

YORK HOUSE

HOTEL



Est. 1880

<u>couvert</u>	€
Pãezinhos, manteiga, azeitonas <i>Assorted bread, butter, olives</i>	2,25
<u>sopas/soups</u>	
sopa de peixe <i>fish soup</i>	8,50
cocotte de legumes de primavera <i>spring vegetable "cocotte"</i>	5,00
gaspacho de tomate com melancia e mozzarella <i>tomato gaspacho with watermelon and mozzarella</i>	6,00
vichyssoise com salmão fumado <i>vichyssoise with smoked salmon</i>	6,50
<u>entradas/entrées</u>	
risotto de lagosta <i>lobster risotto</i>	17,50
veiras salteadas, crocante de avelã, e puré de aipo bola <i>sauteed scallops and celeriac mash</i>	13,50
choquinhos à algarvia com puré de couve-flor <i>baby cutle-fish with cauliflower puré</i>	10,50
terrina de foie gras, pêra caramelizada, ruibarbo confitado brioche de frutos secos <i>foie gras terrine, caramelized pear, rhubarb confit, nuts brioche</i>	13,50
fumeiro tradicional do minho ao alentejo <i>smoked meats and sausages from minho and alentejo</i>	7,50
iscas de pato com palmier de presunto <i>fried duck livers with iberian ham palmier</i>	8,00
salada bio de legumes e frutos, tuberculos e rebentos, vinagreta de abacate pimento	

Iva incl 13 %

York house dispõe de um livro de reclamações. Por favor contacte a direcção para alguma sugestão ou reclamação

York house has a claim book available. Please contact the management if you have any suggestions or if you feel you have been mistreated

do mar/from the sea

lascas de lombo de bacalhau em massa folhada com a sua canja <i>side of codfish in puff pastry with its broth</i>	17,50
polvo grelhado esmagada de batata e chouriço, espargos grelhados <i>grilled octopus mashed potatoes and chouriço, grilled asparagus</i>	19,00
lombinhos de linguado com molho de amêndoas e cogumelos selvagens <i>sole fillets with almonds sauce and wild mushrooms</i>	22,50
peixe do dia <i>daily fresh fish from the market</i>	

da terra/from the earth

fricassé de frango do campo com arroz biryani <i>free range chicken fricassée with biryani rice</i>	15,50
peito de pato, molho de citrinos, gratinado de batata couve-flor, e ervilhas <i>breast of duck, citrus sauce, creamy baked potato and cauliflower, peas</i>	19,50
presas de porco ibérico gamba em “kadaiff”, esmagada de legumes e morcela <i>fillets of iberian pork with clams and creamed spinach</i>	19,50
costeletas de borrego em crosta mediterrânica, arroz de cogumelos, molho de tomate <i>lamb cutlets, mediterranean crust, wild mushrooms rice, tomato sauce</i>	17,50
o hamburger da york house (vazia 200 grs) <i>york house hamburger (thick rib 200 gr)</i>	16,00