



Cozinha Tradicional da Beira Atlântico

Primavera / Verão

Bairrada entre a terra e o mar uma 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

Chef de Cozinha – Óscar Gomes

Chefe de Sala e Escanção – Nuno Abadesso

Menu Executivo

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 Vinho Branco Seleção – 2,00 € / Copo

Terça-Feira

Entrada - Sopa do Mar com Aroma de Coentros

Prato de Peixe - Raia Crocante com Açorda de Tomate e Coentros

Prato de Carne - Arroz de Pato com Enchidos

Quarta-Feira

Entrada - Croquetes de Carne e Maionese de Ervas

Prato de Peixe - Bacalhau Lascado com Broa e Ervas

Prato de Carne - Rojões de Porco, Batata Cozida e Grelos

Quinta-Feira

Entrada - Petinga Frita com Escabeche

Prato de Peixe - Robalo Grelhado com Molho Verde, Batata a Murro e Couve

Prato de Carne - Cabidela de Leitão à Bairrada

Sexta-Feira

Entrada - Torricado de Cogumelos

Prato de Peixe - Pescada Panada, Molho Tártaro e Arroz de Tomate

Prato de Carne - Cozido à Portuguesa

Menu de Degustação

Fique nas mãos do Chef

Encontro

Couvert, Amuse-Bouche, Entrada, Prato Principal, Sobremesa e Café

Sem Harmonização: 50 €

Com Harmonização: 55 €

Com Harmonização Premium: 70 €

Baga

Couvert, Amuse-Bouche, Entrada, Prato de Peixe, Prato de Carne, Aperitivo de Sobremesa, Sobremesa e Café

Sem Harmonização: 70 €

Com Harmonização: 95 €

Com Harmonização Premium: 105 €

Disposições Legais

- Caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar, por favor, informe-nos, para que possamos preparar um menu de acordo com as suas preferências.
- Os menus de degustação são servidos:
 - Ao almoço até às 14h.
 - Ao jantar até às 21h.
- De forma a oferecer uma melhor experiência:
 - Os pratos não são concebidos para partilhar, cada dose é cuidadosamente empratada e destinada a uma experiência individual.
 - Os menus de degustação, são servidos a mesas completas.

Carta Semanal

COUVERT

	3,00 € pp
Seleção de Pães	1,40 €
Tapenade de Azeitona	0,90 €
Manteiga Aromatizada	0,85 €
Azeite Virgem Extra Cabriz e Flor de Sal da Figueira da Foz	0,70 €

ENTRADAS

Sopa do Dia	4,50 €
Enguias Fritas e Malagueta	17,00 €
Ameijoas à Quinta do Encontro	10,00 €
Alheira de Urtiga Grelhada	9,00 €
Pastel de Vegetais com Sweet Chilly	6,00 €
Folhado de Queijo QE	7,00 €
Gambas Al-Ajillo, Bisque e Coentros	13,50 €
Pastel de Escabeche de Leitão	8,00 €
Tábua de Queijos	11,00 €

PEIXE

Bacalhau à Quinta do Encontro	27,00 €
Línguas e Samos de Bacalhau com Grelos	19,00 €
Choco, Espargos e Arroz Carolino do Baixo Mondego	18,00 €
Peixe Selvagem, Arroz Carolino do Baixo Mondego e Marisco	24,00 €
Atum, Aipo e Legumes Baby	21,00 €

CARNE

Prime Rib Duroc, Batata e Legumes	25,00 €
Novilho, Presunto e Ovo	23,00 €
Terra e Mar – 2 PAX	49,00 €
Magret de Pato, Arroz Carolino do Baixo Mondego e Foie Gras	20,00 €
Barriga de Leitão, Cherovia e Laranja	21,00 €

VEGETARIANO

Arroz Carolino do Baixo Mondego, Cogumelos e Espargos	16,00 €
Gnocchi, Abóbora Manteiga e Sálvia	16,00 €

INFATIL (Máximo 10 anos)

Sopa do Dia	4,50 €
Escalope de Novilho ou Frango, 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 €

SOBREMESAS

Taça de Gelado	4,50 €
Fruta Laminada	4,50 €
Morgado do Bussaco e Citrinos	9,00 €
Creme Brulée, Espumante Quinta do Encontro Baga e Violeta	6,50 €
Tarte de Águeda, Lemon Curd e Frutos Secos	7,00 €
Chocolate, Mel e Lifrú	7,00 €

SUGESTÕES POR ENCOMENDA

(48 Horas de Antecedência, Disponível em Take Away)

Peixe de Mar no Forno (Batata Assada e Grelos)	80,00 €
Bacalhau à Lagareiro (Batata a Murro e Grelos)	27,00 €
Polvo à Lagareiro (Batata a Murro e Grelos)	26,00 €
Cabrito Assado (Batata Assada, Arroz de Forno de Miúdos e Grelos)	24,00 €
Galo no Forno (Batata Assada e Grelos)	21,00 €
Aba de Novilho no Forno (Batata Assada e Grelos)	24,00 €
Leitão à Bairrada Meia Unidade (Batata Chips, Laranja, Salada e Batata Cozida)	190,00 €
Leitão à Bairrada Uma Unidade (Batata Chips, Laranja, Salada e Batata Cozida)	250,00 €

