



## Cozinha Tradicional da Beira

Carta Primavera/Verão

Chef Hélder Ribeiro



### Gastronomia clássica e intemporal.

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

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

As receitas clássicas, sinónimo de intemporalidade, fazem parte de um percurso diário e desafiante no nosso restaurante. À mesa homenageamos 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.*

### **SUGESTÕES DO DIA**

#### **SEGUNDA-FEIRA**

Caril Verde de Tamboril e Camarão	22,00€
Naco Vitela, Aveludado de Cogumelos e Batata Camponesa	22,00€
Salada de Camarão e Abacaxi	18,00€

#### **TERÇA-FEIRA**

Arroz de Garoupa, Camarão e Lima	22,50€
Rosbife Vitela Arouquesa, Rúcula Marinada e Mostarda	21,00€
Salada de Pato e Estragão	17,00€

#### **QUARTA-FEIRA**

Lombo de Atum Grelhado, Legumes Assados e Maracujá	22,00€
Arroz de Forno de Cabrito	22,00€
Salada de Frango e Queijo da Ilha	15,00€

#### **QUINTA-FEIRA**

Presa de Porco Preto, Salada de Batata e Maionese	23,00€
Arroz de Mariscos da Nossa Costa (2pax)	49,00€
Salada de Salmão Fumado	20,00€

#### **SEXTA-FEIRA**

Bacalhau Islândia, Aipo e Ervilhas	22,00€
Arroz de Pato e Pinhão Salgado	19,00€
Salada de Lentilhas, Cenoura e Requeijão	18,00€

**SUGESTÕES DO DIA**

**SÁBADO E DOMINGO**

Polvo à Lagareiro, Batata a Murro e Migas	26,50€
Bacalhau com Broa e Espinafres	23,00€
Vitela Arouquesa no Forno, Batata Assada e Grelos	22,00€
Cabrito Assado, Batata Assada e Grelos	23,00€

### **COUVERT**

Azeitonas Marinadas, Seleção de Pães, Azeite Cabriz com Flor de Sal da Figueira da Foz, Manteiga Aromatizada, Surpresa do Chef 2,50€

### **ENTRADAS**

Sopa do Dia 4,50€

Folhado de Queijo da Serra da Estrela com Mel  8,00€

Ovos Mexidos com Farinheira 8,00€

Pastéis de Massa Tenra de Vitela 8,00€

Pataniscas de Bacalhau 7,00€

Cogumelos Salteados com Alecrim   9,00€

Alheira Tradicional Frita 8,00€

Alheira de Pinhão do Talho Flor de Sal (Medalha de Ouro) 14,00€

Morcela Corada, Abacaxi e Coentros 8,00€

Chouriça Cozida em Vinho Tinto 10,00€

Ovos Mexidos com Espargos Verdes  9,50€

Ovos Rotos à Moda de Cabriz  10,00€

Camarão Salteado na Frigideira com Coentros 18,00€

Tábua de Queijos (Queijo Amanteigado de Ovelha Flor da Beira, Queijo da Ilha 9 Meses de Cura, Queijo Cabra Curado, Doce de Abóbora e Uva) 11,00€

Tábua de Presunto de Porco Preto de “Bolota 36 Meses de Cura” cortado à Mão 19,00€

### **PEIXE**

Filetes de Robalo ao Vapor, Legumes Salteados e Batata a Murro 	21,00€
Arroz Carolino do Baixo Mondego de Línguas de Bacalhau e Coentros	22,00€
Bacalhau à Cabriz, Chips de Batata e Couve Salteada	22,00€
Filetes de Polvo Panados com Arroz Carolino do Baixo Mondego de Tomate	23,00€
Bacalhau à Lagareiro, Batata a Murro e Migas de Grellos	24,00€
Polvo à Lagareiro, Batata a Murro e Migas de Grellos	26,50€

### **CARNE**

Escalopes de Frango, Mostarda, Batata Frita e Salada 	16,00€
O Nosso Bife à Portuguesa, Batata Frita e Salada	21,00€
Secretos de Porco Grelhado com Batata Frita	19,00€
Posta de Vitela à Cabriz, Salteado de Batata com Maçã e Couve	22,00€
Cabrito de Churrasco, Arroz Malandrinho de Feijão e Migas de Grellos	24,00€
Cabrito Frito com Alecrim, Arroz Malandro de Feijão e Migas de Grellos	24,00€

### **VEGETARIANO**

Folhado de Legumes Assados	17,00€
Arroz Carolino do Baixo Mondego de Cogumelos e Espargos Verdes	18,00€
Estufado de Lentilhas, Tomate e Ovo Escalfado	18,00€

 ovo/lacto vegetariano  vegan

### **CARNE CERTIFICADA DE VITELA AROUQUESA**



Naco de Vitela Arouquesa com Molho de Queijo da Serra	25,00€
Vazia na Grelha 300 gr (aprox.)	27,00€

### **ESCOLHA O SEU ACOMPANHAMENTO**

Batata Camponesa com Orégãos 	3,50€
Legumes Assados 	4,50€
Brás de Cogumelos 	7,50€
Arroz Malandrinho de Feijão	3,50€
Arroz Branco	2,50€
Salada Mista	2,50€

### **INFANTIL (Até aos 10 anos)**

Sopa, Bifinho (Frango ou Vitela) com Batata-Frita, Taça de Gelado, Sumo Natural do Dia	15,00€
--	--------

### ***SOBREMESAS***

Taça de Gelado 2 Bolas	7,50€
Fruta da Época Laminada	4,50€
Priscos do Dão com Gelado de Ímpar Cabriz	7,50€
Creme Queimado de Morango e Alfazema	6,50€
Semifrio de Café e Rum	7,50€
Esfera de Coco, Maracujá e Lima	5,00€
Mousse de Chocolate 85% Cacau	5,00€
Arroz-Doce	4,00€
Tigelada	4,50€
Requeijão Flor da Beira com Doce Artesanal de Abóbora e Noz	5,00€
Tábua de Queijos (Queijo Amanteigado de Ovelha Flor da Beira, Queijo da Ilha 9 Meses de Cura, Queijo Cabra Curado, Doce de Abóbora e Uva)	11,00€

### ***DISPOSIÇÕES LEGAIS***

Caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar, queira por favor informar-nos para que possamos preparar o seu menu de acordo.

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

Existe livro de reclamações.

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