



# Menú

## PARA EL INICIO

### COUVERT

PAN, MANTEQUILLA, OLIVAS Y  
OTRAS SORPRESAS

€3,00

*precio por persona*

### Sopa

### ESPECIAL DEL DÍA

€3,00

## Ensaladas

### VEGETARIANA

rúcula, remolacha/zanahoria,  
naranja, nueces, queso brie, huevo  
duro, vinagreta con miel

€9,00

### POLLO

fusilli, hojas verdes, tomates  
cherry, nueces, virutas de  
queso, pollo a la plancha,  
vinagreta

€10,00

### CAMARÓN

cusús, hojas verdes, tomates  
cherry, mango / naranja,  
queso rallado, nueces de  
camarón, vinagreta

€11,00

### CHEF

*el chef decide*

€9,50

## Los platos del día

### DEL HORNO DE LEÑA A LAS ESPECIALIDADES LOCALES

*el Chef decide ...  
pregunta para saber más*

€ 12,00

### POLLO A LA NAPOLITANA

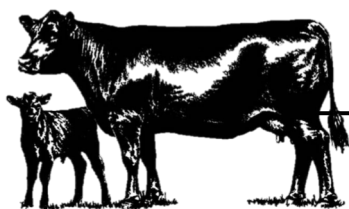
*con spaghetti y  
salsa de tomate*

€ 10,00

### PASTEL DE BACALAO CON ARROZ DE TOMATE

*un clásico de la  
gastronomía portuguesa*

€ 10,00



### CARNE

#### NACO DE LA QUINTA (GRELHADO)

*Se parece mantequilla pero es carne*

€ 17,00

#### CABRITO A LA CACEROLA

*una jugosa tentación*

€ 15,00

### DEL MAR

#### LOMO DE BACALAO A LA QUINTA

*tradicional portugués*

€ 16,00

#### PULPO A LA LAGAREIRO

*cocido al horno con aceite de oliva*

€ 15,00

#### GAMBAS AL AJILLO

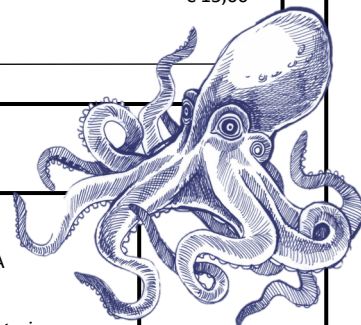
*con papas fritas y salsa picante*

€ 16,00

#### FILETE DE ATÚN

*un filete del mar*

€ 15,00



## PARA DEMANDA

### PESCADO AL HORNO

*del mercado para la mesa con sabor a mar*

PRECIO EN DEMANDA

### El arroz DO MONDEGO

*pulpo, rape, pato, cabidela (com sangre)*

*pedidos realizados el día anterior  
mínimo 2 personas*



Todos los precios incluyen el IVA a la tasa legal vigente.

"No se podrá cobrar ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el cobro de entrada, si no es solicitado por el cliente o inutilizable" art 135º Nº 3 DL 10/2015, de 16 de enero.