaded fish with rice

Felizmente há Luar, Luís Sttau

Monteiro - 12.00€

Esparguete à Bolonhesa | Spaguetti Bolognese

Iva Incluído à taxa em Vigor

O menu contém alergénicos, por favor informe um colaborador caso tenha alguma alergia/intolerância



PEIXE / FISH

Uma Viagem à Índia, Gonçalo M. Tavares - 22.00€

Corvina e gambas em caril de Madras acompanhado com arroz basmati aromatizado de lima, sementes e coentros | Croaker and prawns in Madras curry accompanied with basmati rice flavored with lime, seeds and coriander

A Balada do Mar Salgado, Corto Maltese - 22.00€

Polvo fumado em pau de loureiro acompanhado com humus de paprika, batata assada com alho negro e molho verde | Smoked octopus on bay leaves served with paprika hummus, roasted potatoes with black garlic and green sauce

Rumo ao Farol, Virginia Woolf - 24.00€

Filete de Robalo braseado com ervas frescas acompanhado por arroz caldoso de amêijoas, mexilhão, limão e gengibre | Braised Sea bass fillet with fresh herbs accompanied by clam broth, mussels, lemon and ginger rice

A Menina do Mar, Sophia de Mello Breyner - 20.00€

Tataki de Atum braseado com esmagada de batata e coentros | Tuna Tataki and smashed potatoes

O Admirável Mundo Novo, Aldous Huxley - 22.00€

Risotto de choco com espuma cítrica de alho negro e caviar | Cuttlefish risotto with black garlic citrus foam and caviar

Portugal Contemporâneo, Oliveira Martins - 25.00€

Lombo de bacalhau fumado no Kamado com crocante de broa acompanhado por "Brás" de alho francês, azeitona, ovo cru e palha de cebola | Smoked cod fish in Kamado with crispy cornbread accompanied by "Brás" of leek, olive, raw egg and onion straw



Iva Incluído à taxa em Vigor

O menu contém alergênicos, por favor informe um colaborador caso tenha alguma alergia/intolerância

CARNE / MEAT

A Vida num Sopro, José Rodrigues dos Santos - 23.00€

Naco de entrecôte com manteiga de alho e trilogia de tubérculos | Loaf of entrecôte with tubercles trilogy

Cidade e as Serras, Eça de Queirós - 26.00€

Fillet Mignon fumado no Kamado com molho de vinho da madeira, acompanhado por batata pavé e legumes grelhados em alhada | Smoked Fillet Mignon in Kamado with Madeira wine sauce, accompanied by pavé potatoes and grilled vegetables in garlic

Orgulho e Preconceito, Jane Austen - 20.00€

Barriga de Leitão com pele crocante, chutney de maçã, laranja e pêra caramelizada acompanhado por batata soufflé frita e grelos salteados | Piglet belly with crispy skin, apple, orange and caramelized pear chutney accompanied by fried soufflé potatoes and sautéed greens

Penas de Pato, Miguel Araújo - 18.00€

Magret de pato com redução de vinho do porto e alecrim acompanhado por arroz frito de pinhões, bacon fumado e torricado | Duck magret with port wine reduction and rosemary accompanied by pine nut fried rice, smoked and toasted bacon

Serões da Província, Júlio Dinis - 22.00€

Espetada de Javali, gambas e toucinho com puré de castanha | Wild Boar, prawns and bacon with chestnuts puree

VEGETARIANO E VEGAN

Arte de Ser Português, Teixeira de Pascoais - 18.00€

Feijoadinha de Seitan com tomate e chips de hortelã | Seitan "Feijoadinha" with tomato and mint chips

Perto do Coração Selvagens, Clarice Lispector - 17.00€

Risotto de limão, coentros e cogumelos selvagens com lascas de parmesão crocante | Lemon, coriander and wild mushroom risotto with crispy parmesan shavings

Ir à Índia sem sair de Portugal, Agostinho da Silva - 15.00€

Vegetais salteados em caril Madras com arroz basmati | Sautéed vegetables in Madras curry with rice



Iva Incluído à taxa em Vigor

O menu contém alergénicos, por favor informe um colaborador caso tenha alguma alergia/intolerância