



## Cozinha Tradicional da Beira

Carta Outono/Inverno

Chef Ana Gomes

Chefe de Sala Gustavo Caldeira



## Disposição Legal

Caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar, por favor, informe-nos, para que possamos prepararmos um menu de acordo com as suas preferências.

Dispomos de uma lista de 14 substâncias ou alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias publicadas pela Comissão Europeia (anexo II do Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro).

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

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

Existe livro de reclamações.

O Decreto-Lei n.º 106/2015 proíbe a venda ou disponibilização de bebidas alcoólicas a pessoas que se apresentem notoriamente embriagadas ou que aparentem ter anomalia psíquica, tanto em locais públicos como em locais abertos ao público.

É proibida a venda de álcool a menores de 16 anos.



### ***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. Convidamo-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***

Caldeirada de Peixe do Dia

22,00€

Naco Vitela, Arroz de Cogumelos Selvagens

22,00€

### ***TERÇA-FEIRA***

Arroz de Garoupa e Camarão com Aroma de Coentros

22,00€

Bochecha de Porco Estufada em Vinho Tinto Cabriz, Puré e Legumes Assados

21,00€

### ***QUARTA-FEIRA***

Bacalhau com Todos

22,00€

Arroz de Pato e Pinhão Salgado da Dilar

19,00€

### **QUINTA-FEIRA**

Açorda de Gambas e Coentros

21,00€

Arroz de Forno de Cabrito

22,00€

### **SEXTA-FEIRA**

Feijoada de Búzios

21,00€

Cozido das Beiras

20,00€

### **SÁBADO & DOMINGO**

Lagarada de Bacalhau da Islândia

23,00€

Filetes de Polvo com Arroz do Mesmo

22,00€

Vitela Arouquesa no Forno, Batata Assada e Grelos

22,00€

Cabrito Assado, Batata Assada e Grelos

23,00€

## **CARTA SEMANAL**

### ***COUVERT***

2,5€

Azeitonas Marinadas

Seleção de Pães

Azeite Cabriz com Flor de Sal da Figueira da Foz

Manteiga Aromatizada

Surpresa do Chef

### ***ENTRADAS***

Sopa do Dia

4,50€

Folhado de Queijo da Serra da Estrela com Mel

8,00€

Ovos Mexidos com Espargos e Farinheira

8,00€

Croquete de Vitela com Queijo da Serra

8,00€

Pataniscas de Bacalhau

7,00€

Ameijoas à Bulhão Pato

8,00€

Alheira de Pinhão do Talho Flor de Sal

14,00€

Ovos Rotos à Moda de Cabriz

9,50€

Camarão Salteado na Frigideira com Coentros

18,00€

Queijo da Serra com Doce de Abóbora

14,00€

### **PEIXE**

Tranche de Peixe do Dia Grelhada, Puré de Pastinaca e Espargos Grelhados	21,00€
Arroz de Línguas e Banhinhas com Grelos	22,00€
Bacalhau à Cabriz, Chips de Batata e Couve Salteada	22,00€
Bacalhau à Lagareiro, Batata a Murro e Migas de Grelos	24,00€
Polvo à Lagareiro, Batata a Murro e Migas de Grelos	25,00€

### **CARNE**

Supremo Frango Com Arroz Carolino do Baixo Mondego de Cogumelos e Espargos	16,00€
Tomahawk de Porco da Sertã, Esparregado e Batata Doce Assada	19,00€
Posta de Vitela à Cabriz, Salteado de Batata com Maçã e Couve	22,00€
Naco de Novilho Terra e Mar, Batata Frita e Legumes Assados	22,00€
Cabrito de Churrasco, Arroz Malandrinho de Feijão e Migas de Grelos	24,00€
Cabrito Frito com Alecrim, Arroz Malandro de Feijão e Migas de Grelos	24,00€

### **VEGETARIANO**

Arroz Carolino do Baixo Mondego de Cogumelos e Espargos Verdes	17,00€
Legumes á Brás	16,00€

### **INFANTIL (Até aos 10 anos)**

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

## ***SOBREMESA***

Taça de Gelado - 2 Sabores	4,50€
Fruta da Época Laminada	4,50€
Creme Brulée de Espumante Cabriz	6,50€
Tarte de Castanha com Gelado	5,00€
Mousse de Chocolate 85% Cacau, Avelã Caramelizada e Gelado	5,00€
Arroz-Doce caseiro	4,00€
Tigelada	4,50€
Requeijão Flor da Beira com Doce Artesanal de Abóbora e Noz	5,00€