

## ENTRADAS | PETISCOS

COUVERT 6,00€

CREME DE LEGUMES 3,50€

PEIXINHOS DA HORTA COM MAIONESE DE SALSA 5,90€

CROQUETES DE FARINHEIRA 7,00€

COGUMELOS SALTEADOS COM COENTROS 7,50€

TÁRTARO DE ATUM 15,90€

EMPADA DE COELHO BRAVO 9,00€

BRÁS DE FARINHEIRA 7,90€

CODORNIZES FRITAS E  
BATATA PALA PALA CASEIRA 12,50€

OVOS COM ESPARGOS 8,90€

TOMATADA DE PATO COM PÃO FRITO E  
OVO A BAIXA TEMPERATURA 9,50€PASTÉIS DE MASSA TENRA COM QUEIJO DE SERPA E  
ESPINAFRE 9,50€

GASPACHO DE UVA 8,90€

TÁBUA MISTA DE QUEIJOS E  
ENCHIDOS DA REGIÃO 13,90€

PICA PAU DE VITELA E PICKLES CASEIROS 12,50€

SALADA DE PEITO DE PATO COM MIX ALFACE E LARANJA 14,90€

## PEIXE

BACALHAU ASSADO COM CROSTA DE ERVAS, GRELOS SALTEADOS E BATATA A MURRO 18,90€

POLVO ASSADO COM PURÉ DE BATATA DOCE E SALADA DE PIMENTOS ASSADOS 17,90€

## CARNE

CACHAÇO DE PORCO ALENTEJANO ASSADO LENTAMENTE, BATATA BRAVA, PURÉ DE AIPO E  
POEJO COM LEGUMES SALTEADOS 17,50€BORREGO ASSADO DE VILA DE FRADES COM PURÉ DE CENOURA, MOLHO DE IOGURTE E HORTELÃ E  
ESPINAFRES SALTEADOS 18,50€

## RISOTTO

RISOTTO DE COGUMELOS 17,00€

RISOTTO DE ESPARGOS E CAMARÃO 18,50€

## SOBREMESA

CHOCOLATE, LIMA E AMENDOIM 4,90€

MORANGO COM SUSPIRO E CHOCOLATE BRANCO 6,90€

PÊRA BÊBEDA, NOZ E CARAMELO 5,60€

SERICAIA COM AMEIXA D'ELVAS DOP, CRUMBLE DE AMÊNDOA E GELADO DE LIMÃO 4,90€

## OS PRATOS ESTÃO DISPONÍVEIS:

QUARTA A DOMINGO DAS 12H00 ÀS 17H00

SEXTA E SÁBADO DAS 12H00 ÀS 22H00

---

# MENU DO CHEF

95,00 €

FIQUE NAS MÃOS DO NOSSO CHEF E DO NOSSO SOMMELIER

9 MOMENTOS

COM HARMONIZAÇÃO DE VINHOS INCLUÍDA

---

# MENU CLÁSSICO

65,00 €

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS INCLUÍDA

## 1º MOMENTO

BOAS VINDAS DO CHEF

## 2º MOMENTO

GASPACHO DE UVA COM PEIXE REI

## 3º MOMENTO

BACALHAU ASSADO COM CROSTA DE ERVAS, GRELOS SALTEADOS E BATATA A MURRO

## 4º MOMENTO

LIMPA PALATO - HORTELÃ

## 5º MOMENTO

BORREGO ASSADO DE VILA DE FRADES COM PURÉ DE CENOURA, MOLHO DE IOGURTE E HORTELÃ E ESPINAFRES SALTEADOS

## 6º MOMENTO

SERICAIA COM AMEIXA D'ELVAS DOP E GELADO DE LIMÃO

## 7º MOMENTO

PÊRA BÊBEDA

---

# 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.

---

## STARTER | SNACKS

COUVERT **6,00€**VEGETABLE SOUP **3,50€**TEMPURA GREEN BEANS WITH PARSLEY MAYONNAISE **5,90€**LOCAL SAUSAGE "CROQUETES" **7,00€**SAUTÉED MUSHROOMS WITH CORIANDER **7,50€**TUNA TARTARE **15,90€**RABBIT PIE **9,00€**LOCAL SAUSAGE "À BRÁS" **7,90€**FRIED QUAIL WITH CHIPS **12,50€**EGGS WITH ASPARGUS **8,90€**STEWED DUCK IN TOMATO SAUCE,  
FRIED BREAD AND EGG **9,50€**TENDER DOUGH PASTRIES WITH SERPA CHEESE  
AND AIOLI PARSLEY **9,50€**GRAPE "GASPACHO" WITH FRIED FISH **8,90€**MIXED LOCAL SMOKED MEAT AND CHEESE BOARD **13,90€**VEAL "PICA PAU" AND HOMEMADE PICKLES **12,50€**DUCK MAGRET SALAD WITH ORANGE **14,90€**

## FISH

ROASTED CODFISH WITH HERB CRUST, SAUTÉED GREENS, POTATOES AND ONION **18,90€**ROASTED OCTOPUS WITH MASHED SWEET POTATOES, ROASTED BELL PEPPERS SALAD  
AND ROMESCO SAUCE **17,90€**FRIED DOGFISH WITH TOMATO AND PENNYROYAL "MIGAS" **16,90€**

## MEAT

SLOW COOKED PORK NECK WITH POTATOES, SAUTÉED VEGETABLES AND PEA AND PENNYROYAL PURÉE **17,50€**ROASTED LAMB FROM VILA DE FRADES WITH CARROT PURÉE, YOGURT AND MINT SAUCE WITH SAUTÉED SPINACH **18,50€**GRILLED DRY AGED ENTRECÔTE (30 DAYS), POTATOES AND SAUTÉED GREENS **29,00€**

## RISOTTO

MUSHROOM RISOTTO **17,00€**ASPARGUS AND PRAWN RISOTTO **18,50€**

## DESSERT

CHOCOLATE, LIME AND PEANUT **4,90€**WHITE CHOCOLATE, STRAWBERRIES AND MERINGUE **6,90€**"PÊRA BÊBEDA", NUTS AND CARAMEL **5,60€**"SERICAIA" WITH ELVAS PLUM, ALMOND CRUMBLE AND LEMON ICE CREAM **4,50€**

THE MAIN COURSES ARE AVAILABLE:

FROM 12H00 TO 17H00 ON WEDNESDAY TO SUNDAY  
FROM 12H00 TO 22H00 ON FRIDAY AND SATURDAY

---

# MENU DO CHEF

95,00 €

LET OUR CHEF AND SOMMELIER CHOOSE FOR YOU

9 MOMENTS

**WINE PAIRING INCLUDED**

---

# CLASSIC MENU

65,00 €

**WINE PAIRING INCLUDED**

## 1º MOMENT

CHEF'S WELCOME

## 2º MOMENT

GRAPE "GASPACHO" WITH FRIED FISH

## 3º MOMENT

ROASTED CODFISH WITH HERB CRUST, SAUTÉED GREENS, POTATOES AND ONION

## 4º MOMENT

PALATE CLEANSER - MINT

## 5º MOMENT

ROASTED LAMB FROM VILA DE FRADES WITH CARROT PURÉE, YOGURT AND MINT SAUCE WITH SAUTÉED SPINACH

## 6º MOMENT

"SERICAIA" WITH ELVAS PLUM AND LEMON ICE CREAM

## 7º MOMENT

"PÊRA BÊBEDA"

---

# QUINTA DO QUETZAL

VALUES WITH VAT AT THE LEGAL RATE  
PLEASE INFORM OUR RESTAURANT OR KITCHEN STAFF OF ANY FOOD ALLERGY.  
NO DISH, FOOD OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, CAN BE CHARGED  
IF NOT REQUESTED BY THE CUSTOMER OR IF IS UNSUSABLE.

---

## VINHOS TINTOS | RED WINES

	COPO   GLASS	GARRAFA   BOTTLE
GUADALUPE 2018 (0,75L)	4,00€	8,50€
MAGNUM GUADALUPE 2017 (1,5L)		19,00€
GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION 2017 (0,75L)	6,00€	16,50€
MAGNUM GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION 2015 (1,5L)	-	33,00€
QUETZAL RESERVA TINTO 2017 (0,75L)	9,00€	29,00€
QUETZAL CABERNET SAUVIGNON 2016 (0,75L)	9,00€	29,00€
QUETZAL FAMÍLIA TINTO 2013 (1,5L)	11,00€	75,00€

## VINHOS ROSÉ | ROSE WINES

	COPO   GLASS	GARRAFA   BOTTLE
GUADALUPE ROSÉ 2019 (0,75L)	4,00€	8,50€

## VINHOS BRANCOS | WHITE WINES

	COPO   GLASS	GARRAFA   BOTTLE
GUADALUPE 2019 (0,75L)	4,00€	8,50€
GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION 2018 (0,75L)	6,00€	16,50€
QUETZAL RESERVA 2016 (0,75L)	9,00€	29,00€
QUETZAL VERDELHO 2018 (0,75L)	9,00€	29,00€
QUETZAL FAMÍLIA 2012 (1,5L)	11,00€	75,00€
QUETZAL FAMÍLIA 2014 (1,5L)	11,00€	75,00€

## LICOROSOS | RICH WINES

	COPO   GLASS	GARRAFA   BOTTLE
QUETZAL RICH RED (0,375L)	6,00€	22,40€

**ÁGUA E REFRIGERANTE**  
**SOFT DRINKS**

ÁGUA LUSO (0.5L)	2,50€
ÁGUA	2,50€
ÁGUA GÁS	3,50€
ÁGUA ALARDO GÁS (0,25L)	2,50€
REFRIGERANTE (0,33L)	3,50€

**CAFETERIA**  
**COFFEE**

CAFÉ EXPRESSO	2,00€
CAFÉ AMERICANO	2,50€
CHÁ / TEA (700ML - BULE)	6,50€
CHÁ / TEA (400ML - BULE)	5,50€
CAPPUCCINO	3,20€

**SPIRITS**

GORDON'S	7,00€
HENDRICK'S	11,00€
BUCHMILLS	8,00€
BALLANTINES	6,00€
JACK DANIELS	10,00€
HAVANA	9,00€
CAP. MORGAN	9,00€
HAVANA SPECIAL	11,00€
LICOR BEIRÃO	5,00€
AMARGUINHA	4,00€
MARTINI	4,50€
AGUARDENTE BAGACEIRA VIDIGUEIRA	4,00€
AGUARDENTE VÍNICA VELHA VIDIGUEIRA	8,00€

**CERVEJARIA**  
**BREWERY**

SAGRES	3,00€
SAGRES ZERO	3,00€
FRANCESCANA	8,00€