

## Cozinha Tradicional da Beira

Carta Primavera/Verão

19 90°

### No berço do Dão, gastronomia de conforto e sentimento de casa.

*Chegamos à época do ano dos dias tórridos. O sol madruga e o chilrear dos pássaros é melodia. A paisagem veste-se de verde e as flores silvestres são praga colorida.*

*É tempo de ir a banhos nas recatadas praias fluviais. De descansar nas camas de rede. E, dos piqueniques em família.*

*Por terras beirãs, é tempo de contemplar a vista rica em vinhedos, casa da touriga e do encruzado. De provar bem frescos os brancos do Dão. De sentir os aromas dos tintos nas refeições do terraço.*

*É altura dos morangos, das cerejas e dos pêssegos. Dos sabores genuínos e das cores garridas. Regar os quintais vira rotina. E, o jantar faz-se com os legumes colhidos no dia.*

*Entre serras e rios, sentir a brisa no rosto e a frescura na pele. O ambiente convida a palmilhar ou percorrer sobre rodas a ecopista do Dão.*

*Na cozinha da Quinta de Cabriz nutre-se amor, respeito e arte. Pratos que contam histórias, que revelam os sabores das raízes culturais.*

Um elogio ao património gastronómico da região.



CHEF HENRIQUE FERREIRA

2

### COUVERT

Azeitonas Galegas Temperadas, Seleção de Pães e Simpatia do Chef	3,00€
--	-------

### ENTRADAS

Sopa do dia	3,50€
Folhado de Queijo Serra da Estrela e Mel	5,50€
Ovos Mexidos com Farinheira	5,50€
Cogumelos Salteados com Alecrim	6,00€
Ovos Mexidos com Espargos Verdes	6,00€
Pataniscas de Bacalhau	6,00€
Alheira Tradicional Frita	7,00€
Chouriça Cozida em Vinho Tinto	7,00€
Morcela Corada, Abacaxi e Coentros	7,00€
Ovos Rotos à Moda de Cabriz	7,50€
Alheira de Cabrito e Migas	8,50€
Salada de Polvo	8,50€
Alheira de Cogumelos Shiitake, Rúcula e Trufa	9,00€
Espargos Verdes Salteados	9,00€
Camarão ao Alho	46,00€/KG

### MENU INFANTIL

Sopa   Bifinho com Batata-Frita   O Nosso Gelado de Baunilha (inclui uma bebida)	15,00€
--	--------

3

### PEIXE

Filetes de Robalo ao Vapor, Legumes Salteados e Batata a Murro	17,50€
Arroz de Línguas de Bacalhau e Coentros	17,50€
Bacalhau à Cabriz	19,00€
Arroz de Tamboril	22,00€
Bacalhau à Lagareiro	22,00€
Polvo à Lagareiro (1pax)	22,50€
Polvo à Lagareiro (2pax)	37,50€
Arroz de Polvo com Gambas	25,00€
Cataplana de Polvo (2pax)	37,50€

### CARNE

Escalopes de Frango Grelhado com Emulsão de Mostarda	12,50€
Bife à Portuguesa	16,50€
Lombinho de Porco com Cogumelos	16,50€
Cabrito de Churrasco, Arroz Malandro de Feijão e Migas de Grelós	18,50€
Cabrito Frito com Alecrim, Arroz Malandro de Feijão e Migas de Grelós	18,50€
Posta de Vitela à Cabriz (1pax)	19,00€
Posta de Vitela à Cabriz (2pax)	37,00€

4

### CARNE MATURADA • 30 dias de maturação

*Ideal para partilhar*

Rodeão (Entrecosto de Vitela)	20,00€
Picanha	35,00€
Vazia	60,00€
Chuleton	65,00€/KG

### ESCOLHA O ACOMPANHAMENTO

Batata Camponesa e Orégãos	2,00€
Legumes Assados	3,00€
Sortido de Batatas e Queijo Ilha	3,00€
Brás de Cogumelos	4,00€

### SOBREMESAS

Arroz-Doce	3,50€
Tigelada	4,00€
Mousse Chocolate 85% Cacau	4,50€
O Nosso Bolo de Bolacha	5,00€
Suspiro Crocante de Frutos Vermelhos	5,00€
Creme Queimado de Espumante	6,00€
Limão e Limonete	6,00€
Tábua de Queijo (Ovelha e Cabra), Doce de Abóbora e Marmelada (2pax)	12,50€

5

### SUGESTÃO DO DIA

#### SEGUNDA-FEIRA

Línguas de Bacalhau em Tempura com Arroz de Tomate	23,00€
Naco de Vazia com Molho à Moda de Cabriz	17,00€

#### TERÇA-FEIRA

Bife de Atum com Molho de Maracujá	21,00€
Carne de Porco à Alentejana	16,00€

#### QUARTA-FEIRA

Filetes de Sardinha com Arroz de Pimentos Assados	14,00€
Frango de Caril	15,00€

#### QUINTA-FEIRA

Polvo Glaceado em Moscatel	24,00€
Malandrinho de Pato	16,00€

#### SEXTA-FEIRA

Da Lota para o Prato	65,00€/KG
Barriga de Porco Crocante, Espargos Verdes e Abóbora Manteiga	18,00€

#### SÁBADO E DOMINGO

Homenagem ao Bacalhau à Gomes de Sá	21,00€
Cabrito Assado à Moda de Cabriz	18,50€

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 inutilizado.

6