



# MIENU

## - Bem-vindos ao Book&Cook -

## - Welcome to Book&Cook -

### - Entradas | Starters -

**Couvert - 4,50€**

**Sopa do dia** (Soup of the day) - 5€

**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 crocantes com maionese de wasabi)  
(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€**

(Hambúrger 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- 20€***

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

***Portugal Contemporâneo, Oliveira Martins - 20€***

(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 - 23€***

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

***Orgulho e Preconceito, Jane Austen - 18€***

(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 - 15€***

(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)