



Menu Alecrim 2024

Preço: 80,00€

Entradas

Regionais (presunto laminado)

Taça de melão fresco - dobradinha em caldo cremoso - rojõezinhos com castanha - saladas variadas - rissois - croquetes - bolinhos de bacalhau - folhadinhas de queijo com mel - folhadinhas de queijo com espinafres - enchidos regionais - favinhas da beira - feijoca da quinta - filetes de pescada - empadas - bola de bacalhau - moelinhas estufadas - grelhados e fumados - seleção pão e tostas) sem marisco.

Sopa:

Sopa à escolha (creme de cenoura, creme de castanha, creme de legumes)

Pratos de peixe

Tranches de pescada com molho de marisco, rolinhos de linguado gratinados, naco de bacalhau coberto com broa e batata a murro e migas, bacalhau d'avó com suspiro de batata)

Faça uma pausa.... Para saborear (sorvete de limão ou tangerina, perfumado com espumante)

Pratos de carne

Lombo de porco assado c/ puré de maçã em vol-au-vent e arroz de fumeiro ou batata assada, assado de vitela com batatinha assada e espinafres salteados, bifinhos de porco com mel e lima) sobremesa servida na mesa (gelado de limão com frutos silvestres ou profiteroles com chocolate quente)

Sobremesas

Pudim de ovos - pudim abade de priscos - encharcadas - bolo de amêndoa com doce de ovos - bavarise de ananás - bavarise de morango - tigeladas - molotof - cheesecake de frutos vermelhos

Quinta da Boiça

- mousse de chocolate - mousse de manga - tarte de coco - tiramisú - pudim de coco - arroz doce - doce com palitos la reine e leite condensado - leite creme - bolo de chocolate - bolo de noz - semi frio de bolacha - bolo folhado com doce de ananás - tarte de nata - torta de laranja) com mesa de frutas.

Bebidas

(Vinhos branco, tinto e rosé da quinta (ou outra opção) - vinho verde - refrigerantes - águas minerais - café - espumante no bolo).

Finalização

Café e digestivo

Bolo de noiva e espumante

Ceia: mini preguinhos no pão e caldo verde