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 rearessar. 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 carateriza. 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

Memorias 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 Memorias 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 do best with the passion that characterises us.

We want to awaken all the senses and provide moments thar 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.







Da horta para a mesa Farm to table

Fique nas mãos do Chefe Luís Almeida Stay in the hands of Chef Luís Almeida

3 Momentos 45€*

Couvert, Entrada, Prato Principal, Sobremesa 3 Moments: Starter, Main Course, Dessert

5 momentos 65€*

Couvert, 2 Entradas, Prato de Peixe, Prato de Carne, Sobremesa 5 Moments: 2 Starters, Fish Course, Meat Course, Dessert

Harmonização 3 Vinhos (9cl) 20€* Wine Pairing with 3 Wines

Harmonização 5 Vinhos (9cl) 35* Wine Pairing with 5 Wines

Sugestão de Sommelier sob consulta Sommelier Suggestion on request



Couvert

Pão de Fermentação Lenta e Natural, Azeite Regional e Manteiga Artesanal

4,00€*

Slow-Fermented Sourdough Bread, Regional Olive Oil and Artisanal Butter

Menu Criança Kids Menu**

25,00€

Creme de Legumes Vegetable Soup

Uma das opções/One of the options:

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

Entradas starters

| Tarte Tatin de Legumes da Horta | 10,00€ |
|--------------------------------------|--------|
| Tatin Tart of Vegetables From Garden | |
| | |
| Truta, Aipo e Consomé | 13,00€ |
| Trout, Celery and Consommé | |
| | |
| Lavagante, Couve-Flor e Bisque | 18,00€ |
| Lobster, Cauliflower and Bisque | |
| | |
| Pastel de Santar (Coelho à Mirra) | 12,00€ |
| Pastry From Santar (Rabbit) | |





No Tacho In the pan

| Ervilha, Ovo e Trufa | 20,00€ |
|----------------------------------|--------|
| Peas, Egg and Truffle | |
| | |
| Massada de Robalo da Nossa Costa | 24,00€ |
| Sea Bass Massada from Our Coast | |
| | |
| Vitela, Grão e Hortelã | 24,00€ |
| Veal, Chickpeas and Mint | |
| | |

No Forno In the oven

| Polvo, Arroz Nero e Limão | 28,00€ |
|------------------------------------|--------|
| Octopus, Nero Rice and Lemon | |
| | |
| Pethivier de Tamboril e Espinafres | 24,00€ |
| Monkfish and Spinach Pethivier | |
| | |
| Cabrito, Massa Fresca e Alecrim | 25,00€ |
| Goat, Fresh Pasta and Rosemary | |

No Carvão In the Coal

| Bacalhau da Noruega, Batata e Coentros | 25,00€ |
|--|--------|
| Norwegian Cod, Potatoes and Coriander | |
| | |
| Vitela de Lafões e Cuscos de Fumeiro | 28,00€ |
| Lafões Veal and Smoked Cuscos | |





Sobremesas Desserts

| Arroz Doce da Avó Lurdes | 7,00€ |
|---|-------|
| Grandmother Lurdes' Sweet Rice | |
| | |
| Chocolate, Caramelo Salgado e Flor de Sal | 8,00€ |
| Chocolate, Salted Caramel and Flower of Saltl | |
| | |
| Laranja, Grand Marnier e Gengibre | 8,00€ |
| Orange, Grand Marnier and Ginger | |



