

S Í T I O

SANTAR

Há lugares que se visitam e há lugares que se vivem, que se comem com os olhos e agora com a boca. Esta é uma geografia comestível.

SÍTIO by Inês Beja é uma experiência que só acontece em Santar

O SÍTIO nasce em Santar, no Valverde Santar Hotel & Spa, integrado num cenário onde vinhas, jardins e casas senhoriais criam uma atmosfera única. Aqui, a experiência começa antes da mesa, atravessa os Jardins Históricos e vinhas de Santar e prolonga-se numa relação contínua com o território.

Sob a direção da chef Inês Beja, a cozinha parte dos produtos endógenos e do saber local, desenvolvendo uma abordagem que respeita a origem, mas que se abre à descoberta. Cada prato traduz o encontro entre tradição e criação contemporânea, revelando sabores que acolhem e que fazem querer voltar.

Ao mesmo tempo, esta é uma experiência gastronómica que ultrapassa o que se come. Só pode ser plenamente vivida como parte integrante de um todo que envolve os jardins históricos e vinhas de Santar, a identidade de Santar Vila Jardim e a hospitalidade do Valverde Santar Hotel & Spa, reconhecida pelo seu espírito próximo do universo Relais & Châteaux.

Trata-se de uma experiência gastronómica regional e campestre, com um toque aristocrático, onde o acolhimento se alia à elevação e onde cada detalhe contribui para uma sensação de permanência e bem-estar.

No SÍTIO, o tempo abranda, a mesa constrói-se e o momento ganha outra dimensão. Não é apenas um restaurante, é um lugar onde tudo se liga e onde a experiência se vive por inteiro.

Uma experiência a não perder.



- SÍTIO Santar
Santar — Região Centro, Portugal

Uma experiência gastronómica regional e campestre, com um toque aristocrático.



- A AIPO
- C CRUSTÁCEOS
- F FRUTOS DE CASCA RIJA
- G GLÚTEN
- L LÁCTEOS
- M MOLUSCOS
- MT MOSTARDA
- O OVOS
- P PEIXE
- S SOJA
- SF SULFITOS

Todos os produtos incluem IVA à taxa legal em vigor. Em caso de intolerância ou alergia solicite a nossa lista de alergénios.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.



DE TRÁS-OS-MONTES

a Vitela

DE MANHOUCE

os Milhos



DE LAFÕES

o Vinho D. Branca

DE MOLELOS

o Barro negro



DO RIO TEIXEIRA

a Truta

DA SERRA DA ESTRELA

o Queijo



DE SANTAR

as Aromáticas

DE NELAS

o Azeite



DO CARREGAL DO SAL

os Enchidos e a Flor de Sal

DO RIO MONDEGO

a Enguia



DA QUINTA D'AZENHA

os Legumes

DA FIGUEIRA DA FOZ

o Arroz



DA VAGUEIRA

o Peixe

DE ARRONCHES

o Presunto e a Cacholeira





MENU DE DEGUSTAÇÃO ENDÓGENO

O território chega à mesa de forma diferente todos os dias.
Ao ritmo da natureza.

Origem

Degustação de 4 momentos

2 Entradas
1 Prato
1 Sobremesa

45.00

com harmonização de Vinhos — 60.00

Território

Degustação de 5 momentos

2 Entradas
1 Prato de Peixe
1 Prato de Carne
1 Sobremesa

60.00

com harmonização de Vinhos — 80.00



Entradas

Couvert	G L SF	4.50
Pão de massas de vinho, bolo de azeite, broa de milho		/ pax
—		
Manteiga selecionada, azeitona galega, creme de queijo Serra da Estrela, azeite e curtimenta de cebola		
Malga de pão	G	3.00
Manteiga selecionada	L	3.00
Manteiga	L	2.00
Azeitonas galegas		2.50
Creme de Queijo Serra da Estrela	L	3.00
Azeite		2.00
Curtimenta de cebola	SF	2.00
Pastéis de massa tenra da Avó Nazaré	G L MT SF	7.50
Empada de coelho à Mirra	G L MT SF	6.00
Batata albardada e cebolinho	G L MT	6.00
Escabeche de truta	P SF	6.00
Tártaro de vitela de Lafões	MT O SF	12.00
Tiborna de sardinha e pimentos	G P SF	8.00
Salada russa e enguia fumada	L MT O P SF	12.00
Tartelete de alho francês, fruta da época e presunto	G MT S SF	8.00
Tábua de queijos	F L	12.00
Tábua de fumeiro	G SF	12.00
Presunto Alentejano 100% bolota (70g)		16.00
Sopa de legumes		4.00
Sopa de tomate coração de boi	G O S SF	7.00



Peixe

Peixe do dia, arroz e camarão	A C P SF	24.00
Polvo na telha, batata, cebola e couve		28.00
Bacalhau à Zé do Pipo	P	22.00
Arroz de tomate com pataniscas de bacalhau	G O P SF	20.00

Carne

Arroz de pato no forno e citrinos	A MT SF	20.00
Vazia de vitela com batata ponte nova		28.00
Carolos de milho e terrina de porco	A S SF	19.00
Cabrito com migas	G MT SF	24.00

Outros

Trouxa de couve com migas e feijão	A G S SF	18.00
Menu de criança	L O	14.00
Creme de legumes Frango, arroz e batata frita Mousse de chocolate ou fruta		
Batata frita		4.50
Salada mista		4.00
Arroz de forno	A MT SF	9.00
Arroz branco		4.00
Migas		4.00



Sobremesa

Sobremesa de citrinos	F L O	6.50
Pudim D. Branca e crumble de pão	G L O	7.00
Chocolate, beterraba e framboesa	L O	6.50
Pão de ló húmido, azeite, flor de sal e leite de cabra	G O	7.00

Na celebração com bolo exterior ao restaurante, aplica-se uma taxa de serviço de 1.50€ por pessoa.



*Um espaço que se torna um Sítio,
pela vontade que nos deixa de regressar.*

S Í T I O
SANTAR