

A Casa das Fidalgas marca o ponto de encontro dos destinos encruzados entre condes e condessas. Dos sonhos de vindimas ao alto dos amores, Santar sempre foi casa de memórias. A Vila Jardim une-se ao tempo e a sua beleza junta casais apaixonados e marca reencontros de outrora memórias de infância. Sentimos a tradição e a presença dos nobres antepassados, passando de geração em geração a sua sabedoria. Partilhamos tourigas memórias em redor da mesa e saboreamos o legado beirão que tanto nos orgulha. Santar, uma Vila Memória.

O Memórias será o local onde se irá preservar, valorizar e elevar o património gastronómico e enófilo com vista a proporcionar as melhores memórias à mesa. Um cliente do Memórias é uma peça fundamental desta história bonita, queremos que aprecie o momento e o transforme numa memória que irá perdurar no tempo e o fará regressar. Harmonizar memórias com os melhores vinhos que ultrapassam gerações, porque Santar é berço das melhores colheitas, centenárias, testemunhas de vivências únicas. Acreditamos que Memórias é carregar o legado histórico de Santar. É apelar aos sentidos e elaborar uma experiência gastronómica inesquecível. Memórias é partilhar o que de melhor sabemos fazer com a paixão que nos caracteriza. Queremos despertar todos os sentidos e proporcionar momentos tão inesquecíveis que perdurem no tempo. Santar foi ainda o palco que viu nascer o nosso grande amor e que torna este projeto tão mais especial. Para nós Santar já são Memórias, as melhores Memórias.

Casa das Fidalgas represents the meeting point of destinies crossed between counts and countesses. From the dreams of harvests to the heights of love, Santar has always been a house of memories. The Garden Village (Vila Jardim) is bound by time and its beauty brings together couples in love and reencounters childhood memories of yesteryear. The tradition and the presence of noble ancestors are felt, passing on their wisdom from generation to generation. We share tourigas memories around the table and savour the Beira legacy that makes us so proud. Santar, a Memory Village (Vila Memória).

Memórias will be the place where the gastronomic and oenophilic heritage will be preserved, honoured and enhanced in order to provide the best memories at the table. Each guest of Memórias is a very special element of this beautiful story, we want you to enjoy the moment and create a memory that will last in time and will make you return.

Pairing memories with the best wines that surpass generations, because Santar is the cradle of the best vintages, centuries old, witnesses of unique experiences.

We believe that Memórias is to carry the historical legacy of Santar. It is to appeal to the senses and to give you an unforgettable gastronomic experience. Memórias is sharing what we do best with the passion that characterises us.

We want to awaken all the senses and provide moments that are so unforgettable that they will last a lifetime.

Santar was also the scenario that saw the birth of our great love and that makes this project so much more special. For us Santar is already Memórias, the best Memory.

Memórias
RESTAURANTE


RELAIS &
CHATEAUX

Menu Memórias

Memórias Tasting Menu

Dos Ares das Serra (*From the Mountain*)
Cocktail de Boas vindas (*Welcome Cocktail*)

Das Memórias do Chef (*Chef's Memories*)
Os Snacks (*The Snacks*)

Do Forno de Lenha (*From the Wood Oven*)
O Pão (*The Bread*)

Do Fumeiro (*From the SmokeHouse*)
Os Enchidos (*The Smoked Meat*)

Das Tradições Rurais (*From the Rural Traditions*)
O Bacalhau (*The Codfish*)

Da Casa da Mãe (*From Mother's House*)
O Assado de Domingo (*The Sunday Roast*)

Da Avó Lurdes (*From Grandmother Lurdes*)
O Arroz Doce (*The Sweet Rice*)

Café e Petit Four (*Coffee and Petit Four*)

85€*

Harmonização 3 Vinhos (9cl) 25€*
Wine Pairing with 3 Wines

Harmonização 5 Vinhos (9cl) 45€*
Wine Pairing with 5 Wines

Sugestão de Sommelier sob consulta
Sommelier Suggestion on request

Fique nas mãos do Chef Luís Almeida

Stay in the hands of Chef Luís Almeida

3 Momentos 49€*

Entrada, Prato Principal e Sobremesa

3 Moments: Starter, Main Dish and Dessert

5 momentos 75€*

2 Entradas, Prato de Peixe, Prato de Carne e Sobremesa

5 Moments: 2 Starters, Fish Dish, Meat Dish and Dessert

Harmonização 3 Vinhos (9cl) 25€*

Wine Pairing with 3 Wines

Harmonização 5 Vinhos (9cl) 45€*

Wine Pairing with 5 Wines

Sugestão de Sommelier sob consulta

Sommelier Suggestion on request

Couvert

Seleção de Pães de Massa Mãe, Azeite e Texturas de Gema
Sourdough Breads, Olive Oil and Yolk Textures 6,00€*

Entradas *Starters*

Legumes em Forno de Lenha, Gema e Sésamo Tostado 10,00€

Roasted vegetables, Egg yolk and Toasted sesame

Bacalhau da Islândia, Batata Gandraesa e Cerefólio 12,00€

Codfish, Gandraesa potatoes and Chervil

Carabineiro, Cogumelos e Trufa 20,00€

Red Shrimp, Mushrooms and Truffle

Foie Gras, Chalota e Colheita Tardia 18,00€

Foie Gras, Shallot and Late Harves

Pastel de Santar (Coelho à Mirra) 14,00€

Pastry from Santar (Rabbit)

Saladas e Vegetariano *Salads and Vegetarian*

Pato, Romã e Folhas Verdes da Horta 22,00€

Duck, Pomegranate and Green Leaves

Couve Portuguesa, Húmus e Parmesão 18,00€

Portuguese cabbage, Hummus and Parmesan

Massa fresca, Cogumelos e Trufa 22,00€

Fresh pasta, Mushrooms and Truffle

Menu Criança *Kids Menu***

Our products are prepared in environments that may contain allergens. If you have any allergies or intolerances, please inform us before placing your order. According to EU regulation no. 1169 (25 October 2011): no dish, food product or drink, including couvert, may be charged for if it is not requested/accepted by the customer. This establishment has a Complaints Book
*Per person ** Children up to 11 years old

Creme de Legumes *Vegetable Soup* 25,00€

Uma das opções/One option:

Peixe do Dia, Arroz Branco e Legumes da Nossa Horta

Fish of the Day, White Rice and Vegetables from our Garden

Lombinho de Vitela, Chips de Batata e Salada

Filet Mignon, Potato Chips and Salad

Massa Fresca à Bolonhesa

Fresh Pasta Bolognese

Gelado Artesanal *Homemade Ice Cream*

Peixe *Fish*

Robalo, Berbigão e Boulabaisse 25,00€

Sea bass, cockles and Boulabaisse

Bacalhau, Pilpil e Leguminosas 27,00€

Codfish, Pilpil and Leguminous

Lavagante, Massa fresca e Limão mão de Buda 36,00€

Crawfish Lobster, Fresh Pasta and Buddah's Hand Lemon

Polvo, Batata Doce e Chimichurri 30,00€

Octopus, Sweet Potato and Chimichurri

Carnes *Meat*

Barriga, Abóbora Manteiga e Tomilho 25,00€

Belly, Butter Squash and Thyme

Cabrito do Caramulo, Castanha e Pistaccio 27,00€

Caramulo Milk Lamb, Chestnut and Pistaccio

Vitela de Lafões, Nabiças da Horta e Torresmo 30,00€

Filet mignon, Turnip Greens and Torresmo

Brisket de Angus, Trufa e Boletus 32,00€

Angus brisket, Truffle and Boletus

Sobremesas *Desserts*

As nossas matérias primas são preparadas em ambientes que podem conter alergénios. No caso de alergias ou intolerâncias, informe-nos, por favor, antes de efetuar o seu pedido. Segundo o regulamento EU nº1169 (25 outubro de 2011) : nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado/aceite pelo cliente. Este estabelecimento possui Livro de Reclamações
*Por pessoa ** Crianças até aos 11 anos

Tarte Tatin de Maçã e Alecrim <i>Apple and Rosemary Tart Tatin</i>	8,00€
Toffe, Ananás e Baunilha <i>Toffe, Pineapple and Vanilla</i>	10,00€
Bolo de Bolacha <i>Biscuit Cake</i>	10,00€
Chocolate, Fava Tonca e Cogumelos <i>Chocolate, Tonka Beans and Mushrooms</i>	11,00€
Queijo da Serra da Estrela DOP e Doce de Abóbora <i>Serra da Estrela DOP Cheese and Pumpckin Jam</i>	16,00€