

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 regressar. 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 caracteriza. 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 heritage will be preserved, honoured and enhanced in order to provide the best memories at the table. Each guest of Memórias 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 want to awaken all the senses and provide moments that 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.

Memórias
RESTAURANTE

✪
MICHELIN
2025


RELAIS &
CHATEAUX

Menu Memórias

Memórias Tasting Menu

Dos Ares das Serra (*From the Mountain*)
Cocktail de Boas vindas (*Welcome Cocktail*)

Das Memórias do Chef (*Chef's Memories*)
Os Snacks (*The Snacks*)

Do Forno de Lenha (*From the Wood Oven*)
O Pão (*The Bread*)

Do Fumeiro (*From the SmokeHouse*)
Os Enchidos (*The Smoked Meat*)

Das Tradições Rurais (*From the Rural Traditions*)
O Bacalhau (*The Codfish*)

Da Casa da Mãe (*From Mother's House*)
O Assado de Domingo (*The Sunday Roast*)

Da Avó Lurdes (*From Grandmother Lurdes*)
O Arroz Doce (*The Sweet Rice*)

Café e Petit Four (*Coffee and Petit Four*)

85€*

Harmonização 3 Vinhos (9cl) 25€*
Wine Pairing with 3 Wines

Harmonização 5 Vinhos (9cl) 45€*
Wine Pairing with 5 Wines

Sugestão de Sommelier sob consulta
Sommelier Suggestion on request

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€*

Entrada, Prato Principal, Sobremesa e Bebida

3 Moments: Starter, Main Course, Dessert and Drink

5 momentos 65€*

2 Entradas, Prato de Peixe, Prato de Carne, Sobremesa e Bebida

5 Moments: 2 Starters, Fish Course, Meat Course, Dessert and Drink

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	6,00€*
<i>Slow-Fermented Sourdough Bread, Regional Olive Oil and Artisanal Butter</i>	

Entradas *Starters*

Alho Francês, Abacate e Funcho	10,00€
<i>Leek, Avocado and Fennel</i>	
Burrata, Pêssego e Shiso	13,00€
<i>Burrata, Peach and Shiso</i>	
Gamba Rosa e Chouriço Artesanal	15,00€
<i>Pink Prawn and Artisanal Chorizo</i>	
Vieira Fumada, Milho e Açafrão	18,00€
<i>Scallop, Corn and Saffron</i>	
Pastel de Santar (Coelho à Mirra)	12,00€
<i>Pastry From Santar (Rabbit)</i>	

Saladas e Vegetariano *Salads and Vegetarian*

Courgette, Batata Gandaresa e Trufa	18,00€
<i>Zucchini, Gandaresa Potato and Truffle</i>	
Salada César de Sapateira	22,00€
<i>Crab Caesar Salad</i>	

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*

Peixe *Fish*

Bacalhau à Brás 23,00€

Codfish à Brás

Peixe da Nossa Costa, Massa Mãe e Fava do Mar 23,00€

Fish From Our Coast, Tender Dough and Sea Fava

Garoupa, Aipo e Pistachio 25,00€

Grouper, Celery and Pistachio

Malandrinho de Lavagante 49,00€

Crawfish Lobster Rice

Carnes *Meat*

Pato, Arroz do Mondego e Queijo da Serra da Estrela DOP 24,00€

Duck, Mondego Rice and Serra da Estrela Cheese DOP

Porco Bísaro, Carolos e Abóbora 25,00€

Bísaro Pork, Corn Kernels and Pumpckin

Vitela de Lafões, Couve Coração e Batata Trufada 28,00€

Filet Mignon, Cabbage and Truffled Potato

Sobremesas *Desserts*

Arroz Doce da Avó Lurdes <i>Grandmother Lurdes' Sweet Rice</i>	7,00€
Cítrinos da Nossa Horta <i>Citrus From Our Garden</i>	8,00€
Pastel de Feijão <i>Portuguese Bean Pastry</i>	9,00€
Chocolate Melgão, Malte e Marshmallow <i>Melgão Chocolate, Malt and Marshmallow</i>	10,00€