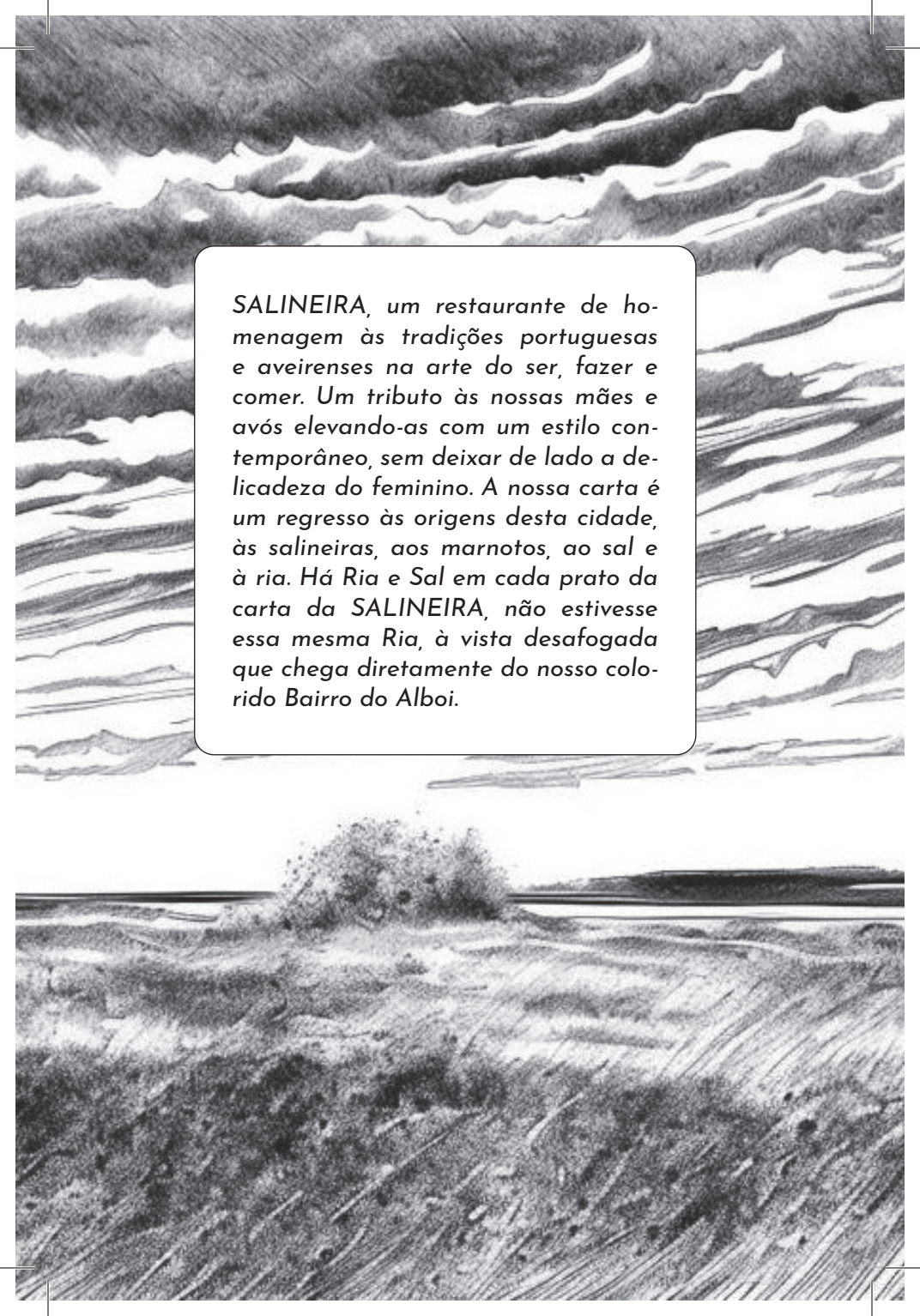




HOTEL DO ALBOI







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 colorido Bairro do Alboi.





SALINEIRA

by *Barbara Jones*

***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€**

Paté 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, amêijoa-macha e algas.

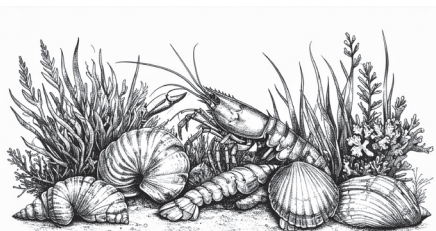
Alergénios: peixe, marisco, moluscos, leite, glúten e aipo.

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".





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.

Torricado de barriga de leitão a baixa temperatura 9,8€

escabeche e molho de laranja.

Alergénios: ovo, glúten, leite.

Torricado 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
2 pessoas**

75 €

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.

Quem tanta água ha de beber, ha mister de comer.

Desde 2025



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

Posta à Salineira

24 €

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

Alergénios: leite.

O guisado da mãe São

22 €

vitela Marinhua 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 Marinhua 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

O amor do amigo tempera as más inclinações do amigo.

Desde 2025



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

O que não duvida, não sabe cousa alguma.

Desde 2025



INFANTIL



(Desenho de E. ELIAS)

**Lasanha de ragu de carne Marinhola,
queijo e manjeriço**

12 €

Alergénios: leite, glúten

MENU

16 €

Sopa do dia

Lasanha de ragu de carne marinhola, queijo e manjeriço

Gelado de baunilha, molho de chocolate e crocante de amêndoas

Alergénios: leite, frutos de casca rija, glúten

Chão pisado não dá herva.



SOBREMESAS

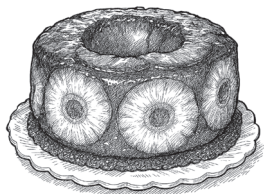


Bolo da avó Teresa

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 manjerição roxo e gelado de manjerição.

Alergénios: leite, ovo, glúten

É já um clássico na JUNES - Patisserie, a pastelaria da nossa chef, aqui trazida com um gelado de manjerição 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 vegan e sem glúten

9€

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

Torricado de barriga de leitão a baixa temperatura

cebolada e molho de laranja

Alergénios: ovo, glúten, leite

Bisque do mar e da ria

camarão, berbigão, amêijoia-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 Marinhola guisada em vinho tinto,

puré de batata e estufadinho de ervilhas e cenoura

Alergénios: leite

Pré-sobremesa

sorbet de lima e manjeriço 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.

Alergêneos: Consultar mapa de alergêneos 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