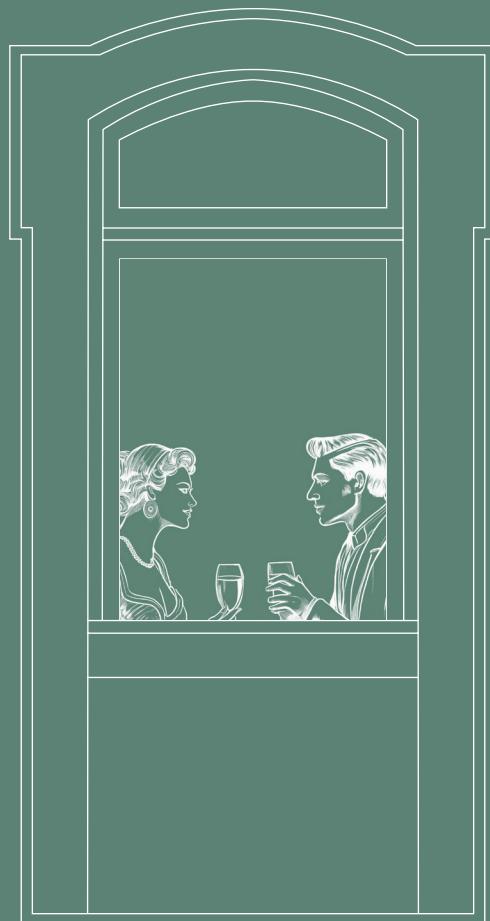
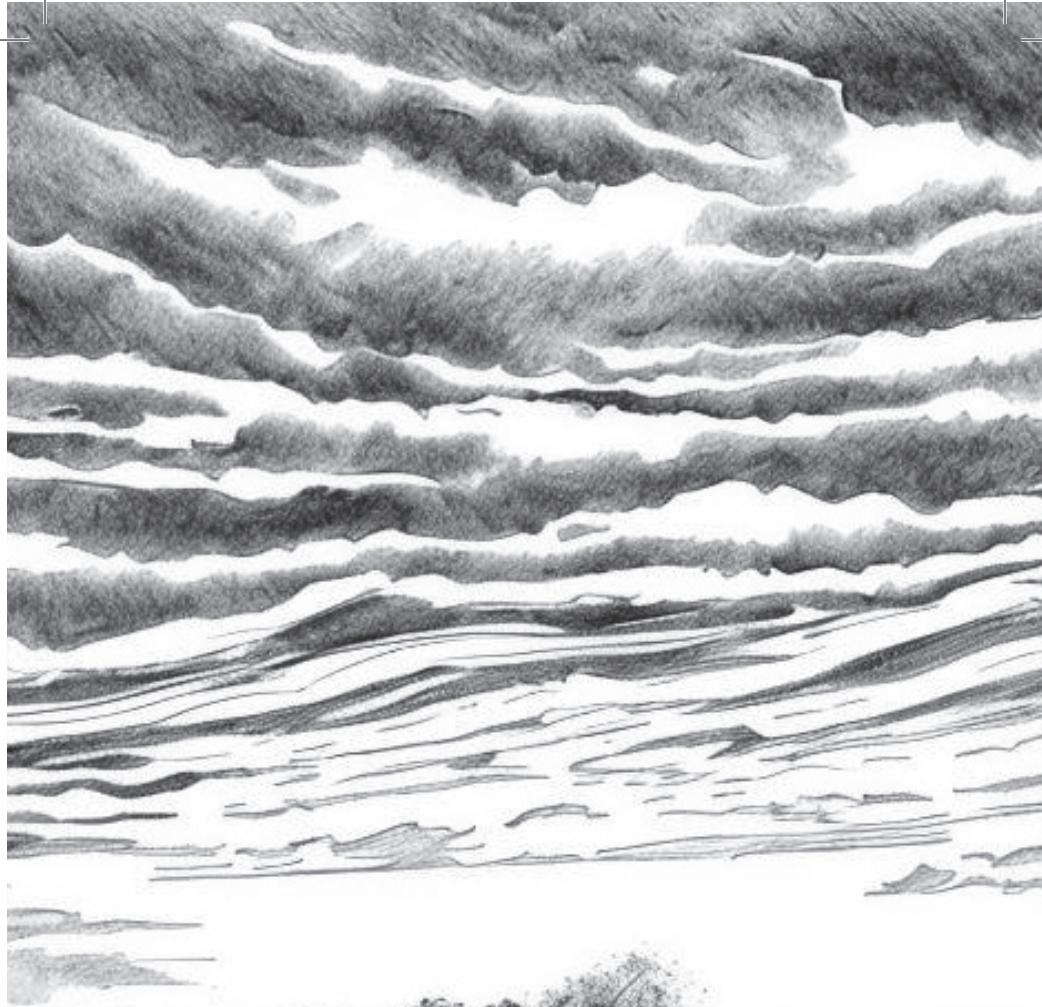
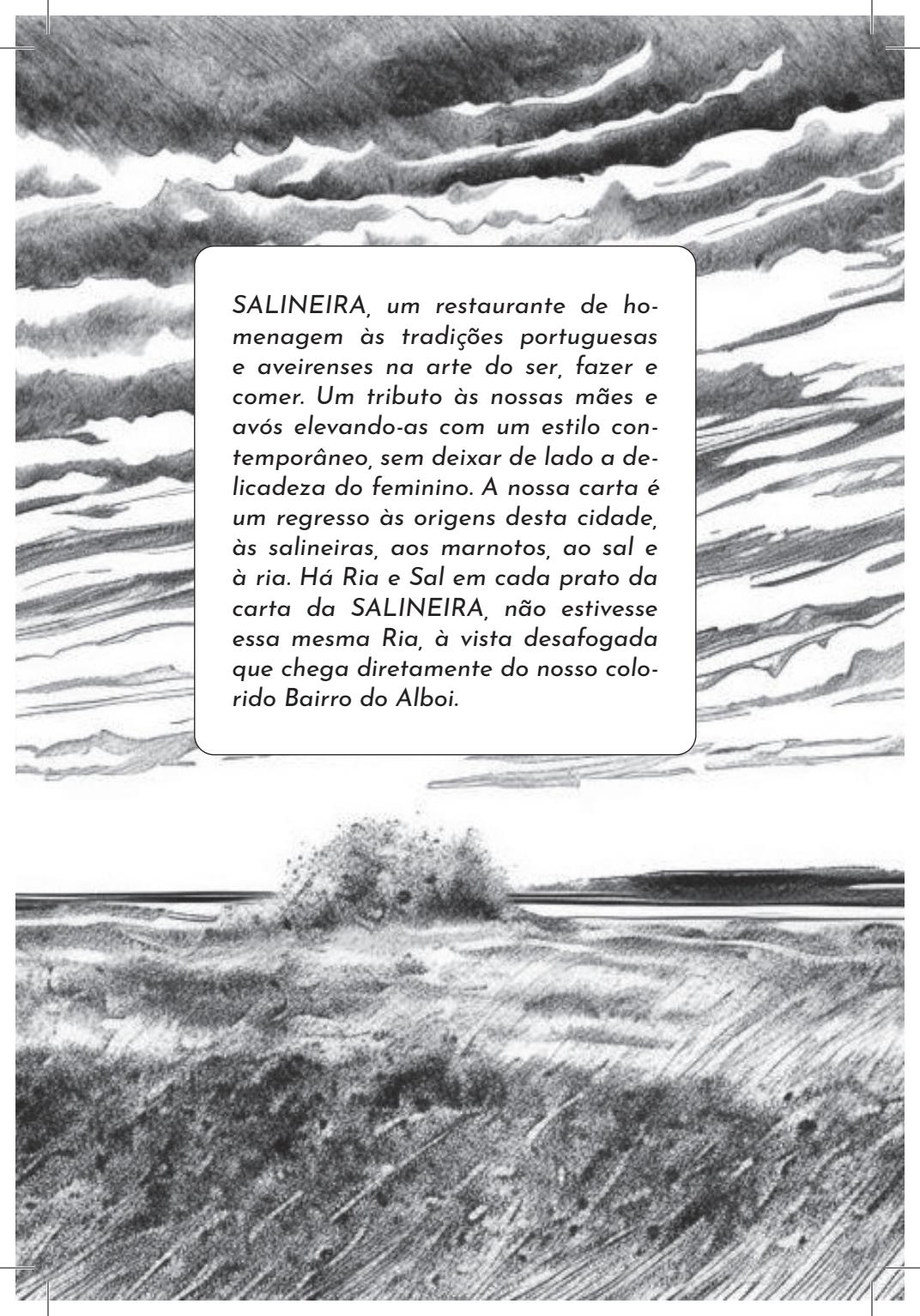


HOTEL DO ALBOI







SALINEIRA, um restaurante de homenagem às tradições portuguesas e aveirenses na arte do ser, fazer e comer. Um tributo às nossas mães e avós elevando-as com um estilo contemporâneo, sem deixar de lado a delicadeza do feminino. A nossa carta é um regresso às origens desta cidade, às salineiras, aos marnotos, ao sal e à ria. Há Ria e Sal em cada prato da carta da **SALINEIRA**, não estivesse essa mesma Ria, à vista desafogada que chega diretamente do nosso colo-rido Bairro do Alboi.





by *Barbara Junes*

*Carta de sabores
e saberes*

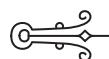
Couvert**4€ / pessoa**

Azeite da Beira virgem extra aromatizado, manteiga de algas, patê de enguia fumada, pão de fermentação lenta e azeitonas galegas temperadas.

Alergénios: ovo, peixe, leite.

Pão de fermentação lenta**2,0€****Azeitonas temperadas****2,0€****Manteiga de algas****2,0€****Patê de enguia fumada****2,0€****Sopa do dia****4,0€**

ENTRADAS

**Bisque do mar e da ria****8,5€**

camarão, cricos da Ria de Aveiro, amêijoas-macha e algas.

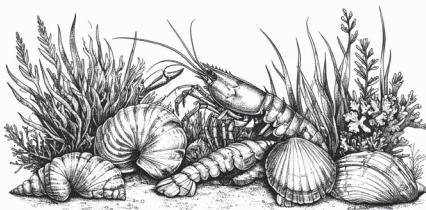
Alergénios: peixe, marisco, moluscos, leite, glúten e aipo.

É muito mais do que uma sopa do mar e não deve ser deixada de parte por quem quer conhecer a fundo a carta do Salineira.

É um ótimo ponto de partida.

Representa a Ria de Aveiro num prato.

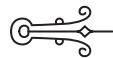
Traz as amêijoas específicas da nossa ria, as suas algas, e os berbigões, por aqui vulgarmente conhecidos como "cricos".



Quem não cria, sempre pia.



ENTRADAS



Petisco do dia

Preço sob consulta

Temos um petisco diferente todos os dias. Assim podemos dar a conhecer produto fresco que nem sempre está disponível e, por isso, tem o seu grau de exclusividade. Assim como divulgar alguns acepipes fruto da criatividade diária da equipa.

Brioche de fermentação lenta, enguia fumada e lima 8,5€
Alergénios: ovo, derivados do leite, glúten e peixe.

Punheta de bacalhau 7,5€
com puré de grão e pickle de cebola roxa.
Alergénios: peixe, leite.

Choco frito com maionese de lima e salicórnia 8,0€
Alergénios: ovo, peixe, glúten.

Torrocado de barriga de leitão a baixa temperatura 9,8€
escabeche e molho de laranja.
Alergénios: ovo, glúten, leite.

Torrocado de cogumelos Pleurotus 6,0€
escabeche e molho de laranja.
Alergénios: glúten, soja.





Bacalhau à Salineira

22€

lombo de bacalhau confitado, puré de batata, couve galega frita, molho pil-pil, óleo de coentros e crumble de broa.

Alergénios: peixe, leite, glúten.

22€

Robalo de "ovos moles"

ceviche de robalo e berbigão, filete de Robalo em cama de legumes, Bulhão Pato e espuma de molho holandês.

Alergénios: leite, ovo, peixe.

É já um prato de assinatura da nossa chef. Evoca as cores do Bairro do Alboi e oferece o peixe da nossa costa em diferentes técnicas e texturas.

Peixe do dia

Preço variável

Acompanha com arroz caldoso de peixe, bivalves, algas e coentros.

Alergénios: peixe, moluscos, leite, aipo

Arroz cremoso de carabineiros e bivaldes da ria

75€

2 pessoas

Alergénios: marisco, moluscos, leite, aipo

O arroz... um dos ingredientes que mais evocam a Portugalidade e que mais representam a nossa cozinha. A chef adora arrozes caldosos, mas este... este é um arroz cremoso. Elaborado de uma forma que implica o cuidado desde o momento em que é pedido ao momento em que é servido.



CARNE

Escolhemos uma carne certificada da região de Aveiro para destacar no nosso menu. A Marinhoa é a raça das margens da nossa Ria.

Posta à Salineira

24€

posta de carne Marinhoa, batata frita em salicórnio, alho e queijo da ilha, chutney de cebola e salada.

Alergénios: leite.

O guisado da mãe São

22€

vitela Marinhoa guisada em vinho tinto, puré de batata e estufadinho de ervilha e cenoura.

Alergénios: leite.

Este é um prato inspirado no frango guisado com ervilhas da mãe da Bárbara. O prato mais reconfortante deste menu segundo a própria. Com a nossa Marinhoa confitada lentamente por mais de quatro horas e as ervilhas tecnicamente trabalhadas promete, no mínimo, deixar a mãe orgulhosa.



Barriga de Leitão com arroz de forno e laranja

21€

barriga de leitão lentamente confitada, servida sobre um aromático arroz de forno enriquecido com os sabores do assado.

Alergénios: ovos, leite, aipo

VEGETARIANO

Tofu à Salineira

14€

lombo de tofu braseado, puré de batata, couve galega e crumble de broa.

Alergénios: soja, leite, glúten



ACOMPANHAMENTOS

Salada mista

3,0€

Legumes salteados

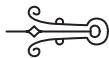
4,0€

Batata palito com salicórnia, alho e queijo da ilha

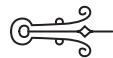
4,5€

Alergénios: leite

Desde 2025



INFANTIL



(Desenho de E. ELIAS)

**Lasanha de ragu de carne Marinhoa,
queijo e manjericão**

12 €

Alergénios: leite, glúten

MENU

16 €

Sopa do dia

Lasanha de ragu de carne marinhoa, queijo e manjericão

Gelado de baunilha, molho de chocolate e crocante de amêndoas
Alergénios: leite, frutos de casca rija, glúten

Chão pisado não dá herva.

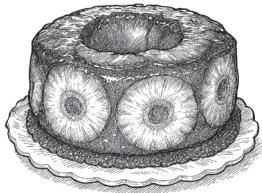
SOBREMESAS

Bolo da avó Teresa

8€

bolo amanteigado, ananás, praliné de amêndoas, gelado de ovos moles, caramelo de flor de sal e azeite.

Alergénios: gluten, ovo, leite, frutos de casca rija



O bolo de ananás caramelizado sempre foi dos preferidos nos domingos em família e é a avó que o faz como ninguém. Esta é a sobremesa capaz de nos levar à infância e a Aveiro ao mesmo tempo, em instantes.

Tarte de limão merengada

8€

flores de manjericão roxo e gelado de manjericão.

Alergénios: leite, ovo, glúten

É já um clássico na JUNES - Patisserie, a pastelaria da nossa chef, aqui trazida com um gelado de manjericão capaz de a elevar a outro patamar.

Panacota cremosa de pimenta timut

7€

chocolate ruby, sorbet de framboesa e frutos vermelhos.

Alergénios: leite

Pecado Capital

9€

vegan e sem glúten tarte de chocolate, caramelo de soja e sésamo negro, sorbet de laranja e gengibre, azeite e flor de sal.

Alergénios: frutos de casca rija, soja

É vegan mas garantimos que ninguém diria!

Menu Experiência

Couvert

Azeite virgem extra aromatizado, manteiga de algas, patê de sardinha, pão de fermentação lenta e azeitonas temperadas
Alergénios: ovo, peixe, leite

Brioche, enguia fumada e lima

Alergénios: ovo, derivados do leite, glúten e peixe

Torrocado de barriga de leitão a baixa temperatura

cebolada e molho de laranja
Alergénios: ovo, glúten, leite

Bisque do mar e da ria

camarão, berbigão, amêijoa-macha e algas

Alergénios: peixe, marisco, moluscos, leite, glúten e aipo

Robalo de "ovos moles"

ceviche de robalo e berbigão,
com filiete de robalo em cama de legumes
Alergénios: leite, ovo, peixe

O guisado da mãe São

vitela Marinhoa guisada em vinho tinto,
puré de batata e estufadinho de ervilhas e cenoura
Alergénios: leite

Pré-sobremesa

sorbet de lima e manjericão roxo
Alergénios: gluten, ovo, leite

Bolo da avó Teresa

bolo amanteigado, ananás, praliné de amêndoas,
gelado de ovos moles, caramelo de flor de sal e azeite
Alergénios: gluten, ovo, leite, frutos de casca rija

Café

65 €/pessoa

IVA incluído à taxa em vigor.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, podem ser cobrados se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

Alergéneos: Consultar mapa de alergéneos no balcão.

*O Design Gráfico desta Carta, é inspirado no “Almanach Bertrand” do ano de 1928.
Um tributo aos livreiros, autores e artistas dos anos 20, no século passado.*





Largo do Conselheiro Queiroz 36, 3810-126 Aveiro

salineira@grupoalboi.com

+351 234 404 190

+351 915 680 331



PT