

EMENTA 1

- **Entradas:** Azeitonas curadas, queijo, pão com chouriço e ervas
- **Sopa:** Creme de cenoura
- **Prato principal:** Bacalhau com broa no forno
- **Sobremesa:** Leite-creme queimado
- **Bebidas:** vinho verde branco (região do Minho, Ponte da Barca), água, tisana de camomila
- **Café**

EMENTA 2

- **Entradas:** Azeitonas curadas, queijo, migas de broa com feijão frade e couve
- **Sopa:** Creme de ervilhas
- **Prato principal:** Arroz de pato
- **Sobremesa:** Bolo de cenoura com cobertura de chocolate
- **Bebidas:** vinho maduro tinto (região do Dão), água, tisana de camomila
- **Café**

EMENTA 3

- **Entradas:** Azeitonas curadas, queijo, pãezinhos grelhados com alho e alecrim
- **Sopa:** Creme de legumes
- **Prato principal:** Cabidela de galinha
- **Sobremesa:** Bolo de maçã e canela
- **Bebidas:** vinho maduro tinto (região do Tejo), água, tisana de camomila
- **Café**

EMENTA 4

- **Entradas:** Broa de milho, queijo, azeitonas curadas e peixinhos da horta com limão
- **Sopa:** Creme de alho francês
- **Prato principal:** Jardineira de carne à Portuguesa
- **Sobremesa:** Arroz doce
- **Bebidas:** vinho maduro tinto (região do Douro), água, tisana de camomila
- **Café**

EMENTA 5

- **Entradas:** Broa de milho, queijo, azeitonas curadas, almofadas folhadas de farinha e maçã
- **Sopa:** Caldo verde com chouriço
- **Prato principal:** Coelho à caçador com arroz de carqueja
- **Sobremesa:** Maçã assada com frutos secos
- **Bebidas:** vinho maduro tinto (região do Douro), água, tisana de camomila
- **Café**

INFORMAÇÃO ADICIONAL

- Qualquer prato integrante do menu pode ser alterado na impossibilidade de aprovisionamento de ingredientes de qualidade sazonais e locais, especialmente no caso da utilização de frutas e legumes frescos, sendo nestes casos devidamente substituídos por alternativas que integrem harmoniosamente o conceito de cada prato.
- A cada grupo de clientes, num dia e horário específico, será servido a todos os elementos do grupo os mesmos pratos constantes num dos menus em oferta.
- Caso o grupo integre alguns elementos com dietas específicas, como vegan ou vegetariana ou sem glúten, para esses elementos serão desenvolvidos pratos específicos adaptados inspirados no conceito global do menu do grupo.
- É servido a cada pessoa um jarrinho de vinho com 0,37 l, equivalente a cerca de dois copos de vinho, para acompanhar a refeição.
- O vinho proposto que acompanha a refeição, quando outro que não o vinho verde da região, pode sempre ser trocado por este, se assim o desejarem.
- No caso de mau tempo, o almoço é servido cozinha na Quinta.

EMENTA 1 (inclui leite e ovos)

- **Entradas:** Broa de milho, azeitonas curadas, bolinhos de legumes, crepes de trigo sarraceno recheados com creme de abacate e folhas de espinafre baby
- **Sopa:** Creme de Couve Flor com Noz-Moscada e Coentros
- **Prato principal:** Tarte de alho francês (massa sem glúten), salada da época e arroz
- **Sobremesa:** Leite-creme queimado
- **Bebidas:** vinho verde local (região do Minho, Ponte da Barca), água, infusão fria de ervas e limão, café

EMENTA 2 (inclui leite e ovos)

- **Entradas:** Broa de milho, azeitonas curadas, cogumelos assados com queijo feta e orégãos, rolinhos de massa filo recheadas com legumes
- **Sopa:** Sopa alentejana com coentros e ovos escalfados
- **Prato principal:** Lasanha de legumes e cogumelos e salada da época
- **Sobremesa:** Arroz-doce
- **Bebidas:** vinho verde local (região do Minho, Ponte da Barca), água, infusão fria de ervas e limão, café

EMENTA 3 (inclui leite e ovos)

- **Entradas:** Tostinhas, húmus, azeitonas curadas, rolinhos de cougette grelhada com ervas e mozzarella
- **Sopa:** Caldo de tomate com ovos escalfados
- **Prato principal:** Caril de grão-de-bico, coco e manga com salada da época e quinoa
- **Sobremesa:** Tarte de maçã (sem glúten)
- **Bebidas:** vinho verde local (região do Minho, Ponte da Barca), água, infusão fria de ervas e limão, café

EMENTA 4 (vegano)

- **Entradas:** Broa de milho, azeitonas curadas, cogumelos salteados com alho e coentros, crepes de trigo sarraceno recheados com creme de abacate e folhas de espinafres baby
- **Sopa:** Creme de beterraba
- **Prato principal:** Ratatouille com passas, cuscuz e salada da época
- **Sobremesa:** Tarte de amêndoa sem glúten
- **Bebidas:** Vinho tinto (região do Alentejo), água, infusão fria de ervas e limão, café

EMENTA 5 (vegano)

- **Entradas:** Azeitonas curadas, rolinhos de massa filo de legumes e chutney de manga, bolinhos de legumes
- **Sopa:** Creme de Courgette e Limão
- **Prato principal:** Lentilhas assadas sobre cama de batata-doce e salada da época
- **Sobremesa:** Mousse de chocolate vegan
- **Bebidas:** Vinho tinto (Alentejo), água, infusão fria de ervas e limão, café

EMENTA 6 (vegano)

- **Entradas:** Camas de polenta com pasta de azeitona e ervas frescas, bolinhos de legumes, tostinhas, húmus.
- **Sopa:** Creme de feijão verde
- **Prato principal:** Caril de grão-de-bico, coco e manga com salada da época e arroz basmati branco
- **Sobremesa:** Maçãs assadas com frutos secos
- **Bebidas:** Vinho verde (Minho, Ponte da Barca), água, infusão fria de ervas e limão, café

INFORMAÇÃO ADICIONAL

- Qualquer prato integrante do menu pode ser alterado na impossibilidade de aprovisionamento de ingredientes de qualidade sazonais e locais, especialmente no caso da utilização de frutas e legumes frescos, sendo nestes casos devidamente substituídos por alternativas que integrem harmoniosamente o conceito de cada prato.
- A cada grupo de clientes, num dia e horário específico, será servido a todos os elementos do grupo os mesmos pratos constantes num dos menus em oferta.
- Caso o grupo integre alguns elementos com dietas específicas, como vegan ou vegetariana ou sem glúten, para esses elementos serão desenvolvidos pratos específicos adaptados inspirados no conceito global do menu do grupo.
- É servido a cada pessoa um jarrinho de vinho com 0,37 l, equivalente a cerca de dois copos de vinho, para acompanhar a refeição.
- O vinho proposto que acompanha a refeição, quando outro que não o vinho verde da região, pode sempre ser trocado por este, se assim o desejarem.
- No caso de mau tempo, o almoço é servido cozinha na Quinta.

MENU 1

- **Starters:** Olives, cheese, bread with chorizo and herbs
- **Soup:** Cream of Censure
- **Main dish:** Cod with bread in the oven
- **Dessert:** Burnt cream milk
- **Drinks:** white wine (Minho region, Ponte da Barca), water, chamomile tea
Coffee

MENU 2

- **Starters:** Olives, cheese, bread crumbs with beans and kale
- **Soup:** Cream of peas
- **Main dish:** Duck rice
- **Dessert:** Carrot cake with chocolate topping
- **Drinks:** red wine (region of Dão), water, chamomile tea
Coffee

MENU 3

- **Starters:** Olives, cheese, grilled buns with garlic and rosemary
- **Soup:** Vegetable cream
- **Main dish:** Chicken cabidela
- **Dessert:** Apple and cinnamon cake
- **Drinks:** red wine (Tagus region), water, chamomile tea
Coffee

MENU 4

- **Starters:** Corn bread, cheese, olives and vegetable garden fish with lemon
- **Soup:** Cream of garlic
- **Main dish:** Portuguese meat dressing
- **Dessert:** Sweet rice
- **Drinks:** red wine (Douro region), water, chamomile tea
Coffee

MENU 5

- **Starters:** corn bread, cheese, olives, flour and apple
- **Soup:** Green broth with chorizo
- **Main dish:** Rabbit to the hunter with rice carqueja
- **Dessert:** Roasted apple with nuts
- **Drinks:** red wine (Douro region), water, chamomile tea
Coffee

ADDITIONAL INFORMATION

- Any dish included in the menu may be changed to the impossibility of supplying seasonal and local quality ingredients, especially in the case of using fresh fruits and vegetables, being in these cases duly replaced by alternatives that harmoniously integrate the concept of each dish.
- To each group of customers, on a specific day and time, all members of the group will be served the same dishes in one of the menus offered.
- If the group integrates some elements with specific diets, such as vegan or vegetarian or gluten-free, for these elements will be developed specific adapted dishes inspired by the overall concept of the group menu.
- Each person is served a small glass of wine with 0.37 l, equivalent to about two glasses of wine, to accompany the meal.
- The wine proposed to accompany the meal, when another wine other than the green wine of the region, can always be exchanged for this, if desired.
- In case of bad weather, lunch is served kitchen on the Quinta.

MENU 1 (includes milk and eggs)

- **Starters:** Corn bread, cured olives, vegetable dumplings, buckwheat crepes stuffed with avocado cream and baby spinach leaves
- **Soup:** Cream of Cauliflower with Nutmeg and Coriander
- **Main dish:** French garlic tart (gluten-free pasta), seasonal salad and rice
- **Dessert:** Burnt cream milk
- **Drinks:** local green wine (Minho region, Ponte da Barca), water, cold herbal infusion and lemon, coffee

MENU 2 (includes milk and eggs)

- **Starters:** corn bread, cured olives, roasted mushrooms with feta cheese and oregano, filo rolls stuffed with vegetables
- **Soup:** Alentejo soup with coriander and poached eggs
- **Main dish:** Lasagna of vegetables and mushrooms and salad of the season
- **Dessert:** Sweet rice
- **Drinks:** local green wine (Minho region, Ponte da Barca), water, cold herbal infusion and lemon, coffee

MENU 3 (includes milk and eggs)

- **Starters:** Tostinhas, hummus, cured olives, grilled cougette rolls with herbs and mozzarella
- **Soup:** Tomato broth with poached eggs
- **Main dish:** Chickpea curry, coconut and mango with seasonal salad and quinoa
- **Dessert:** Apple pie (gluten-free)
- **Drinks:** local green wine (Minho region, Ponte da Barca), water, cold herbal infusion and lemon, coffee

MENU 4 (vegan)

- **Starters:** Corn bread, cured olives, sautéed mushrooms with garlic and coriander, buckwheat crepes stuffed with avocado cream and baby spinach leaves
- **Soup:** Cream of beet
- **Main dish:** Ratatouille with raisins, couscous and seasonal salad
- **Dessert:** Gluten-free almond tart
- **Drinks:** Red wine (Alentejo region), water, cold infusion of herbs and lemon, coffee

MENU 5 (vegan)

- **Starters:** Cured olives, rolls of pasta filo vegetables and mango chutney, vegetable dumplings
- **Soup:** Cream of Courgette and Lemon
- **Main dish:** Lentils baked on sweet potato bed and seasonal salad
- **Dessert:** Vegan chocolate mousse
- **Drinks:** Red wine (Alentejo), water, cold infusion of herbs and lemon, coffee

MENU 5 (vegan)

- **Starters:** Polenta beds with olive paste and fresh herbs, vegetable dumplings, tostinhas, hummus.
- **Soup:** Cream of green beans
- **Main dish:** Chickpea curry, coconut and mango with seasonal salad and white basmati rice
- **Dessert:** Roasted apples with nuts
- **Drinks:** Vinho verde (Minho, Ponte da Barca), water, cold infusion of herbs and lemon, coffee

ADDITIONAL INFORMATION

- Any dish included in the menu may be changed to the impossibility of supplying seasonal and local quality ingredients, especially in the case of using fresh fruits and vegetables, being in these cases duly replaced by alternatives that harmoniously integrate the concept of each dish.
- To each group of customers, on a specific day and time, all members of the group will be served the same dishes in one of the menus offered.
- If the group integrates some elements with specific diets, such as vegan or vegetarian or gluten-free, for these elements will be developed specific adapted dishes inspired by the overall concept of the group menu.
- Each person is served a small glass of wine with 0.37 l, equivalent to about two glasses of wine, to accompany the meal.
- The wine proposed to accompany the meal, when another wine other than the green wine of the region, can always be exchanged for this, if desired.
- In case of bad weather, lunch is served kitchen on the Quinta.