



Book & Cook

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

10€

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 bacalhau com molho de pimentos |
Codfish tempura with paprika sauce

Equador, Miguel de Sousa Tavares

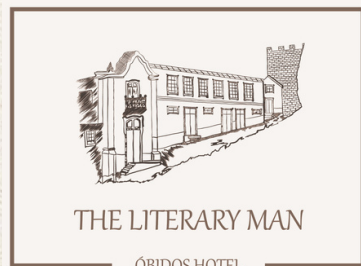
13.00€

Mini Pregos de gambas crocantes com aionese 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



THE LITERARY MAN

OBIDOS HOTEL

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

Peter Pan, James Barrie

12.00€

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

O Príncipezinho, Antoine de Saint-

Exupéry - 12.00€

Filepe de Pescada Panado com arroz |
Breaded fish with rice

Felizmente há Luar, Luís Sttau

Monteiro - 12.00€

Esparguete à Bolonhesa | Spaguetti
Bolognaise



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 - 20.00€

Gambas com caril e arroz basmati | Madras Curry prawns with rice

A Balada do Mar Salgado, Corto Maltese - 22.00€

Polvo fumado com puré de abóbora e batata assada | Smoked octopus with pumpkin puree

Rumo ao Farol, Virginia Woolf - 24.00€

Filete de Robalo com salada de cous-cous de açafão e pimentos | Sea bass fillet with cous-cous

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 de limão e alho | Cuttlefish risotto with lemon and garlic foam

Portugal Contemporâneo, Oliveira Martins - 25.00€

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 - 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 no Kamado com queijo da serra e legumes | Fillet Mignon with creamy cheese sauce

Orgulho e Preconceito, Jane Austen - 20.00€

Barriga de Leitão com molho de laranja, batata frita e grelos | Piglet Belly on orange sauce, fries and turnip greens

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 Cogumelos com parmesão | Mushroom risotto with parmesan

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