



## Restaurante "O Lagarteiro"

### Ementa Dourada

#### Aperitivos

Rissóis de camarão; croquetes de carne; pastéis de bacalhau; sortido de canapés; queijos regionais e estrangeiros; presunto na tábua com bolas de melão; tâmaras com bacon; linguiça frita; lacinhos de farinheira; gambinhas panadas com revolto de espargos.

Vinho branco seco; vinho do porto; Martini; gin tónico; sumos; água; sangria

#### Almoço ou Jantar

##### Sopa (uma à escolha)

1-Canja de aves 2-Espinafre com ameijoas 3-Sopa de tomate com flor de ovo (regional) 4-creme de legumes  
5-Creme de coentros 6-Creme de Peixe 7- Creme de marisco 8-Sopa de sarapatel(regional)

##### Prato de peixe (um à escolha)

1-Bacalhau espiritual 2-Bacalhau com broa 3-Bacalhau à Lagarteiro 4-Tranches de Cherne com gratinado de marisco 5-Filete de linguado com molho bechamel 6-Filetes de linguado com gratinado de legumes 7Alhada de cação.

##### Prato de carne (um à escolha)

1-Vitela assada em forna de lenha 2-Vitela estufada 3-Medalhões de vitela com vinho do porto 4-Lombinhos de porco recheado com ameixas 5-Pernil de porco em cama de castanhas 6-Miminhos de porco preto em forno de lenha 7-Borrego assado no forno 8-Ensopado de borrego(regional) 9-Cabrito no forno 10-Cabrito estufado

##### Guarnições

Batatinhas coradas no forno, arroz de passas e pinhões, migas de pão, migas de espargos, esparregado, puré de castanhas e nozes, puré de maçã, puré de batata, legumes salteados, legumes gratinados.

##### Sobremesa

Frutas laminadas, profiteroles com molho de frutos silvestres, glace de menta com chocolate ou bolo de noivos com gelado, digestivos e café.

# Quinta dos Lagartos

---

## Bufete

### Mesa de frios

Leitão assado, panadinhos de lombo, pastéis de bacalhau, rissóis de camarão, croquetes de carne, empada de aves.

### Saladas

Salada de delícias, salada de cogumelos, maionese de camarão, salada de polvo, salada russa, salada de legumes frescos, pimentos assados.

### Petisquinhos quentes

Presinhas no alguidar, pezinhos de coentrada, choquinhos fritos, revolto de espargos.

### Mesa de queijos e enchidos

Queijo regional do Alentejo, queijos nacionais e estrangeiros, compotas, enchidos regionais, painho de porco preto, lombo de porco, cacholeira branca de Portalegre, presunto na tábua, tostas e pão alentejano.

### Mesa de mariscos

Camarão ao natural, ameijoas à espanhola, ou à bulhão pato.

### Mesa de doces e fruta

Frutas laminadas(tropicais e da época), salada de frutas, pão de rala, bolo de noz, brigadeiro, tartes variadas, lampreia de ovos, sericaia com ameixas de Elvas, encharcada, mousse de chocolate, farófias com leite creme, rebuçados de ovos(Portalegre).

### Bar aberto

Sumos diversos, refrigerantes, whisky novo, gin tónico, vodka, licores, vinho regional alentejano, cerveja, águas e café.

### Porco no espeto(extra)

### Pela noite caldo verde