QUINTA DE CABRIZ

Cozinha Tradicional da Beira

Carta Primavera/Verão

19 90

Gastronomia clássica e intemporal.

Quinta de Cabriz, uma morada beirã de hospitalidade pura. Que recebe como família num ambiente natural e mágico.

O bosque que nos rodeia, verdadeiro cenário pitoresco, remete-nos à origem, o gérmen dos pássaros relembra-nos a época do ano que acontece.

As receitas clássicas, sinónimo de intemporalidade, fazem parte de um percurso único e desafiante no nosso restaurante. À mesa homenageo mos os sabores do icónico Cabrito Assado e da tão acarinhada Tigelada.

Convidámo-lo a apreciar com calma um universo de paladares e texturas.

Bem-vindo à Quinta de Cabriz,

Uma referência da gastronomia beirã.

2

SUGESTÕES DO DIA

SEGUNDA-FEIRA

Bacalhau Fresco, Migas de Espargos Verdes e Batata Murro	20,50€
Rosbife com Mostarda, Compota Cebola Rocha, Chip de Batata e Alcaparras	18,00€

TERÇA-FEIRA

Filete de Dourada, Carolos de Camarão e Coentros	20,50€
Bochecha de Porco, Puré e Chips de Batata-doce, Molho de Maracujá	19,00€

QUARTA-FEIRA

Choco Frito, Arroz Malandro de Tomate e Salsa	15,00€
Naco de Alcatra com Molho de Queijo	22,00€

QUINTA-FEIRA

Tranche de Garoupa, Arroz de Espinafres e Limão	18,50€
Cabrito Grelhado, Espargregado de Grelos e Batata Camponesa	20,50€

SEXTA-FEIRA

Caldeirada Bacalhau e Tomate	20,00€
Cachaço de Porco Grelhado, Batata com Alecrim e Salada de Pimentos Assados	19,50€

SÁBADO E DOMINGO

Polvo à Lagareiro	22,50€
Cabrito Assado à Moda de Cabriz	19,50€

3

COUVERT

Azeitonas Galegas Temperadas, Seleção de Pães e Simpatia do Chef	2,00€

ENTRADAS

Sopa do Dia	3,50€
Folhado de Queijo Serra da Estrela e Mel	6,00€
Ovos Mexidos com Farinheira	6,00€
Cogumelos Salteados com Alecrim	6,50€
Patanisca de Bacalhau	7,00€
Alheira Tradicional Frita	7,50€
Morcela Corada, Abacaxi e Coentros	8,00€
Chouriça Cozida em Vinho Tinto	8,50€
Alheira de Cabrito e Migas	9,50€
Ovos Mexidos com Espargos Verdes	9,50€
Ovos Rotos à Moda de Cabriz	9,50€
Salada de Polvo	10,50€
Alheira de Cogumelos Shiitake, Rúcula e Trufa	11,00€
Espargos Verdes Salteados	12,50€
Camarão ao Alho	55,00€/KG

4

PEIXE

Arroz de Linguas de Bacalhau e Coentros	18,00€
Filetes de Robalo ao Vapor, Legumes Salteados e Batata a Murro	18,00€
Bacalhau à Cabriz	19,50€
Arroz de Tamboril	22,00€
Bacalhau à Lagareiro	22,00€
Arroz de Polvo com Gambas	25,00€
Polvo à Lagareiro (1pax)	24,00€
Polvo à Lagareiro (2pax)	42,00€
Cataplana de Polvo (2pax)	40,50€

CARNE

Escalopes de Frango Grelhado com Emulsão de Mostarda	13,50€
Lombinho de Porco com Cogumelos	16,50€
O Nosso Bife à Portuguesa	17,50€
Posta de Vitela à Cabriz (1pax)	20,00€
Posta de Vitela à Cabriz (2pax)	39,50€
Cabrito de Churrasco, Arroz Malandro de Feijão e Migas de Grelos	20,00€
Cabrito Frito com Alecrim, Arroz Malandro de Feijão e Migas de Grelos	20,00€

5

CARNE MATURADA - 30 dias de maturação

Ideal para partilhar

Rodeão - 500g (aproximadamente) ideal para partilhar 2 pessoas	21,00€
Entrecôte - 400g (aproximadamente) ideal para partilhar 2 pessoas	40,00€
Picanha – 500g (aproximadamente) ideal para partilhar 2 pessoas	41,50€
Chuleton – 1kg (aproximadamente) ideal para partilhar 2 a 3 pessoas	80,00€

ESCOLHA O SEU ACOMPANHAMENTO

Batata Camponesa e Orégãos	2,50€
Sortido de Batatas e Queijo Ilha	4,00€
Legumes Assados	4,50€
Brás de Cogumelos	6,50€

MENU CRIANÇA

Sopa | Bifinho com Batata-Frita | Taça de Gelados (inclui uma bebida)	12,50€

6

SOBREMESAS

Arroz-doce	3,50€
Tigelada	4,50€
Mousse Chocolate 85% Cacau	5,00€
Creme Queimado de Nectarinas	6,00€
Pudim Queijo da Serra e Citrinos	6,50€
Tartelete de Morango	7,00€
Crocante de Chocolate e Framboesa	7,00€
Tábua de Queijo (ovelha e cabra), Doce de Abóbora e Marmelada (2 pax)	12,50€

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 mutilado.

7