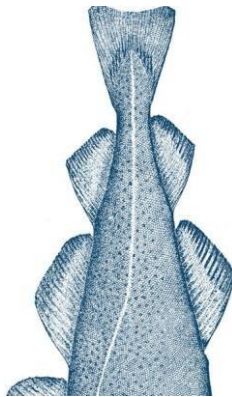


MEIRA

19 RESTAURANTE 35

por Chefe

Álvaro Costa



Green Key



“Sem interrogações nem mácula...Âncora e o Hotel Meira eram o meu objectivo de descentralizar a minha carreira, **tornar-me de novo "cozinheiro"...**

A facilidade com que esta região nos dá **matéria-prima de eleição**, a sua história sociocultural. **O mar, a serra, o campo, o rio**, todo um conjunto de fontes e de recursos naturais, culturais e humanos que nos inspiram a qualquer minuto... E porque sendo minhoto, sinto um certo romantismo nesta acção e um desafio enorme de colocar o hotel meira, a vila praia de âncora, caminha e a região nas **referências gastronómicas da região...**”

“Without questions or regrets...Âncora and Meira Hotel were my goal to decentralize my career, **to become a "cook" again...**

The facility with which this region gives **us distinguished raw material**, its socio-cultural history. **The sea, the land, the field, the river**, a whole set of natural, cultural and human resources that inspire us at every minute...

And by being ‘minhoto’, I feel some romantism in this action and a huge challenge of placing Meira Hotel, Vila Praia de Âncora, and the region in the **gastronomic references of the region...**”

Álvaro Costa



BOAS-VINDAS ♦ WELCOME	
Pão, manteiga composta, azeite, azeitonas marinadas Bread, home butter, olive oil, marinated olives	3,5€
Saudação do Chef Chef's greeting	





SOPAS ♦ SOUPS	
Creme de alheira perfumada de trufa branca “Alheira” flavored soup with white truffle	6,5€
Sopa rica do campo com leguminosas Rich country soup, beans and vegetables	5€

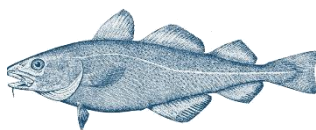
ENTRADAS FRIAS ♦ COLD STARTERS	
Codorniz em conserva de cenoura, creme de grão e especiarias Quail preserved with carrots and onions, chickpeas spicy humus	8€
Espadarte com escabeche de beterraba e algas Swordfish “escabeche” of beet and seaweed	9,5€



ENTRADAS QUENTES ♦ HOT STARTERS	
Ravioli de camarão da costa, caldo de algas e erva peixeira Shrimp ravioli, seaweed broth and herbs	11€
Croquete de rabo de boi, tártaro de tomate e maionese de ervas Oxtail ball snack, tomato tartar and mayonnaise	8,5€
Revueltos de cogumelos selvagens, chips de legumes e azeite de trufa Scrambled eggs with mushrooms, vegetable chips and truffle olive oil	8€

D'ÁGUA - PEIXE ♦ FROM THE WATER - FISH		
Robalo assado sobre cabidela de mar Sea bass in oven and fish black rice		19€
Perna de polvo em kataifi, couve de bruxelas e batata com caril Octopus with kataifi pastry, brussels sprouts and curry potatoes		20€
Massada de peixe pappardelle Fish pappardelle		16€

D'ÁGUA - BACALHAU ♦ FROM THE WATER - CODFISH		
Bacalhau em azeite sobre feijoada de sames e azeite negro em pó Codfish on olive oil with a bean stew		18€
A nossa interpretação de bacalhau à S. Lourenço da Montaria Our interpretation of S. Lourenço da Montaria codfish		17€

D'TERRA ♦ FROM THE EARTH		
Alcatra com chips de legumes e puré de feijão negro Rump steak with vegetable chips and "mousseline"		18€
Feijoada de costela de javali com cogumelos, carqueja e arroz de forno Boar rib "feijoada" with mushrooms and oven rice		16€
Peito de galo com castanhas e chouriça de cebola, batata recheada de legumes Rooster breast with chestnut, potatoes and onion sausage		16€
Bife de boi grelhado, milhos fritos e caldo de púcara Beef steak, polenta and chicken stew sauce		19€



VEGETARIANO ♦ VEGETARIAN		
Risotto de cogumelos selvagens Mushroom risotto		13€
Pappardelle com creme de rúcula e tomate Pappardelle with rocket cream and tomato		12€

DOS FINIS ♦ TO FINISH		
Falsa pavlova, manga, frutos vermelhos Fake pavlova, mango, red fruits		5€
Panna cotta de pêra avinhada Panna cotta with pear on wine reduction		5€
Flan de café Coffee flan		5€
Chocolate em texturas Chocolate in textures		5,5€
Seleção de queijos Selection of cheeses		8€
Seleção de fruta laminada Selection of laminated fruit		4€

19

CAFÉ ♦ COFFEE	
Nossa seleção Our selection	1€

35

D'ÉPOCA ♦ SEASONAL 

Lampreia (à bordalesa ou de arroz)

Lamprey (traditional Minho recipe or with white rice)

Sável

Shad (local river fish)





Robalo à “Bela Marinheira”

Sea Bass “Bela Marinheira” Style

Preço variável



DOS PEQUENOS ♦ FOR THE LITTLE ONES

Creme de legumes Vegetable cream soup		3,5€
Douradinhos de pescada e arroz de ervilhas Fish fingers and peas rice		9,5€
Bifinhos, batata frita e ovo Beaf steaks, french fries and egg		11,5€
Mousse chocolate Chocolate mousse		4€

0 HOTEL MEIRA APOIA OS PRODUTORES LOCAIS ♦ HOTEL MEIRA APOYA A LOS PRODUCTORES LOCALES



SUGESTÕES FIM DE SEMANA

Weekend Suggestions

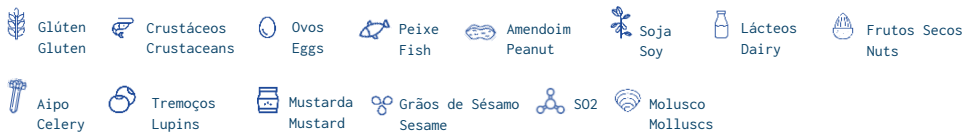
TRADIÇÃO À TERRA ♦ LOCAL FLAVORS

SÁBADOS ♦ SATURDAYS	1 pessoa/ person	2 pessoas/ people
Rojões à Minhota Minho traditional 'rojões'	14€	26€
Bacalhau à lagareiro Codfish in olive oil	15€	28€

DOMINGOS ♦ SUNDAYS	1 pessoa/ person	2 pessoas/ people
Bacalhau com broa Codfish with cornbread	15€	28€
Posta de vitela na grelha Grilled veal	15€	28€
Cabrito no forno à Serra d'Arga 'Serra d'Arga' roasted lamb	15€	28€

Alergénios

Allergens



IVA incluído à taxa legal em vigor.

VAT included at legal tax rate.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

This property has a complaint book.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por ele inutilizado (conforme o decreto-lei 10/2015).

No plate, product or drink, including the "couvert", can be debited if not asked by the client or that has not been used by the client.

