



- Bem-vindos ao Book&Cook - - Welcome to Book&Cook -

- Entradas | Starters -

A Brincadeira, Milan Kundera - 14€

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

O Silêncio do Mar, Yrsa Sigurdardottir - 12€

(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 - 8€

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

Senhores do Bosque, Paulo Caetano - 14€

(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 - 8€

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

O Lobo do Mar, Jack London - 10€

(Tempura de bacalhau com molho de pimentos)(Codfish tempura with paprika sauce)

Equador, Miguel de Sousa Tavares - 10€

(Mini Pregos de gambas em panko japonês)(Mini Japanese panko fried prawns sandwiches)

Sinais de Fogo, Jorge de Sena - 10€

(Escabeche de perdiz em pão frito)(Partridge marinade in fried bread and apple puree)

- Saladas | Salads -

Salada Grega (Greek Salad) - 10€

Salada de frango (Chicken Salad) - 12€

Salada Literária (Literary Salad) - 13€

Salada Verde (Green Salad) - 4€

- Infantil | Children's Menu -

Peter Pan, James Barrie - 9€

(Hambúrguer de Novillo com batata frita e ananás)
(Fried Burger with fries)

O Principezinho, Antoine de Saint-Exupéry - 9€
(Filete de pescada panada com arroz)(Breaded fish with rice)

Felizmente há Luar, Luís de Sttau Monteiro - 9€
(Esparguete à Bolonhesa)(Spaguetti Bolognaise)

THE LITERARY MAN
ÓBIDOS HOTEL

IVA incluído à taxa em vigor

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

- Peixe | Fish -

Uma Viagem à Índia, Gonçalo M Tavares - 16€

(Gambas com caril Madras com arroz Basmati)(Madras curry prawns with rice)

A Balada do Mar Salgado, Corto Maltese - 22€

(Polvo fumado com puré de abóbora e batata assada)(Smoked octopus with pumpkin pure)

Rumo ao Farol, Virginia Woolf - 17€

(Filete de Robalo com salada de cous-cous de açafião e pimentos)(Sea bass fillet with cous-cous)

A Menina do Mar, Sophia de Mello Breyner - 18€

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

O Admirável Mundo Novo, Aldous Huxley- 18€

(Risotto de choco com espuma de limão e alho)(Cuttlefish risotto with lemon and garlic foam)

Portugal Contemporâneo, Oliveira Martins - 19€

(Lombo de Bacalhau fumado com brás e terra de azeitona)(Codfish kamado Style with olive "Brás")

- Carne | Meat -

A Vida num Sopro, José Rodrigues dos Santos - 18€

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

Cidade e as Serras, Eça de Queiros - 20€

(Fillet Mignon no Kamado com queijo da serra e legumes) (Fillet Mignon with creamy cheese sauce)

Orgulho e Preconceito, Jane Austen - 16€

(Barriga de Leitão com molho de laranja, batata frita e grelos)(Piglet belly on orange sauce and fries)

Serões da Província, Júlio Dinis - 22€

(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 - 14€

(Feijoadinha de seitan com tomate e chips de hortelã)(Seitan "feijoadinha" with tomato and mint chips)

Perto do Coração Selvagem, Clarice Lispector - 15€

(Risotto de cogumelos com parmesão)(Mushroom risotto with parmesan)

Ir à Índia sem sair de Portugal, Agostinho da Silva -14€

(Vegetais salteado em caril Madras com arroz basmati)(Sautéed vegetables in Madras curry with rice)