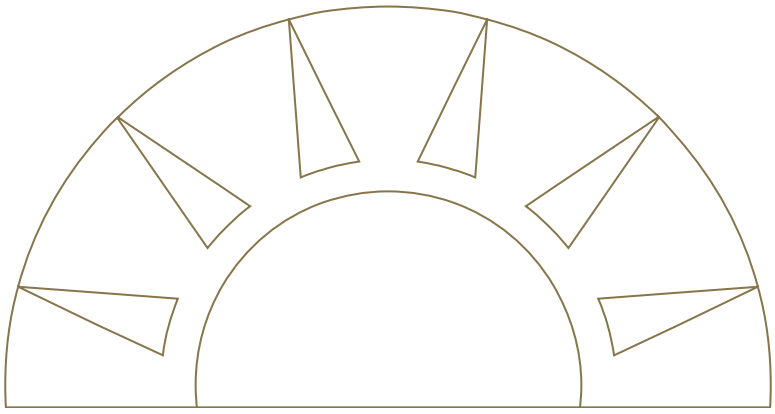


Restaurante | Restaurant

DINASTIA FLÁVIA

COUVERT | STARTERS

Seleção de pães, manteiga e acepipes — 4,00€
Selection of assorted bread, butter and appetizers

SOPAS | SOUPS

Sopa do dia — 3,50€
Soup of the day

Creme de castanhas assadas com cogumelos e lágrima de azeite da região — 5,50€
Roasted chestnut cream soup with mushrooms and a drizzle of local olive oil

Canja de galinha do campo — 4,50€
Traditional free-range chicken broth

Sopa de cebola caramelizada com queijo da serra gratinado — 4,50€
Caramelised onion soup with gratinated serra cheese

ENTRADAS | STARTERS

Gambas à guilho com shitaki — 20,00€
Garlic king prawns with shiitake mushrooms

Alheira crocante com grelos salteados e marmelo caramelizado — 12,00€
Crispy alheira sausage with sautéed turnip greens and caramelised quince

Pera assada com queijo de cabra, noz tostada e redução vinho Porto — 12,00€
Roasted pear with goat's cheese, toasted walnuts and Port wine reduction

Ovos rotos, presunto de Chaves e espargos — 14,00€
Broken eggs with Chaves cured ham and asparagus

MASSAS | PASTAS

Pappardelle com frango crocante, tomate confitado e parmesão — 16,00€
Pappardelle with crispy chicken, confit tomato and parmesan

Penne à Carbonara — 15,00€
Penne Carbonara

OVOS | EGGS

Omelete simples com batata frita e salada — 15,00€
Simple omelet with fries and salad

Escolha um recheio para a sua omelete
Choose a filling for your omelet

Queijo e fiambre — 5,00€
Cheese and ham

Cogumelos — 5,00€
Mushrooms

Camarão — 8,00€
Shrimp

DO MAR | FROM THE SEA

Lombo de bacalhau com cremoso de batata e pickles de legumes — 26,00€
Cod loin with creamy potato purée and pickled vegetables

Rodovalho assado com puré de castanhas e cogumelos selvagens, regado com molho de crustáceos — 26,00€
Roasted turbot with chestnut purée and wild mushrooms, drizzled with crustacean sauce

Salmão corado, acompanhado de um risoto de alho francês e molho de espumante — 23,00€
Pan-seared salmon with leek risotto and sparkling wine sauce

Polvo assado com batata ao sal, grelos salteados e molho de pimentão — 26,00€
Roasted octopus with salt-baked potatoes, sautéed turnip greens and paprika sauce

DA TERRA | FROM THE LAND

Posta de vitela Barrosã, laminada sobre um arroz de fumeiro no forno 26,00€
Sliced Barrosã veal steak served over oven-baked rice with smoked meats

Perna de borrego assada lentamente com cremoso de batata trufado, grelos e jus de alecrim 30,00€
Slow-roasted leg of lamb with truffled creamy potato purée, turnip greens and rosemary jus

Tornedós de porco envoltos em bacon e regados com molho de vinho tinto, acompanhados de batata gratinada e cebolinhas caramelizadas 23,00€
Pork tournedos wrapped in bacon, drizzled with red wine sauce and served with gratinated potatoes and caramelised shallots

Magret de pato regado com molho de vinho do Porto, cremoso de cenoura, pera assada e couve roxa salteada com maçã 25,00€
Duck magret with Port wine sauce, creamy carrot purée, roasted pear and red cabbage sautéed with apple

JORNADA VEGETARIANA | VEGETARIAN JOURNEY

Risoto de cogumelos e alho francês 15,00€
Mushroom and leek risotto

Raviólis de abóbora e cebola caramelizada com molho de natas e parmesão 19,00€
Pumpkin and caramelised onion ravioli with cream and parmesan sauce

MENU

Prestige

ENTRADAS | STARTERS

FUMEIRO E OUTRAS ESPECIALIDADES REGIONAIS (2 pessoas) **25,00€**
Presunto, salpicão, alheira, trufa de morcela, pastéis de Chaves e azeitonas
REGIONAL FLAVORS (2 persons)
Smoked ham, smoked pork sausage, crispy regional sausage, Chaves pastries with meat and olives

MARISCO | SEAFOOD

Camarão tigre flamejado com risoto de tomate seco picante **32,00€**
Flamed tiger shrimp with spicy sun-dried tomato risotto

PEIXE | FISH

Bacalhau real grelhado azeite extra virgem azeitona verdeal transmontana (2 pessoas) **60,00€**
Batata a murro, pimentos, sames de bacalhau com grão-de-bico
Grilled cod (2 persons)
Potatoes with the skin, peppers, olive oil and chickpeas

CARNE | MEAT

TOMAHAWK (2 pessoas | persons) **93,00€**
Maturação 30 dias, cogumelos recheados, batata frita, legumes, abacaxi grelhado, arroz, feijão preto, molho tártaro, mostarda velha e manteiga de ervas finas
30 days maturation, french fries, vegetables, grilled pineapple, rice, black beans, tartar sauce, old mustard and herb butter

CHATEAUBRIAND (2 pessoas | persons) **83,00€**
Espargos, cogumelos recheados, batata frita, legumes, abacaxi grelhado, molho tártaro, mostarda velha e manteiga de ervas finas
Asparagus, stuffed mushrooms, french fries, vegetables, grilled pineapple, tartar sauce, old mustard and fine herb butter

POSTA BARROSÃ **33,00€**
Maturação 30 dias, corada, arroz malandrinho de feijão e fumeiro, legumes salteados, batata frita e molho de ervas aromáticas
BROWNED STEAK
30 days maturation, rice with beans and smoked meats, sautéed vegetables, french fries and aromatic herb sauce

PRATOS ESPECIAIS POR ENCOMENDA
SPECIAL DISHES TO ORDER

Perna de javali assada com arroz de fumeiro e batata assada — **34,00€**
(mínimo 4 pessoas | 24h reserva antecipada) — **por pessoa**
Roasted leg of wild boar with smoked rice and roasted — per person
(minimum 4 persons | 24h advance reservation)

Cabrito assado à flaviense — **37,00€**
(mínimo 4 pessoas | 24h reserva antecipada) — **por pessoa**
Roasted young goat style flaviense — per person
(minimum 4 persons | 24h advance reservation)

SOBREMESAS | DESSERTS

Doces conventuais — **8,00€**
(Pudim Abade de Priscos, Foguete de Amarante e Ovos-moles)
Traditional portuguese conventual sweets
(Traditional portuguese bacon and egg pudding, Traditional portuguese pastry and traditional portuguese egg yolk sweets)

Tortinha de chocolate com gelado de castanha — **7,00€**
Chocolate fondant with chestnut ice cream

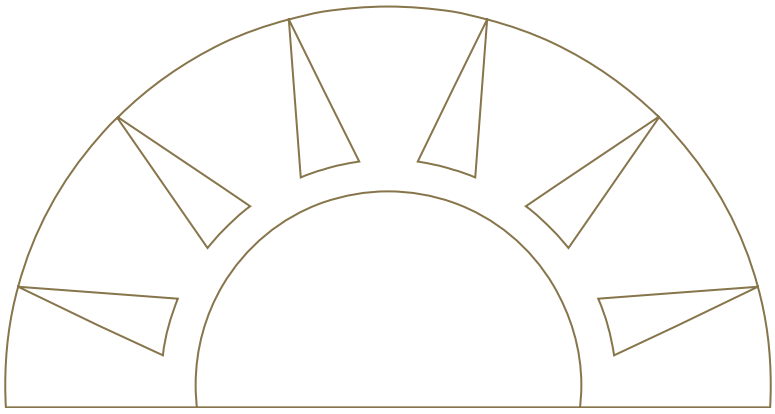
Tarte de laranja — **7,00€**
Orange tart

Parfait praliné — **7,00€**
Praline parfait

Carré de maçã quente com gelado de baunilha — **6,00€**
Warm apple square with vanilla ice cream

Fruta laminada da época — **8,00€**
Sliced seasonal fresh fruit

Prato de queijos — **14,00€**
Cheese selection



DINASTIA FLÁVIA

VINHOS | WINES

GIN | RUM | VODKA

Gin MG Pink	**9,00€**
Gin Beefeater	**9,00€**
Gin Bombay	**10,00€**
Gin Hendricks	**11,50€**
Gin Nordés	**11,50€**
Gin Martim Millers	**11,00€**
Rum Bacardi Carta Branca	**9,00€**
Rum Barceló	**9,50€**
Rum Havana Club Reserva 3 anos	**10,50€**
Vodka Eristoff	**10,00€**
Vodka Eristoff Black	**10,00€**
Vodka Absolut	**10,00€**

WHISKIES

Novo | New	**7,50€**
12 Anos | 12 Years	**9,50€**
15 Anos | 15 Years	**10,50€**
Malte | Malt	**11,50€**
Irlandês | Irish	**9,50€**
Americano | American	**10,50€**

AGUARDENTES VÍNICAS
WINE SPIRITS

Brandy Croft | Brandy	**6,50€**
Bagaceira | Snapp's	**8,00€**
CRF Velha Reserva | Old Reserve	**8,50€**
Cognac Courvoisier	**12,00€**

LICORES | LIQUEURS

Nacionais | Locals	**6,50€**
Importados | Imported	**8,50€**

REGIÃO DO VINHO VERDE

Branco | White

Muralhas Alvarinho, Trajadura	**21,00€**
Muros Antigos Escolha Alvarinho, Loureiro, Avesso	**23,00€**
Anselmo Mendes 100% 100% Alvarinho	**29,00€**
Quinta do Barco Grande Escolha Loureiro, Arinto, Alvarinho	**21,00€**
Quinta do Barco Loureiro 100% Loureiro	**19,00€**
Aveleda Loureiro, Alvarinho	**20,00€**

REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Branco | White

Casal d' Ermeiro Côdega-de-Larinho, Viosinho	**19,00€**
Encostas de Sonim - Reserva Côdega de Larinho, Viosinho, Arinto	**22,00€**
Encostas de Vassal (Biológico) Côdega de Larinho, Moscatel Galego	**23,00€**
Montalegre Clássico Rabigato, Bical e Gouveio	**21,00€**
Montalegre Reserva Blended de castas tradicionais de Trás-os-Montes	**38,00€**
Palácio dos Távoras Reserva Vinhas velhas	**29,00€**
Quinta de Arcossó Fernão Pires, Moscatel Galego	**22,00€**
Quinta de Arcossó - Reserva Arinto, Côdega de Larinho, Alvarinho	**29,00€**
Quinta do Poldrado Fernão Pires, Viosinho, Malvasia Fina	**22,00€**

Quinta do Poldrado - Reserva 27,00€
Viosinho, Fernão Pires, Malvasia Fina, Rabigato

Quinta do Sobreiró de Cima Reserva 25,00€
Côdega-do-Larinho, Moscatel Galego Branco

Tinto | Red

Casal D' Ermeiro Reserva 25,00€
Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Amarela

Encostas de Sonim - Reserva 22,00€
Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz

Encostas de Sonim - Vinhas Velhas 46,00€
Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Roriz

Encostas de Sonim - Grande Reserva Touriga Nacional 44,00€
100% Touriga Nacional

Encostas de Vassal (Biológico) 21,00€
Tinta Amarela

Encostas de Vassal (Biológico) 25,00€
100% Bastardo

Montalegre Clássico 21,00€
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela

Montalegre Vinhas Velhas 29,00€
Vinhas antigas / Blended de Castas

Montalegre Reserva 38,00€
Touriga Nacional, Tinta Amarela

Quinta de Arcossó - Grande Reserva 40,00€
Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Palácio dos Távoras Bastardo 68,00€
Vinhas Velhas

Quinta de Arcossó 22,00€
Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Bastardo

Quinta do Poldrado Superior 24,00€
Bastardo, Syrah

Quinta do Poldrado - Reserva 29,00€
Touriga Nacional, Tinta Roriz – Vinhas Velhas

Quinta do Sobreiró de Cima Reserva 25,00€
Touriga Nacional, Trincadeira, Bastardo

REGIÃO DO DOURO

Branco | White

Planalto 375ml — **11,00€**
Viosinho, Malvasia Fina, Códega

Dom Daniel DOC — **21,00€**
Malvasia Fina, Fernão Pires, Códega, Viosinho

Piano Reserva — **23,00€**
Gouveio, Viosinho, Côdega de Larinho

Planalto — **19,00€**
Viosinho, Malvasia Fina, Códega

Quinta Portela de Baixo — **19,00€**
Sauvignon blanc

Tons Duorum — **19,00€**
Arinto, Verdelho, Viosinho

Tinto | Red

Esteva 375ml — **12,00€**
Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca

Tons 375ml — **11,00€**
Touriga Nacional

Crasto — **29,00€**
Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca

Dom Daniel DOC — **21,00€**
Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Duas Quintas — **36,00€**
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Sousão, Tinto Cão

Esteva — **21,00€**
Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca

Meandro — **33,00€**
Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão

Monte Xisto — **168,00€**
Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão

Quinta da Portela de Baixo Reserva — **28,00€**
Touriga Nacional, Sousão

Quebra Cabeças Reserva 32,00€
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Trans Douro Express Douro Superior 32,00€
Field Blend de Vinhas Velhas

Vinha de Mazouco Reserva 32,00€
Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca

Vinha Grande 38,00€
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Visconde de Arneirós Grande Reserva 36,00€
Touriga Nacional, Sousão, Tinta Roriz

REGIÃO DO DÃO

Branco | White

Cabriz Colheita Seleccionada 20,00€
Encruzado, Bical, Cerceal Branco

Taboadella Villae 28,00€
Encruzado, Bical, Cercial

Tinto | Red

Cabriz Colheita Seleccionada 20,00€
Touriga Nacional, Aragonez, Alfrocheiro

Taboadella Villae 28,00€
Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Pinheira

REGIÃO DE LISBOA

Tinto | Red

Cabeça de Toiro Reserva 19,00€
Touriga- Nacional, Castelão, Syrah

REGIÃO DA PENÍNSULA DE SETÚBAL

Branco | White

Dona Ermelinda — 20,00€
Fernão Pires, Arinto, Antão Vaz

Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc — 24,00€
100% Sauvignon Blanc

Tinto | Red

Quinta da Bacalhoa — 37,00€
Cabernet Sauvignon, Merlot

Dona Ermelinda Reserva — 35,00€
Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira

REGIÃO DO ALENTEJO

Branco | White

Monte Velho 375ml — 11,00€
Antão Vaz, Perrum, Roupeiro

Cartuxa — 26,00€
Antão Vaz, Arinto

Esporão Reserva — 32,00€
Antão Vaz, Arinto, Rufeiro

Tinto | Red

Monte Velho 375ml — 11,00€
Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah

Cartuxa — 38,00€
Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira

Carlos Reynolds — 25,00€
Alicante Bouschet, Trincadeira, Syrah

Dez Tostões — 37,00€
Aragonez, Alicante Bouchet, Touriga Nacional

Esporão Reserva — 38,00€
Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet

Herdade do Mouchão Dom Rafael — 33,00€
Aragonez, Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet

REGIÃO VINHOS ROSÉ

Mateus Rosé 375ml — 12,00€
Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca

Sonnini Rosé — 17,00€
Touriga Nacional, Tinta Amarela

Mateus Rosé — 20,00€
Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca

Quinta de Arcossó — 20,00€
100% Bastardo

ESPUMANTES | PORTUGUESE SPARKLING WINE

Messias Meio Seco — 20,00€
Arinto, Bical, Chardonnay

Messias Bruto — 20,00€
Maria Gomes

Ardínia Pinot Noir — 19,00€
Pinot Noir

Murganheira Doce — 37,00€
Cerceal, Malvasia Fina, Chardonnay, Pinot, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Murganheira Meio Seco — 37,00€
Cerceal, Malvasia Fina

Murganheira Bruto — 40,00€
Malvasia Fina, Chardonnay, Cerceal, Pinot Noir, Touriga Nacional

ASTI

Asti Gancia — 20,00€
Moscato

CHAMPAGNES

Pommery — 84,00€
Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

Moet & Chandon — 95,00€
100% Chardonnay

Veuve Clicquot — 116,00€
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

VINHOS "SELEÇÃO SOLVERDE"

Branco | White

Ardínia Douro — **15,50€**
Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Fernão Pires

Vila Real Reserva (Douro) — **20,00€**
Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires

Vinum Flaviae Reserva (Chaves) — **20,00€**
Fernão Pires, Malvasia, Arinto

Tinto | Red

D. Caio Douro Reserva — **17,50€**
Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Vila Real Reserva (Douro) — **20,00€**
Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Vinum Flaviae Reserva (Chaves) — **20,00€**
Fernão Pires, Malvasia, Arinto

Copo | Glass

Ardínia Douro Branco ou D. Caio Douro Reserva Tinto — **4,00€**

Quinta da Aveleda (Vinho Verde) — **4,00€**
Alvarinho e Loureiro

Sangria

Sangria de Vinho Tinto (1 L) — **20,00€**
Red Wine Sangria

Sangria de Vinho Branco (1 L) — **20,00€**
White Wine Sangria

Sangria Tropical (1 L) — **22,00€**
Tropical Sangria

Sangria de Espumante (1 L) — **25,00€**
Sparkling Wine Sangria

ÁGUAS MINERAIS
MINERAL WATERS

Sem gás | Still - 37,5 cl	**2,20€**
Sem gás | Still - 75 cl	**2,90€**
Sem gás | Stilll - 1,5 l	**3,50€**
Com gás | Sparkling - 25 cl	**2,20€**
Com gás | Sparkling - 75 cl	**2,90€**
Águas com sabores | Flavoured water	**2,40€**

NÉCTARES | NECTARS
REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Refrigerantes | Soft drinks	**2,90€**
Néctares | Nectars	**2,90€**
Sumo de laranja natural | Natural orange juice	**5,00€**
Sidra | Cider	**3,10€**
Bebida energética | Energetic drink	**5,00€**

CERVEJA | BEER

Garrafa | Bottle	
Nacional | National	**2,90€**
Sem álcool | Alcohol free	**2,90€**
Pressão | Draught	
Copo | Glass - 20 cl	**2,00€**
Copo | Glass - 35 cl	**2,60€**
Copo | Glass - 50 cl	**3,60€**

CAFETARIA | COFFEE SHOP

Café expresso | Espresso	**1,50€**
Descafeinado expresso | Decaffeinated coffee	**1,50€**
Café expresso com natas | Espresso with cream	**3,50€**
Cappuccino	**3,00€**
Café duplo | Double coffee	**3,00€**
Café com leite | Coffee with milk	**2,50€**
Chocolate quente | Hot chocolate	**4,60€**

É estritamente proibido, independentemente dos objectivos comerciais, dar acesso, vender ou disponibilizar, para fins comerciais, quaisquer bebidas alcoólicas em espaços públicos e em locais abertos ao público:

a. A menores de 18 anos;
b. A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica;

N.º 1 do artigo 3.º do Decreto-lei n.º 50/2013, de 16 de abril, alterado pelo Decreto-lei n.º 106/2015, de 16 de junho.

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

Os produtos alimentares uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.

Se for alérgico ou intolerante a algum ingrediente ou produto, por favor informe-nos.

Todo o serviço é prestado mediante pronto pagamento.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

IVA incluído à taxa legal.

It is strictly forbidden, regardless of commercial objectives, to provide access, sell or to make available, for commercial purposes, any alcoholic beverages in public spaces and in places open to the public:

a. To persons under the age of 18;
b. To those who appear notoriously drunk or who apparently possess psychic anomaly;

Paragraph 1 of article 3 of Decree-Law no. 50/2013 of April 16, amended by Decree-Law No. 106/2015 of June 16.

No dish, food product ou beverage including appetizers are to be charged unless previously ordered by the customer or ingested.

Once chosen and prepared food products are considered a purchased good and cannot be returned or exchanged.

If you are allergic or intolerant to any ingredient or product, please inform us.

All services are provided on a cash basis.

This establishment has a complaints book.

VAT included.

SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS

NOV 2026