

MATA BICHO

MENU



“Os homens, no Inverno, “matavam o bicho”, na taberna, com dois ou três figos secos que levavam de casa e um cálice de aguardente”.

Em “Aljustrel - Uma Aldeia de Fátima, O passado e o presente, Fátima 1993”

Uma expressão antiga, reinventada com sabor e alma.

Aqui, partilham-se pratos simples, inspirados nos sabores da nossa terra — pensados para saborear sem pressa, como se o tempo tivesse parado.

“The men, in winter, “kill the bug” in the tavern with two or three dried figs that they took from home and a glass of brandy”.

In “Aljustrel - A Village of Fátima, The Past and the Present, Fátima 1993”

An old expression, reborn with soul and flavour.

A selection of simple dishes, inspired by local ingredients — to be shared slowly, as if time had stopped.

Bon Appétit!



Serviço disponível terça-feira e quarta-feira das 14h30 às 21h00 e de quinta-feira a sábado das 14h30 às 18h00. Este menu poderá ser servido no quarto, fazendo o seu pedido junto da receção e mediante uma taxa adicional de 5,00€ por pedido. Por favor informe-nos das suas restrições alimentares. Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

Service available tuesday and wednesday between 14h30 to 21h00 and from thursday to saturday between 14h30 to 18h00. This menu can be served in your room, by placing your order at the reception and for an additional fee of €5,00 per order. Please advise your dietary requirements. The prices shown include VAT.

MATA BICHO

MENU



Cremoso de legumes

Creamy vegetable soup

4,50€



Aveludado de ervilhas e hortelã

creme de ervilhas e hortelã com creme de nata vegetal e sementes de girassol

Peas velouté

cream of green peas, mint, vegetable cream and sunflower seeds

4,50€



 Sem Laticínios *Dairy free*

 Vegan *Vegan*

 Sem glúten *Gluten free*

MATA BICHO

MENU

Pão d'alho e alecrim

pão rústico, manteiga de alho e alecrim

Garlic and rosemary bread

rustic bread with garlic and rosemary butter

4,00€

Tomate cherry e burrata

Cherry tomatoes and burrata

7,00€

Bolinhas d'alheira

alheira com mostarda e mel

Alheira croquettes

alheira with mustard and honey sauce

8,00€

Queijo gratinado com frutos vermelhos

queijo fundido com frutos vermelhos assados, mel, tomilho e frutos vermelhos frescos

Baked cheese with berries

melted cheese with roasted berries, honey, thyme, and fresh berries

18,00€

Queijo gratinado com abóbora e frutos secos

queijo fundido comcompota de abóbora e frutos secos

Baked cheese with pumpkin and nuts

melted cheese with pumpkin jam and mixed nuts

18,00€

Tábua de queijos e doces |1 pessoa . 2 pessoas|

seleção de queijos regionais e doces selecionados

Cheese and sweets board |1 person . 2 people|

selection of regional cheeses and assorted sweets

15,00€/25,00€

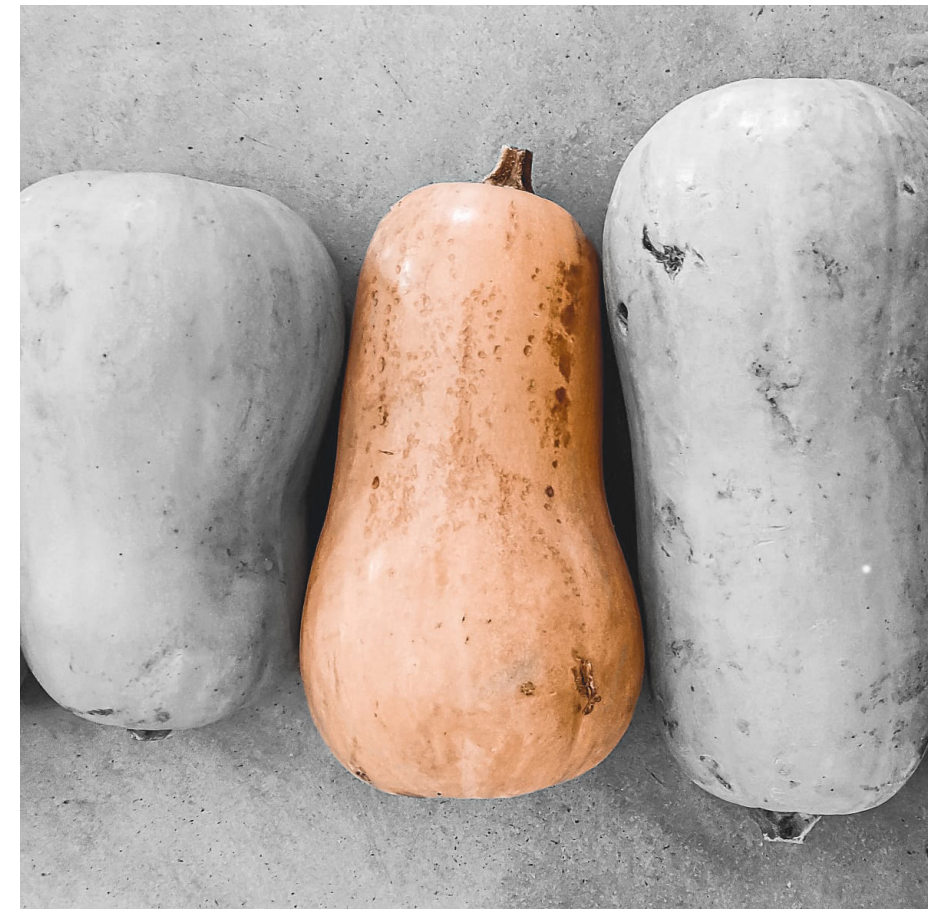
Tábua de presunto e enchidos |1 pessoa . 2 pessoas|

seleção de presuntos de várias curas, chouriço, presunto, morcela e alheira de broa

Cured meats board |1 person . 2 people|

selection of dry-cured hams, chorizo, smoked blood sausage, and cornbread alheira

20,00€/35,00€



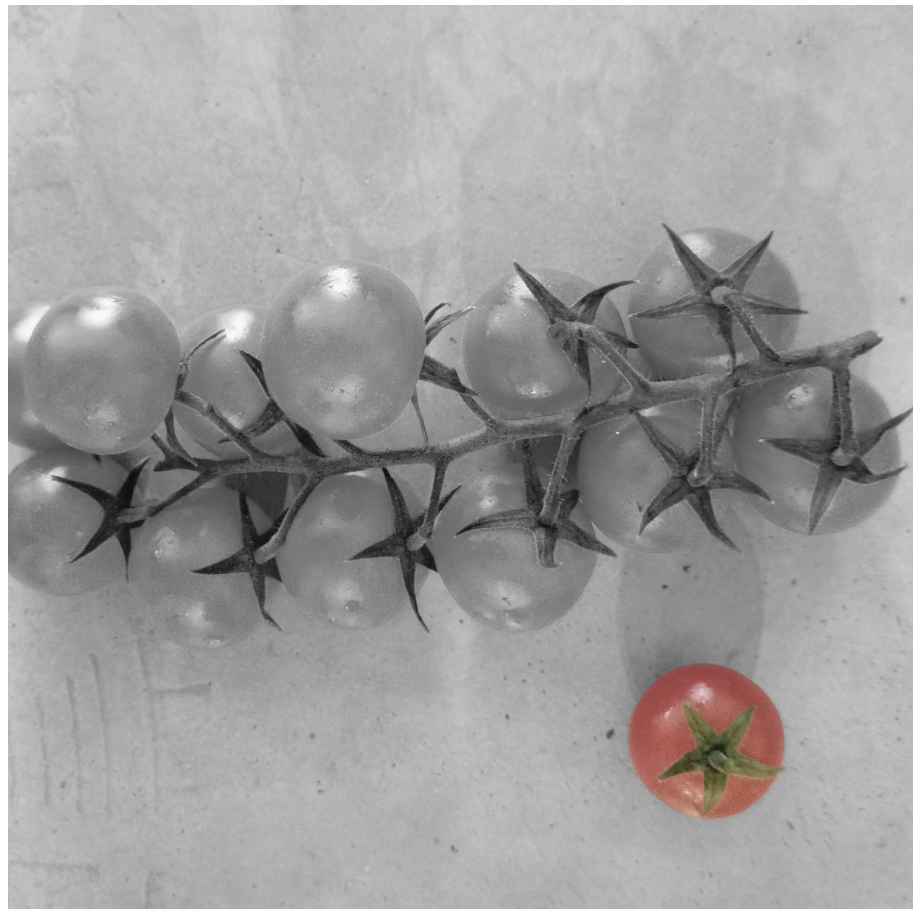
 Sem Laticínios *Dairy free*

 Vegan *Vegan*

 Sem glúten *Gluten free*

MATA BICHO

MENU



Tosta caseira

queijo, fiambre, tomate e óregãos

Homemade toast

cheese, ham, tomato and oregano

9,00€

Salada de frango

coração de alface, peito de frango, ovo cozido, tomate cherry, azeitonas, parmesão, cebola roxa, maionese de alho frito e vinagrete

Chicken salad

little gem lettuce, chicken breast, boiled egg, cherry tomato, olives, parmesan, red onion, fried garlic mayonnaise

17,00€



Poké Bowl de salmão curado

base: arroz basmati e vinagre de arroz; topping: tomate cherry, ananás, nabo marinado, rúcula e salada Wakame; molho: soja

Cured salmon poké bowl

base: basmati rice and rice vinegar; topping: cherry tomato, pineapple, marinated turnip, arugula and wakame salad; sauce: soy

17,00€



Bolo do caco recheado com frango e queijo cheddar

peito de frango a baixa temperatura, tomate, rúcula, cebola salteada, queijo cheddar, maionese de alho frito, chips de batata

Bolo do caco stuffed with chicken and cheddar cheese

low temperature chicken breast, tomato, arugula, sautéed onion, cheddar, fried garlic mayonnaise, chips

17,50€

Prego |bolo do caco|

bife de novilho, bacon, queijo da ilha, ovo, manteiga de alho e ervas e chips de vegetais

Veal steak sandwich in "bolo do caco"

bacon, island cheese, egg, garlic and herbs butter and vegetable chips

18,00€

 Sem Laticínios *Dairy free*

 Vegan *Vegan*

 Sem glúten *Gluten free*

MATA BICHO

MENU

Fruta da época

seleção de frutas laminadas

Seasonal fruit

fresh fruit selection

7,50€



Bowl de açai e frutos vermelhos

açai com frutos vermelhos e banana, granola caseira e frutos vermelhos frescos

Açaí bowl with forest fruits

açaí with forest fruits and banana, fresh forest fruits and homemade granola

12,50€



Gelados artesanais

chocolate, baunilha, morango, avelã, caramelo salgado e sorbet de framboesa

Artisanal ice cream

chocolate, vanilla, strawberry, hazelnut, salted caramel and raspberry sorbet

3,00€ / 1 bola 1 scoop

5,00€ / 2 bolas 2 scoops

6,50€ / 3 bolas 3 scoops



 Sem Laticínios *Dairy free*

 Vegan *Vegan*

 Sem glúten *Gluten free*

