

QUINTA DO QUETZAL

EMENTA

Os pratos principais estão disponíveis :
Todos os dias das 12h00 às 15h00;
Sexta e sábado também das 19h00 às 22h00.

ENTRADAS | PETISCOS

Couvert **3,50€**

Creme de legumes **3,50€**

Peixinhos da horta com mostarda de pimento **5,50€**

Sopa de espinafres, ovo e queijo de cabra curado **5,75€**

Pastéis de massa tenra com queijo de Serpa, espinafres e maionese de limão **6,50€**

Polvo frito com maionese de salsa e limão **6,50€**

Cogumelos salteados com coentros **6,50€**

Tomatada de pato **6,75€**

Brás de farinheira **7,50€**

Raviolis de perdiz **8,00€**

Ovos mexidos com espargos e enchidos **8,00€**

Presunto de bolota **10,00€**

Camarão frito com alho e piri-piri da nossa horta **12,75€**

Tábua de queijos locais **12,00€**

Tábua mista de queijos e enchidos da região **13,00€**

Tábua de carnes curadas **14,00€**

SALADAS

Salada de legumes salteados **8,50€**

RISOTTOS

Risotto de abóbora e cogumelos **15,00€**

Risotto de camarão e espargos verdes **18,00€**

PEIXE

Migas de tomate e hortelã da ribeira com cação frito **14,50€**

Bacalhau lascado com couve portuguesa, cebolada e ovo a baixa temperatura **16,00€**

Atum grelhado, creme de couve-flor com anis salada de agrião e laranja **16,00€**

Polvo assado com puré de batata doce, salada de pimentos assados e molho romesco **17,50€**

CARNE

Lombinho de porco a baixa temperatura com migas de beringela e puré de castanha **15,00€**

Bochechas de vaca estufadas com puré de batata e legumes salteados **16,00€**

Magret de Pato, puré de aipo, frutos vermelhos, agrião e pickle de cebola roxa **16,75€**

Borrego assado, creme de cenoura, molho de iogurte e hortelã com espinafres salteados **17,50€**

Bife do acém à Quetzal **18,00€**

SOBREMESA

Sericaia com ameixa d'Elvas DOP, *crumble* de amêndoa e gelado de limão **4,50€**

Brownie de chocolate com creme de pasteleiro e gelado de banana **5,75€**

Chocolate branco, pistachio, gelado de côco e frutos vermelhos **6.50€**

Tábua de doces conventuais (2 pessoas) **10,50€**

Seleção de gelados caseiros **2,00€**

Seleção de fruta fresca **4,00€**

MENU DEGUSTAÇÃO 50,00€

ENTRADA

Pastéis de massa tenra com queijo de Serpa, espinafres e maionese de limão **Guadalupe Branco 2016**

SOPA

Sopa de espinafres, ovo e queijo de cabra curado
Guadalupe Winemaker's Selection branco 2016

PEIXE

Bacalhau lascado com couve portuguesa, cebolada e ovo a baixa temperatura **Quetzal Reserva Branco 2014**

CARNE

Lombinho de porco a baixa temperatura com migas de beringela e puré de castanha
Quetzal Cabernet Sauvignon 2012

SOBREMESA

Chocolate branco, pistachio, gelado de côco e frutos vermelhos **Quetzal Rich Red 2014**

MENU JÚNIOR 15,00€

Sopa de legumes + prato principal + bola de gelado
Inclui bebida

EXPERIÊNCIAS

Quetzal Top Experience - 65,00€

Visita guiada às ruínas de São Cucufate, Adega e Centro de Arte. Almoço com menu de degustação e oferta de uma garrafa de vinho Guadalupe Winemaker's Selection.

Quetzal - da Vinha ao Copo - 55,00€

Visita guiada à Adega e Centro de Arte. Almoço com menu de degustação e oferta de uma garrafa de vinho Guadalupe.

Visita com prova de 4 vinhos e petiscos - 27,50€

Visita guiada à Adega e Centro de Arte.
Menu com prova de 4 vinhos à mesa em pairing com petiscos

Workshop de culinária - 50,00€

A cozinha do Quetzal, com vista panorâmica sobre a vinha, oferece-lhe a oportunidade de ter uma cooking class privada, divertida e recreativa, especialmente concebida para os Chefs amadores. Número mínimo de 4 participantes e máximo de 10.

EVENTOS E GRUPOS

Os seus eventos profissionais e celebrações particulares encontram também um espaço na Quinta do Quetzal ao longo de todo o ano. A nossa equipa terá o maior prazer em apoiá-lo na organização do seu evento e dará a máxima atenção às suas necessidades.

Os vastos espaços abertos da vinha oferecem cenários espetaculares para sessões fotográficas, lançamentos de produtos e noites de gala.

Reúna a sua família, amigos, colegas ou clientes e celebre um momento, evento ou experiência produtiva memorável num lugar em que o vinho, a arte e a arquitetura convivem harmoniosamente na paisagem alentejana.

Para mais informações, contacte marketing@quintadoquetzal.com.

QUINTA DO QUETZAL



IVA incluído à taxa legal em vigor
No caso de sofrer de alguma alergia alimentar é favor informar o chefe de sala ou de cozinha.

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