



Menu Lúcia- Lima

Preço:100,00€

Entradas

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) e mesa mar (sapateira recheada - mexilhão meia casca - amêijoa à bulhão pato, cestas de gambas e camarão, molho de cocktail - polvo com molho verde - pão de centeio com açorda de marisco).

Sopa à escolha:

Creme de cenoura e amendoa torrada, creme de alho francês com presunto estaladiço, creme de espinafres, creme de castanha, creme de legumes, sopa de peixe)

Pratos de peixe:

Arroz de tamboril com frutos do mar e aroma de coentros, tranches de cherne com molho de marisco e legumes, arroz de marisco bacalhau em cama de espinafres)

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

Pratos de carne:

Bifinho da vazia com cogumelos, leitão assado com laranja e ananás, cabrito no forno com batatinha e grelos salteados)

Sobremesa

Servida gelado de limão com frutos silvestres, profiteroles com chocolate quente ou crepe com gelado de baunilha e couli de manga ou chocolate

Buffet de sobremesas (pudim de ovos - pudim abade de priscos - encharcadas - bolo de amêndoa

Quinta da Boiça

com doce de ovos - bavaroise de ananás - bavaroise de morango - tigeladas - molotof - cheesecake de frutos vermelhos - 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), mesa de frutas (frutas tropicais laminadas - frutas ao natural) e mesa de queijos (queijo da serra amanteigado - queijo da serra curado - brie - camembert - rabaçal - nisa - ilha de s. Jorge - queijo de azeitão - requeijão cesto de bolachas e tostas - pão centeio - broa - pão de passas - compotas de frutos - frutos secos).

Bebidas

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

Finalização

Café e bar aberto

Bolo de noiva e espumante

Ceia: leitão à bairrada, saladas diversas, lombo de porco laminado e caldo verde