



# QUINTA DOS CEDROS

## EXPERIÊNCIAS ENO-GASTRONÓMICAS

COZINHA TRADICIONAL DA BEIRA ALTA

por Susana Mendes

VINHOS SANDINUS BY QUINTA DOS CEDROS

por António Mendes

As experiências eno-gastronómicas carecem de marcação prévia e requerem um número mínimo de 16 pessoas para a sua realização.

Consulta de disponibilidade e marcações exclusivamente através do 965 050 115  
(chamada para a rede móvel nacional).



# “QUEM NÃO É BOM PARA COMER, NÃO É BOM PARA TRABALHAR”

**1 PRATO PRINCIPAL**  
45€/PESSOA

**2 PRATOS PRINCIPAIS**  
60€/PESSOA

## **Entradas Variadas**

Moelas, Enchidos e Presunto do Nosso Fumeiro, Iscas de Fígado, Favas com Chouriço, Petingas, Dobrada, Peixinhos do Rio, Pão no Forno de Lenha, Bola de Bacalhau e Bola de Vinha-d'alhos no Forno de Lenha, Manteiga e/ou outras entradas da época.

## **Sopa**

Sopa de Bacalhau, Canja de Galinha Caseira, Caldo Verde, Sopa de Feijão Frade com Agrião, Sopa de Feijão, Caldo de Nabijas, Creme de Aipo, Creme de Legumes da Época.

## **Prato Principal**

Na grelha: Bacalhau à Tó Mendes.

No Forno de Lenha: Borrego com Arroz de Míudos, Chanfana, Vitela na Púcara, Lombo de Porco Recheado com Ameixa, Bacalhau Albardado.

No Tacho: Rojões com Batata à Racha, Meada de Cabidela de Galo, Arroz de Cabidela de Coelho, Arroz de Entrecosto em Vinha-d'alhos e Grelos, Arroz Malandrinho de Tamboril, Arroz Malandrinho de Línguas de Bacalhau e Grelos, Arroz Malandrinho de Bochechas de Bacalhau e Grelos, Cozido à Portuguesa.

## **Sobremesas Variadas**

Leite de Creme, Tarte de Nozes, Arroz Doce, Bolo de Courgette, Delícia de Maça no Forno, Fruta da Época e/ou outras sobremesas da época.

## **Harmonização com a gama de vinhos SANDINUS by Quinta dos Cedros**

SANDINUS Encruzado 2021 | SANDINUS Reserva 2011 | SANDINUS Rosado 2023

Inclui água, sumo de laranja natural e café.



## **DISPOSIÇÕES LEGAIS**

A composição dos nossos menus de degustação é oscilante. Na sua composição podem estar presentes alimentos que contém ou podem conter vestígios de glúten, crustáceo, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, tremço, moluscos, dióxido de enxofre e sulfitos. Caso tenha alguma restrição, intolerância ou alergia alimentar, queira por favor informar-nos para que possamos preparar o seu menu de acordo.

Nos termos do disposto no N.º1 do artigo 3.º do Decreto-lei N.º50/2013, de 16 de abril é proibido facultar bebidas alcoólicas a quem não tenha completado 18 anos de idade; e a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir uma anomalia psíquica.

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

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

Existe livro de reclamações.

