



Cozinha Tradicional da Beira Atlântico

Carta Primavera/Verão



Bairrada, da serra ao mar. O calor da praia e a frescura da montanha.

Encontramo-nos na época do ano do calor, dos mergulhos e do sal na pele. Das tardes longas ao ar livre e do conforto das esplanadas.

As colinas ficam repletas de flores campestres. Os campos a perder de vista inundam-se de papoilas. E, as andorinhas sobrevoam os vinhedos que se impõem na paisagem. A natureza convida a passeios pedestres pela floresta encantada da Mata Nacional do Bussaco.

As festas locais voltam a marcar presença no calendário. As aldeias enchem-se de gente. É tempo de reboiço e tradição.

O trabalho agrícola faz-se de sol a sol. As colheitas abundantes recheiam as casas. E, o descanso calha apenas ao domingo e dias santos.

A arte xávega é azafama de redes no mar. O peixe fresco aviva a gastronomia local.

O espumante, anfitrião da casa, honra o terroir. Servido fresco, contraria a temperatura ambiente.

De alma pura bairradina e de influência marítima, a cozinha da Quinta do Encontro funde a terra e o mar numa miscelânea de sabores. Da serra ao mar, as iguarias assumem-se locais, e a homenagem à pastelaria local, é primazia.

Aqui, o convívio faz-se à mesa num momento de encontro e partilha.



CHEF HENRIQUE FERREIRA

COUVERT

Seleção de Pães, Azeitonas Marinadas, Manteiga de Ervas Aromáticas, Azeite Virgem Extra e Flor de Sal	3,00€
--	-------

ENTRADAS

Folhado de Queijo Serra da Estrela, Mel e Frescos Marinados	5,00€
Ovos Mexidos com Farinheira	5,00€
Alheira com Emulsão de Mostarda	5,50€
Cogumelos Salteados com Alecrim	5,50€
Filete de Sardinha, Tosta de Broa e Chutney de Tomate	6,50€
Línguas de Bacalhau em Tempura, Salteado de Pimentos Assados e Pó de Azeitona	7,50€
Camarão Albardado, Molho de Citrinos, Malagueta e Sésamo	8,50€
Camarão ao Alho	42,50€/KG

PEIXE

Risotto de Camarão e Espargos	15,00€
Arroz de Línguas de Bacalhau, Grelos e Ovo Escalfado	16,00€
Bacalhau à Quinta do Encontro	17,50€
Arroz de Tamboril, Camarão e Coentros	18,00€
Bacalhau Assado, Crosta de Broa, Ervas Aromáticas e Azeitona Preta	18,00€
Bacalhau Grelhado, Batata a Murro e Azeite de Alho	18,00€
Filete de Robalo, Massada Fresca de Amêijoia e Limão	18,50€

CARNE

Lombinho de Porco, Molho de Queijo Serra, Esparregado de Grelos e Batata-Doce	16,00€
Secretos de Porco Preto, Batata a Murro, Migas de Grelos e Maionese de Citrinos	16,00€
Magret de Pato, Compota de Frutos Vermelhos e Risotto de Cogumelos	18,00€
Vazia Maturada, Palitos de Batata, Estufado de Feijão e Salsa	18,50€
Os Nossos Bifes de Coração da Alcatra (inclui um molho à escolha)	18,50€
Molho da Nossa Seleção de Pimentas	
Molho de Mostarda Antiga	
Molho de Cogumelos Shiitake	
Picanha Grelhada, Molho de Alho e Abacaxi	20,00€
Terra Mar à Quinta do Encontro (2pax)	27,50€

SUGESTÕES VEGETARIANAS

Creme de Abóbora e Coco, Cubos de Pão Aromatizado com Alho e Coentros	4,00€
Tempura de Legumes, Maionese de Ervas e Limão	4,00€
Ovos Mexidos com Espargos Verdes	5,00€
Massa Fresca Salteada, Pesto de Manjericão e Pinhão Tostado	12,00€
Risoto de Cogumelos, Perfumado de Trufa Branca e Alecrim	12,00€

SOBREMESAS

Abacaxi Caramelizado, Coco Tostado e Sorbet de Limão	5,00€
Bolo Tépido de Chocolate, Molho de Frutos Vermelhos e Gelado de Nata	5,00€
O Nosso Pastel de Nata, Baunilha e Canela	5,00€
Morgado do Bussaco e Sorbet de Tangerina	5,50€
Creme Queimado de Espumante Encontro	6,00€
Semifrio de Baunilha, Chocolate e Curd de Limão	6,00€
Tábua de Queijos, Compota de Abóbora e Broa de Milho	8,00€

MENU INFANTIL

Sopa Bifinho com Batata-Frita e Arroz Seco Taça de Gelados (inclui uma bebida)	15,00€
---	--------

-

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

-