



Cozinha Tradicional da Beira Atlântico

Carta Outono/Inverno

Chef Óscar Gomes

Chefe de Sala e Escanção Nuno Abadesso



Disposição Legal

Caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar, por favor, informe-nos, para que possamos prepararmos um menu de acordo com as suas preferências.

Dispomos de uma lista de 14 substâncias ou alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias publicadas pela Comissão Europeia (anexo II do Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro).

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os preços são apresentados em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor.

Existe livro de reclamações.

O Decreto-Lei n.º 106/2015 proíbe a venda ou disponibilização de bebidas alcoólicas a pessoas que se apresentem notoriamente embriagadas ou que aparentem ter anomalia psíquica, tanto em locais públicos como em locais abertos ao público.

É proibida a venda de álcool a menores de 16 anos.



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*

MENU EXECUTIVO

Menu executivo disponível de terça a sexta-feira das 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€

Nota: Harmonização com vinho tinto ou branco seleção – +2€ (1 Copo)

TERÇA-FEIRA

Entrada: Moelas Estufadas

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

Prato de Carne: Barriga de Porco Crocante com Arroz de Enchidos e Verdes

Sobremesa: Sobremesa do Dia ou Fruta Laminada

QUARTA-FEIRA

Entrada: Croquetes de Carne e Maionese de Ervas

Prato de Peixe: – Bacalhau Lascado com Broa e Ervas

Prato de Carne: Coxa de Frango Grelhado com Batata Assada e Legumes

Sobremesa: Sobremesa do Dia ou Fruta Laminada

QUINTA-FEIRA

Entrada: Patanisca de Bacalhau e Misto de Verdes

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

Prato de Carne: Lasanha de Novilho

Sobremesa: Sobremesa do Dia ou Fruta Laminada

SEXTA-FEIRA

Entrada: Ervilhas com Chouriço e Ovo Escalfado

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

Prato de Carne: Feijoada à Transmontana

Sobremesa: Sobremesa do Dia ou Fruta Laminada



Menu

Degustação

Encontro

Couvert; 1 Amuse Bouche, 1 Entrada, 1 Prato Principal, 1 Sobremesa e Café	45€
Sem Harmonização	55€
Com Harmonização	70€
Com Harmonização Premium	

Baga

Couvert; 1 Amuse Bouche, 1 Entrada, 1 Prato de Peixe, 1 Prato de Carne, 1 Sobremesa e Café	65€
Sem Harmonização	95€
Com Harmonização	105€
Com Harmonização Premium	

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 menus de degustação, são servidos a mesas completas.

CARTA SEMANAL

COUVERT

	2,50€
	1,20€
Seleção de Pães	0,80€
Tapenade de Azeitona	0,75€
Manteiga Aromatizada	0,60€
Azeite Virgem Extra Cabriz e Flor de Sal da Figueira da Foz	

4,50€

ENTRADAS

	7,00€
Sopa do Dia	10,00€
Marisco, Manga e Erva Príncipe	9,00€
Ameijoas à Quinta do Encontro	5,50€
Alheira de Urtiga Grelhada	6,50€
Pastel de Vegetais com Sweet Chilly	13,00€
Folhado de Queijo QE	8,00€
Gambas Al Ajilho, Bisque e Coentro	11,00€
Croquete de Leitão QE	
Tábua de Queijos	

PEIXE

Bacalhau à Quinta do Encontro	23,00€
Línguas e Sames de Bacalhau com Pão Saloio	19,00€
Choco, Espargos e Arroz Carolino do Baixo Mondego	18,00€
Peixe Selvagem, Arroz Carolino do Baixo Mondego e Marisco	24,00€
Peixe Galo, Berbigão e Milho	22,00€

CARNE

Cachaço de Porco Preto BT, Favas e Enchidos	18,00€
Vazia, Presunto e Ovo	23,00€
Terra e Mar (Para 2 pax)	47,00€
Supremo de Pintada, Sálvia e Abóbora	19,00€
Barriga de Leitão, Cherovia e Endívia	20,00€

VEGETARIANO

Xerém, Cogumelos e Cenouras Baby	16,00€
Gnochis, Abóbora Manteiga e Sálvia	15,00€

INFANTIL

Sopa do Dia	4,50€
Escalope de Novilho ou Frango, Batata Frita, Arroz e Ovo Estrelado	4,50€
Lombinho de Pescada com Arroz Branco e Batata Frita	7,50€
Bolonhesa de Novilho com Esparguete e Parmesão	6,50€

SOBREMESA

Taça de Gelado	4,50€
Fruta Laminada	4,50€
Morgado do Bussaco, Laranja e Ímpar Cabriz	8,00€
Creme Brulée, Espumante Quinta do Encontro Baga e Violeta	6,50€
Maçã Bravo de Esmolfe, Noz e Baunilha	8,00€
Chocolate, Mel e Lifréu	7,00€
Tábua de Queijos	11,00€

SUGESTÃO POR ENCOMENDA
(48 Horas de Antecedência, Disponível em Take-Away)

Peixe de Mar no Forno Preço/Kg Sob Consulta

(Batata Assada e Grelos)

Cabrito Assado

24,00€

(Batata Assada, Arroz de Forno de Miúdos e Grelos)

Galo no Forno

20,00€

(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)

Aba de Novilho no Forno

23,00€

(Cenoura, Grelos e Batata Cozida)

Bacalhau à Lagareiro

24,00€

(Cenoura, Grelos e Batata Cozida)

Polvo à Lagareiro

24,00€

(Cenoura, Grelos e Batata Cozida)