

Cozinha Tradicional da Beira Atlântico Carta Semanal Primavera - Verão

Chefe de Cozinha – Gabriel Távora Chefe de Sala e Escanção - Nuno Abadesso





MENU EXECUTIVO



Terça-Feira

Entrada - Moelas Estufadas com Pão Grelhado
 Prato de Peixe - Raia Crocante com Arroz Malandrinho de Tomate
 Prato de Carne - Cachaço de Porco na Grelha, Batata Gomo e Legumes
 Salteados

Sobremesa – Sobremesa do Dia ou Fruta Laminada

Quarta-Feira

Entrada – Croquetes de Carne e Maionese de Ervas **Prato de Peixe** - Bacalhau á Gomes de Sá **Prato de Carne** – Caril de Frango, Arroz Thay e Pimenta Rosa **Sobremesa** - Sobremesa do Dia ou Fruta Laminada

Quinta-Feira

Entrada - Patanisca de Bacalhau e Misto de Verdes
 Prato de Peixe - Feijoada de Choco com Arroz Branco
 Prato de Carne - Coelho na Grelha, Batata a Murro e Coleslaw
 Sobremesa - Sobremesa do Dia ou Fruta Laminada

Sexta-Feira

Entrada - Quiche de Frango, Cogumelos e Alho Francês
 Prato de Peixe - Sardinha Grelhada, Batata a Murro e Salada de Pimentos

Prato de Carne – Carne de Porco á Alentejana

Disponível de Terça a Sexta-Feira - 12:30h às 14:30h 1 Entrada, 1 Prato Principal e 1 Sobremesa - 15,90€ 1 Entrada, 1 Prato de Peixe, 1 Prato de Carne e 1 Sobremesa - 22,90€ Harmonização com vinho tinto ou branco seleção - +2€ (1 Copo)



CARTA



Bairrada Terra Mar. Gastronomia de fusão.

Ao entrar sente-se a hospitalidade tão característica da região.

O colorido da paisagem revela a época do ano que vivemos. As hortas ficam repletas, e o pescado fresco é apreciado na lota.

Vivacidade e frescura imperam na nossa cozinha.

A visão gastronómica do nosso restaurante homenageia a terra e o mar numa fusão harmoniosa. Uma janela aberta sobre a Bairrada, a Quinta do Encontro, eleva a gastronomia como um ato cultural. Em que cada prato ilustra uma história por contar.

Bem-vindo à Quinta do Encontro, uma janela sobre a Bairrada.



COUVERT (2,50€, POR PESSOA)

SELEÇÃO DE PÃES

1,20€

TAPENADE DE AZEITONA

0,80€

MANTEIGA AROMATIZADA

0,70€

AZEITE VIRGEM EXTRA CABRIZ E FLOR DE SAL DA FIGUEIRA DA FOZ 0.60€

ENTRADAS

SOPA DO DIA 4,50€

TEXTURAS DE GAMBA

9,00€

CARPACCIO, CONFITADO, CABEÇA FRITA, ZABAGLIONE E CARAMELO DE GAMBA

AMEIJOAS À QUINTA DO ENCONTRO

11,00€

AMEIJOA SUADA EM VINHO BRANCO, GENGIBRE, MANTEIGA DE LIMA-GENGIBRE E PÃO GRELHADO

GORDITAS DE COGUMELOS E BBQ

6,50€

MINI AREPAS DE MILHO FRITAS, REFOGADO DE COGUMELOS, PICKLE DE CEBOLA ROXA E MOLHO BARBECUE

FOLHADO DE QUEIJO QE

3,50€

CORNUCÓPIA DE MASSA FOLHADA, QUEIJO DE SEIA, MEL DO CARAMULO, AMENDOIM E PRALINÉ DE AMENDOIM

GAMBAS AL AJILHO, BISQUE E ALHO FRITO

13,00€

GAMBAS SALTEADAS, BISQUE E ALHO FRITO

CROQUETE DE LEITÃO QE

8,00€

CROQUETE DE LEITÃO, LARANJA EM ESPUMANTE QE, PURÉ DE LARANJA, PICKLE DE CEBOLA ROXA E VERDES MARINADOS

TÁBUA DE QUEIJOS

11,00€

QUEIJO DA ILHA 9 MESES, QUEIJO APIMENTADO DE CABRA, QUEIJO CURADO DE CABRA E OVELHA, MEL, FRUTOS SECOS, UVA E PÓLEN

PEIXE

Bacalhau á Quinta do Encontro 23.00€

Lombo de Bacalhau Frito, Cebolada de Pimentos, Maionese, Bacon, Gamba, Batata Chips e Pickle

Arroz Carolino do Baixo Mondego de Línguas de Bacalhau 23,00€

Arroz Carolino do Baixo Mondego com Línguas de Bacalhau e Grelos, Línguas Panadas e Ovos Escalfado

Polvo á Lagareiro 24,00€

Polvo Flor Grelhado, Batata a Murro, Grelos ao Alho, Crumble de Azeitona e Maionese de Alho Negro

Peixe Selvagem, Arroz Carolino do Baixo Mondego e Ameijoa 26,00€

Tranche de Peixe do Mar, Ameijoa Marmoreada, Arroz Carolino do Baixo Mondego de Peixe e Salada de Tomate Coração de Boi com Cebola Roxa

Peixe do Dia de Mar, Ervilha e Algas 26,00€

Tranche de Peixe Selvagem, Puré de Ervilha e Hortelã, Ervilha de Quebrar, Pancetta tostada e Pó de Alga

CARNE

Bochecha a Baixa Temperatura com Texturas de Cenoura 19.00€

Bochecha de Porco BT, Puré de Cenoura e Especiarias, Cenoura Baby Glaceada e Jus de Bochecha

Lombo de Veado, Batata e Cogumelos 23,00€

Lombo de Veado Selado, Terrina de Batata, Bimis Salteados, Pickle de Cogumelo e Demi-Glace de Palestra

Terra e Mar- 2 Pessoas 47,00€

Alcatra de Novilho, Lombinho de Porco, Mexilhões em Molho de Pimentos, Lula, Gambas Salteadas, Arroz e Batata Camponesa

Peito de Frango á Duque 19,00€

Peito de Frango Recheado com Espinafre e Alheira, Gnochis com Espinafre e Cogumelos e Molho á Duque

Tábua de Picanha- 2 Pessoas 59,00€

Picanha Angus Uruguai, Feijão Preto, Arroz Branco, Batata Camponesa, Banana e Abacaxi

VEGETARIANO

Arroz Cremoso, Ervilha e Queijo da Ilha 16,00€

Arroz Carolino do Baixo Mondego com Puré de Ervilha e Hortelã, Ervilha de Quebrar e Queijo da Ilha

Gnochis, Cogumelos e Miso 17,00€

Gnochis com Cogumelos Salteados, Veloute de Cogumelos, Miso e Pickles de Cogumelos

INFANTIL (MÁXIMO 10 ANOS)

Creme de Legumes 4,50€

Escalope Novilho, Batata-Frita, Arroz e Ovo Estrelado 11,00€

Lombinho de Pescada Panada com Arroz Branco e Batata Frita 11,00€

Bolonhesa de Novilho com Esparguete e Parmesão 11,00€

SOBREMESA

Taça de Gelado - 1 bola 3,5€

Fruta Laminada 4,5 €

Morgado do Bussaco, Toranja e Amêndoa 8,00€

Morgado do Bussaco, Gel de Toranja, Crumble de Amêndoa e Gelado de Fusão Cítrica)

Creme Brulée, Tomilho Limão e Framboesa 6,50€

Creme Brulée de Tomilho limão, Suspiros de Rosa, Crumble de Framboesa e Gelado Violeta

Abacaxi, Pimenta Rosa e Coco 6,00€

Abacaxi Macerado em Caramelo e Pimenta Rosa, Espuma de Coco e Gelado de Pina Colada)

Chocolate, Mel e Lifréu 7,00€

Mousse de Chocolate 72% com Mel do Caramulo, Crocante de Frutos Secos e Especiarias, Pérolas de Lifréu e Gelado de Mel e Pinhão



POR ENCOMENDA



SUGESTÃO POR ENCOMENDA

72 Horas de Antecedência, Disponível em Take Away

Peixe de Mar no Forno Preço/Kg Sob Consulta Batata Assada e Grelos

Cabrito Assado 20,00€

Batata Assada, Arroz de Forno de Miúdos e Grelos

Galo no Forno 17,00€

Batata Assada e Grelos

Leitão à Bairrada Meia Unidade 160,00€

Batata Chips, Laranja, Salada e Batata Cozida

Leitão à Bairrada Uma Unidade 240,00€

Batata Chips, Laranja, Salada e Batata Cozida

DISPOSIÇÃO LEGAL