

Est. **UNISCO** 1995

Ambiente e Gastronomia



PARA ABRIR O APETITE

A Nossa Seleção de Pão, Manteigas Artesanais e Azeite 3.50

UM ACONCHEGO

Nosso Caldo Verde com Crocante de Chouriço 6.00

Creme de Legumes da Quinta 3.50

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA

Dueto de Camarão e Vieiras, Pico de Galo e Manga 16.00

Terrine de Foie Gras, Ruibarbo e Chocolate Branco 12.50

Salada de Burrata, Presunto e Rúcula 11.50

Prata da Casa (Ovo, Cogumelos e Trufa) 10.50

Creme Brûlée de Queijo de Cabra e Crocante de Caramelo 9.50

Carpaccio de Bacalhau com Maionese do Mesmo, Azeitona Negra e Pimento 9.50

DAS ÁGUAS DO ATLÂNTICO

Polvo da Costa com Puré Negro, Abóbora, Ervilha e Pimento Vermelho 26.00

Nobre Bacalhau à Brás 22.00

Robalo em Amêndoa, Couve-flor e Legumes Glaceados 20.00

Raviolis de Camarão e Sapateira e seu Bisque 18.00

DOS NOSSOS CAMPOS

Tomahawk Maturada Premium 1.1, Puré de Trufa e Legumes Grelhados 79.00

Bife da Vazia, Presunto, Batata Ponte Nova e Espargos 20.00

Lombinho de Porco Ibérico, Abóbora, Maça e Redução de Vinho 20.00

Risoto de Frango Pica no Chão 18.00

PARA VEGETARIANOS

Nhoque de Batata Salteado com Legumes, Pesto de Rúcula e Nozes 18.00

Risoto de Cogumelos Selvagens e Parmesão 16.00

PARA OS MAIS NOVOS

Fish & Chips* 11.00

Esparguete à Bolonhesa* 9.00

PARA TERMINAR EM GRANDE

Brownie de Chocolate, Gelado de Baunilha de Madagáscar, Crocante de Chocolate e Toffee de Caramelo Salgado 9.50

Sabores Regionais de Santo Tirso 8.00

Pavlova, Creme de Espumante e Frutos Vermelhos 7.50

Fruto Proibido 7.00

Prato de Fruta Laminada 5.50

Bola de Gelado à Escolha Baunilha | Café | Coco | Canela 3.00

PARA OS AMANTES DE QUEIJO

Tábua de Queijos Três à Escolha 18.00

Queijo de Senras | Queijo de Nisa | Queijo Manchego | Queijo da Ilha 9 meses
Queijo Terrincho Velho | Queijo Cabra Transmontano | Queijo Roqueforte

Iva incluído à taxa em vigor. Os preços indicados são em Euros em vigor desde 20/06/2023.

*Só para crianças até 12 anos.