



PAÇO 100 PRESSA®
TRADIÇÃO

MENU



Entradas / Starters

Couvert do Chef 9

Ovos Rotos Especial do Chef 11 

Fries with eggs and Bacon.

Tábua de Enchidos 14,5 

Board of "Enchidos".

Queijo da Serra gratinado, com nozes e mel 14  

Serra da Estrela cheese with honey and wallnut.

Farinheira com ovos 11  

Aperitivos / Aperitif

Martini Rosso 5

Martini Bianco 5

Vinho do Porto Tinto 2,5

Vinho do Porto Branco 2,5

Espumante Brut 10

Porto Tónico 8



Este estabelecimento, disponibiliza aos clientes, informação sobre substâncias que podem provocar alergias. Solicite essa informação ao colaborador. Art.º 3.º; Art.º 4.º; Art.º 5.º; Art.º 6.º do Decreto-Lei 26/2015 de 9 de Junho que assegura a execução do art. 44.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (art.º 135º, n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro)

NOTA: Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.

ANEXO II DO REGULAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO DE 25 DE OUTUBRO DE 2011, SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS



Glúten



Crustáceos



Ovos



Peixe



Amendoins



Soja



Lácteos



Frutos de
Casca
Rija



Aipo



Mostarda



Sementes
de
Sésamo



Dióxido de
Enxofre e
Sulfito



Tremçoos



Moluscos

Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

Peixes e Marisco / Fish and Seafood

Posta de Bacalhau à lagareiro, com Batatinhas e Legumes Salteados 21,5
Codfish à lagareiro, Baked on Olive oil, with Potatoes and Vegetables.  

Polvo c/ Estaladiço do Lagar 19,5
Octopus with Crispy Vegetables Pastry.  

Espetada de Lulas com Camarão e Batata a Murro 21,5 / 38
Squid and Shrimp Skewer - for 1 or for 2 people.   

Caril de gambas, com arroz basmati 17,5
Shrimps curry with rice (Chef's special).  

Carnes de Porco / Pork Meat

(*Acompanhamento Puré Trufado, ou Batata a Murro, com
Legumes Salteados e Molho Chimichurri)
(*All the plates with baked potato or Truffle Puree, with
vegetables, and Chimichurri Sauce)

Secretos na Grelha 16
Secretos on the grill. 

Lagartinhos Aromatizados na Grelha 17
Lagartinhos flavored on the grill. 

Tábua de Carnes de Porco (Para 2) 30,5
Secretos e Lagartinhos - Board of pork meat - for 2 people. 

Este estabelecimento, disponibiliza aos clientes, informação sobre substâncias que podem provocar alergias. Solicite essa informação ao colaborador. Art.º 3.º; Art.º 4.º; Art.º 5.º; Art.º 6.º do Decreto-Lei 26/2015 de 9 de Junho que assegura a execução do art. 44.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (art.º 135.º, n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro)

NOTA: Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.

ANEXO II DO REGULAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO DE 25 DE OUTUBRO DE 2011, SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS



Glúten



Crustáceos



Ovos



Peixe



Amandolas



Soja



Lácteos



Frutos de
Casca
Rija



Alco



Mostarda



Sementes
de
Sésamo



Dióxido de
Enxofre e
Sulfito



Tremçoos



Moluscos

Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

Carnes de Vaca / Beef Meat

Tábua de Carnes Seleção do Paço 100 Pressa (Para 2) 32

Board of Beef - Selection of Paço 100 Pressa - for 2 people.



Bife 100 Pressa - Com Molho de Cogumelos do Bosque e Presunto 17

100 Pressa's Steak - With Mushrooms Sauce and Cured Ham.



Bife Grelhado 17

Grilled Steak.

T-bone - Corte da Vazia e Lombo 27

T-bone Steak - Sirloin and Tenderloin Cut.



Chuletón Salmantino, maturado 45 dias (Para 2) 50

45 Day Dry Aged Cutlet - for 2 people.

Tomahawk Steak (2/3 pessoas) 51/Kg

Tomahawk Steak - for 2/3 people.



*(Acompanha com Puré Trufado, ou Batata a Murro, com
Legumes Salteados e Molho Chimichurri)*

*(All the plates served with baked potato or Truffle Puree,
with vegetables, and Chimichurri Sauce)*

Este estabelecimento, disponibiliza aos clientes, informação sobre substâncias que podem provocar alergias. Solicite essa informação ao colaborador. Art.º 3.º; Art.º 4.º; Art.º 5.º; Art.º 6.º do Decreto-Lei 26/2015 de 9 de Junho que assegura a execução do art. 44.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (art.º 135º, n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro)

NOTA: Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.

ANEXO II DO REGULAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO DE 25 DE OUTUBRO DE 2011, SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS



Glúten



Crustáceos



Ovos



Peixe



Amêndoas



Soja



Lácteos



Frutos de
Casca
Rija



Aipo



Mostarda



Sementes
de
Sésamo



Dióxido de
Enxofre e
Sulfito



Tremoços



Moluscos

Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

Prato Beirão / Regional Dish

Cabrito Serrano - à antiga com Batata Murro e Legumes Salteados 21

Serrano Roasted Lamb with baked potato and vegetables.



Risotti

Risotto Parmigiano com Cogumelos Silvestres 15,5

Risotto Parmigiano with Wild Mushrooms.



Risotto de Legumes e Cogumelos (Vegan) 15,5

Risotto Vegetables and Mushrooms.

Risotto de Camarão, Nero, Trufado 17

Truffled Nero Shrimp Risotto.



Este estabelecimento, disponibiliza aos clientes, informação sobre substâncias que podem provocar alergias. Solicite essa informação ao colaborador. Art.º 3.º; Art.º 4.º; Art.º 5.º; Art.º 6.º do Decreto-Lei 26/2015 de 9 de Junho que assegura a execução do art. 44.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (art.º 135º, n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro)

NOTA: Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.

ANEXO II DO REGULAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO DE 25 DE OUTUBRO DE 2011, SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS



Glúten



Crustáceos



Ovos



Peixe



Amendoins



Soja



Lácteos



Frutos de Casca Rija



Alpico



Mostarda



Sementes de Sésamo



Dióxido de Enxofre e Sulfito



Tremoços



Moluscos

Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

Sobremesas / Desserts

Fruta da Época 3,5

Crème Brûlée 4



Crumble de Maçã 5,5



Mousse de Chocolate 5,5



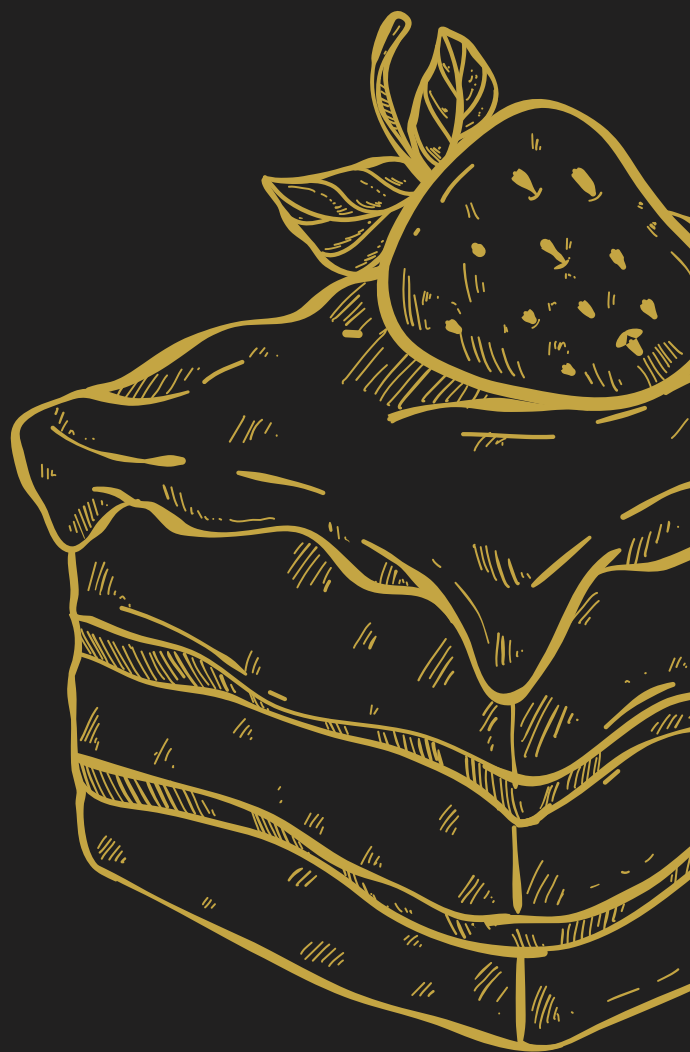
Cheesecake 6



Pudim da Avó 4



Tigelada Beirâ 5,5



Este estabelecimento, disponibiliza aos clientes, informação sobre substâncias que podem provocar alergias. Solicite essa informação ao colaborador. Art.º 3.º; Art.º 4.º; Art.º 5.º; Art.º 6.º do Decreto-Lei 26/2015 de 9 de Junho que assegura a execução do art. 44.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (art.º 135º, n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015, de 16 de Janeiro)

NOTA: Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.

ANEXO II DO REGULAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO DE 25 DE OUTUBRO DE 2011, SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS



Glúten



Crustáceos



Ovos



Peixe



Amendoins



Soja



Lácteos



Frutos de
Casca
Rija



Alho



Mostarda



Sementes
de
Sésamo



Dióxido de
Enxofre e
Sulfito



Tremçoos



Moluscos

Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

Um “Paço” sem pressa

A aventura inicia-se pelas mãos de João Paulo Cardona Fazenda de Almeida e Alice António Francisco de Almeida, um “Paço” de cada vez “100” pressa aprendendo pelo caminho e cravando memórias nos seus corações.

Localizado num palácio centenário, edificado em 1911, com uma arquitetura única.

Descubra: uma mina dentro do edifício, um pátio interior e um pátio de inverno, uma lavadeira centenária, um antigo torreão, e um terraço superior com uma vista soberba sobre a Cova da Beira.

Eis o edifício que reconvertemos, preservando a traça secular, num conceito de Bed & Breakfast e Restaurante. Um espaço de excelência, que está à disposição dos nossos clientes.



Situado no “coração” do Centro Histórico da Covilhã, cidade-porta da Serra da Estrela, o Paço 100 Pressa tem uma localização estratégica para quem visita a região, venha em negócios ou para visitar a Serra da Estrela, em turismo de inverno ou de natureza.

Para complementar este espaço, tão único, que outro conceito gastronómico se não o de Tradicional Português? Assim se define o Paço 100 Pressa Tradição um projeto que se iniciou em 2018.

Disfrutar “100” Pressa

Mais 3 espaços para conhecer



Os homens que criam transformam ideias em existência. Eles constroem com as mãos, com a mente e com o coração.

São movidos pela curiosidade, pela vontade de deixar marcas e pela coragem de imaginar o que ainda não existe.

Criar, para nós, é mais do que um ato — é uma forma de viver. E que melhor forma de viver do que “100” Pressa.


PAÇO 100 PRESSA®
BOUTIQUE
BED & BREAKFAST


PAÇO 100 PRESSA®
EVENTOS


PAÇO 100 PRESSA®
ITALIA



CARTA DE VINHOS



ALENTEJO

Planícies extensas, clima quente e maturação intensa.

O Alentejo produz vinhos de grande expressão aromática, fruta madura e textura macia.

Tintos encorpados e brancos envolventes são a assinatura da região.

Vinhos Brancos

AM Caiado 14,5

Jovem e fresco, com notas cítricas e final equilibrado.

Rovisco Garcia 17

Aromático, com fruta branca e ligeira mineralidade.

Adega Mayor Reserva 19

Estruturado, com estágio parcial em madeira e boa complexidade.

Cartuxa 45

Elegante e sofisticado, referência clássica do Alentejo.

Vinhos Tintos

AM Caiado 14,50

Macio, frutado e de fácil harmonização.

Fita Preta Tinto 21

Moderno e intenso, com carácter marcante.

Rovisco Garcia 17

Equilibrado, com taninos suaves.

Herdade dos Grous 22

Estruturado e persistente.

Adega Mayor Reserva 19

Notas de fruta preta e madeira integrada.

Herdade do Esporão Reserva 35

Complexo, elegante e gastronómico.

Cartuxa 79

Ícone alentejano, profundo e de grande longevidade.

Pêra Manca 750

Uma das maiores referências nacionais, vinho de exceção e prestígio internacional.

DOURO & DÃO

Encostas íngremes e solos graníticos.

O Douro destaca-se pela intensidade e estrutura; o Dão pela elegância, frescura e equilíbrio.

Vinhos Brancos

CARM DOP 21

Fresco e mineral, típico das encostas durienses.

CARM Reserva 25

Maior complexidade, com notas cítricas e boa estrutura.

Quinta do Vallado 21

Elegante, com equilíbrio entre fruta e acidez.

Quinta dos Castelares Reserva 25

Estruturado, com final persistente.

Vinhos Tintos

Quinta do Vallado 19

Frutado e harmonioso.

Quinta da Pedra Escrita 29

Complexo, com notas de frutos silvestres e especiarias.

Meandro 27

Elegante, com taninos polidos.

Bafarela Reserva Tinto 17

Intenso, com boa relação estrutura/frescura

Bafarela Grande Reserva 27

Profundo e estruturado.

CARM Reserva Tinto 27,5

Encorpado, com grande persistência.

BEIRAS

Altitude, frescura e elegância.
Região marcada por clima mais fresco e solos graníticos.
Produce vinhos equilibrados, aromáticos e gastronómicos.

Vinhos Brancos

Paço 100 Pressa (Quinta D'Alcaria) 12

Fresco e leve, ideal para início de refeição.

Adega do Silêncio DOC 16

Mineral, com boa acidez.

Quinta dos Termos 14

Aromático e equilibrado.

Beyra Reserva 16,5

Elegante, com frescura marcante.

Quinta D'Arraba Branco 15

Frutado, com final limpo.

Vinhas do Carloto 19

Complexo e gastronómico.

Quinta Vale da Carvalhinha 21

Estruturado e persistente.

Vinhos Tintos

Paço 100 Pressa (Quinta da Moitinha) 12

Jovem e equilibrado.

Adega do Silêncio DOC 16,5

Taninos suaves e boa frescura.

Quinta dos Termos 14

Frutado e fácil de beber.

Beyra DOC 15

Elegante, com perfil fresco.

Quinta D'Arraba 15

Estruturado e equilibrado.

Quinta D'Alcaria Reserva 16

Maior profundidade e intensidade.

Vinhas do Carloto 19

Persistente e gastronómico.

Quinta Vale da Carvalhinha 21

Complexo e elegante.

Quinta de São Tiago 12

Jovem e frutado.

Tranca da Barriga Reserva 17

Estruturado e harmonioso.

VINHOS VERDES & ROSÉ

Influência atlântica e frescura vibrante.
Vinhos leves, aromáticos e ideais para momentos descontraídos..

Muralhas de Monção 12

Fresco e aromático, com notas cítricas.

Deu La Deu Alvarinho 16

Elegante e mineral.

Messala 100% Alvarinho 21

Estruturado e persistente.

Palácio da Brejoeira 32

Referência premium em Alvarinho.

Quinta dos Termos Rosé 16

Leve e frutado.

Quinta D'Alcaria Rosé 11

Fresco e delicado.

