

# *Quinta dos Poetas*

## ***Menu do dia (jantar)***

### ***Coberta de mesa***

Pão, manteiga e azeitonas

### ***Entrada***

Sopa do Dia

Paté caseiro de fígados de frango com doce de frutos silvestres

Queijinho curado de ovelha com presunto

Queijo fresco com tomate e orégãos

Salada Mista

### ***Prato Principal***

*Peixe do dia (Por Favor Consulte o Empregado) acompanhado de legumes salteados e batatas*

Peito de frango grelhado com molho de cogumelos, batatas fritas e arroz

Lombinho de porco grelhado com molho de maçã, batatas fritas e legumes salteados

Bifinhos da vaca grelhados com manteiga e alinho, batatas fritas e legumes salteados

### ***Sobremesa***

Prato de fruta fresca da época

Mousse de chocolate Callebaut com frutos silvestres

Pudim de caramelo

Copa de gelado ( *baunilha, chocolate e morango* )

***Preço por pessoa : € 23,50***

***( Couvert, 1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa à escolha )***

***( Bebidas não incluídas )***

# *Quinta dos Poetas*

## **3 Course Set Daily Menu (Dinner)**

### ***Table-cover***

Bread, butter and olives

### ***Starter***

Soup of the Day

Home-made chicken liver pate with wild berries jam

Sheep's cheese with cured ham

Fresh Cheese with Tomato and Oregano

Mixed Salad

### ***Main Course***

*Fish of The Day (Please ask to the waiter) with sauté vegetables and potatoes*

Grilled chicken breast with mushrooms sauce, fried potatoes and rice

Grilled pork tenderloin with apple sauce, fried potatoes and sauté vegetables

Grilled Sirloins thin cut beef with butter and garlic, fried potatoes and sauté vegetables

### ***Dessert***

Fresh fruit plater

Callebaut Chocolate mousse with wild berries

Cream caramel

Ice-cream cup ( *vanilla, chocolate and strawberry* )

***Price per person : €23,50***

***( table-cover, 1 starter, 1 main course and 1 dessert at your choice )***

**(Beverages not included)**

# *Quinta dos Poetas*

## **Menu du Jour (Dîner)**

### ***Table couverte***

Pain, beurre et des olives

### ***Entrées***

Crème de légumes frais

Pâté de foie de volaille avec confiture fruits rouges

Fromage de brebis avec jambon cru

Fromage frais aux tomates et origan

Salade mixte

### ***Plat Principal***

*Poisson du Jour (S'ill vous plaît demander au serveur) avec légumes sautés et pommes de terre*

Filet de poulet grillé avec champignons sauce, pommes de terre frites et riz

Filet de porc grillé avec sauce aux pommes, pommes de terre frites et légumes sautés

Steaks de boeuf grillés avec du beurre, ail, pommes de terre frites et légumes sautés

### ***Dessert***

Assiette de fruits frais

Mousse au chocolat Callebaut avec fruits rouges

Crème Caramel

Coupe glacée (vanille, fraise et chocolat )

***Prix par personne: 23,50 €***

***(Cover frais, 1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix)***

**(Boissons non comprises)**

# Quinta dos Poetas

## **Coberta de mesa** - **Table-cover** - **Table couverte**

( por pessoa - per person - par personne )

Pão, manteiga azeitonas e cenourinhas € 2,50  
*Bread, butter and crushed olives*  
*Pain, beurre, olives et carottes*

## **Entradas** - **Starter** - **Entrées**

Sopa do Dia € 3,50  
*Cream soup of the day*  
*Soupe du jour*

Queijo curado de leite cru de ovelha com presunto € 6,50  
*Sheep's cured cheese with cured ham*  
*Fromage à pâte dure au lait cru de brebis avec jambon cru*

Queijo fresco com tomate e orégãos € 6,00  
*French cheese with tomatoes and oregano*  
*Fromage frais aux tomates et origan*

Paté caseiro de fígado de frango com doce de frutos silvestres € 6,50  
*Home-made chicken liver pâté with wild berries jam*  
*Pâté de foie de volaille avec confiture fruits rouges*

Queijo de cabra gratinado com maçã, mel e pinhões tostados € 8,50  
*Gratinated goat cheese with apple, honey and pine-nuts*  
*Fromage de chèvre gratinéé avec pomme, miel et noix de pin grillés*

Melão com presunto € 7,00  
*Melon with ham*  
*Melon avec jambon cru*

Cogumelos salteados com vinagre balsâmico € 7,00  
*Mushrooms sautéed with balsamic vinegar*  
*Champignons sautés avec vinaigre balsamique*

Filete de cavala em conserva com tomate, cebola e orégãos € 7,00  
*Preserved mackerel fillets with fresh tomato, onions and oregano*  
*Filets de maquereau confits à la tomate, oignon et origan*

Sardinhas Algarvias em conserva com tostas de queijo creme € 7,00  
*Preserved local sardines on cream cheese toast*  
*Sardines local en conserve avec du fromage à la crème et pain grillé*

Camarões fritos com alinho € 10,50  
*Fried shrimps with garlic*  
*Crevette frites à l'ail*

Camarões grelhados com manteiga e alinho e salada fresca € 14,50  
*Grilled prawns with spicy garlic butter and fresh salad*  
*Crevettes grillées avec du beurre à l'ail et salade fraîche*

Amêijoas boas da Ria Formosa (dose 250gr) (mediante disponibilidade) € 17,50  
*Fresh good clams from ria formosa (portion 250gr) (Subject to availability)*  
*Bonnes palourdes de la Ria Formosa (dose 250gr) (sous reserve de disponibilité)*

# Quinta dos Poetas

## Prato Principal - Main course - Plat principal

Filete de Peixe do dia ( <i>por favor consulte o empregado</i> ) com salada montanheira e batatas <i>Fish of the day (please ask the waiter) with Portuguese salad and potatoes</i> <i>Poisson du jour (S'ill vous plaît demander au serveur) avec salade portugaise et pommes de terre</i>	€ 19,00
Esparguete salteado com azeite e alho, gambas e camarão tigre grelhado <i>Spaghetti sautéed with olive oil and garlic, prawns and grilled tiger prawn</i> <i>Spaghetti sauté à l'huile d'olive et l'ail, crevettes et crevette tigrée grillé</i>	€ 16,50
Esparguete à Carbonara (com bacon, ovo e mozzarella) <i>Carbonara spaghetti (with bacon, egg and mozzarella)</i> <i>Spaghetti carbonara (avec bacon, œuf et mozzarella)</i>	€ 14,50
Caril de camarão tigre com arroz basmati <i>Wild tiger prawn curry with basmati rice</i> <i>Crevettes tigre avec sauce au curry avec du riz basmati</i>	€ 19,00
Peito de frango com queijo de cabra gratinado, batatinhas fritas e salada mista <i>Grilled chicken breast with gratined goat cheese, fried potatoes and mix salada</i> <i>Filet de poulet avec fromage de chèvre gratin, pommes de terre et mixed salade</i>	€ 15,50
Caril de frango com arroz basmati <i>Chicken curry with basmati rice</i> <i>Poulet au Sauce curry avec du riz basmati</i>	€ 15,50
Lombinho de porco grelhado com molho de maçã, batatinhas fritas e legumes <i>Grilled pork tenderloin with apple sauce, fried potatoes and sauté vegetables</i> <i>Filet de porc grillé avec sauce aux pommes, pommes de terre frites au bacon et légumes sautés</i>	€ 15,50
Bife da vazia grelhado com manteiga e alinho, batatas fritas e legumes <i>Grilled sirloin steak with butter and garlic, fried potatoes and sauté vegetables</i> <i>Steak bief grillé avec du beurre a l'ail, pommes de terre et légumes sautés</i>	€ 18,50
Bife da vazia grelhado com molho de pimenta, batatas fritas e legumes salteados <i>Grilled sirloin steak with peppercorn sauce, fried potatoes and sauté vegetables</i> <i>Steak bief grillé avec sauce au poivre, pommes de terre et légumes sautés</i>	€ 19,50
<b>... Por Encomenda / by advance order / par ordre d'avance ( 24H ) ..... ( min 2 pax )</b>	
Pernil de borrego no forno com batatinhas e legumes salteados (por pessoa) <i>Oven-roasted lamb shank with potatoes and sauté vegetables</i> <i>Jarret d'agneau au four avec pomme de terre et legumes sautés</i>	€ 18,50
Carré de borrego na brasa, com batatinhas fritas e legumes salteados (por pessoa) <i>(Grilled rack of lamb with home-fried potatoes with bacon and sauté vegetables) (per person)</i> <i>Carré d'agneau grillé, avec pommes de terre sautées et légumes sautés (par personne)</i>	€ 22,50
Cataplana Algarvia (tamboril, ameijoas e camarão) (2 pessoas) <i>Algarve cataplana (monkfish, clams and shrimp)</i> <i>Algarve cataplana (lotte, palourdes et crevettes)</i>	€ 52,50

# Quinta dos Poetas

## Menu infantil - Children Menu - Menu Enfant

Lasanha de carne <i>Meat Lasagne</i> <i>Lasagne de viande</i>	€ 9,50
Nuggets de Frango com batatinhas fritas e arroz <i>Chicken Nuggets wuth french-fries and rice</i> <i>Nuggets de poulet avec frites et riz</i>	€ 11,00
Bifinho de frango grelhado com batatinhas fritas, salada fresca e ovo <i>Grilled chicken steak with french-fries, fresh salad and fried egg</i> <i>Steak de poulet grillé avec frites, salade fraîche et oeuf</i>	€ 11,50

## Vegetarianos - Vegetarians - Végétariens

Caril de Legumes / <i>Vegetable curry</i> / <i>Légumes Sauce curry</i>	€ 14,50
Omelete de legumes / <i>Vegetables Omelette</i> / <i>Omelete de Légumes</i>	€ 13,00
Esparguete salteado com cogumelos frescos <i>Spaghetti sautéed with fresh mushrooms</i> <i>Spaghetti sauté avec champignons frais</i>	€ 13,50
Tofu grelhado acompanhado de legumes salteados e arroz branco <i>Grilled tofu accompanied by sautéed vegetables and white rice</i> <i>Tofu grillé accompagné de légumes sautés et riz blanc</i>	€ 14,50

## Saladas - Salads - Salades

Salada de beterraba com maçã, queijo de cabra e amêndoa laminada <i>Apple and red beet salad with goat cheese and flaky almond</i> <i>Salade de betteraves avec pomme, fromage de chèvre et amande laminées</i>	€ 11,00
Salada de frango com ananás, alface, tomate, milho e molho rosa <i>Chicken salad with pineapple, lettuce, tomato, corn and cocktail sauce</i> <i>Salade de poulet avec ananas, laitue, tomate mais et sauce cocktail</i>	€ 12,00
Salada de atum com alface, tomate, ovo cozido, cebola e milho <i>Tuna salad with lettuce, tomato, boiled egg, onion and corn</i> <i>Salade de thon avec laitue, tomate, œuf à la coque, oignon et maïs</i>	€ 11,00
Salada Caeser com alface, frango grelhado, croutons, parmesão, molho caeser <i>Caesar salad with lettuce, grilled chicken, croutons, parmesan, caesar sauce</i> <i>Salade César avec laitue, poulet grillé, croûtons, parmesan, sauce césar</i>	€ 12,50

## Extras

Dose de Batatas Fritas / <i>French Fries</i> / <i>Frites</i>	€ 3,00
Dose de legumes / <i>Extra Vegetables</i> / <i>Extra Légumes</i>	€ 3,00
Dose de Arroz / <i>Extra Rice</i> / <i>Extra Riz</i>	€ 2,50
Salada Mista / <i>Mix Salad</i> / <i>Mixed Salade</i>	€ 2,50

# Quinta dos Poetas

## Sobremesas - Dessert

Mousse de chocolate Callebaut com frutos silvestres <i>Callebaut chocolate mousse with wild berries</i> <i>Mousse au chocolat Callebaut avec fruits rouges</i>		€ 4,00
Pudim de caramelo <i>Cream caramel</i> <i>Creme caramel</i>		€ 3,50
Panna Cotta com molho de frutos vermelhos <i>Panna Cotta with red berries sauce</i> <i>Panna Cotta avec sauce aux fruits rouges</i>		€ 4,50
Petit Gateau de chocolate com gelado de baunilha <i>Petit Gateau chocolate with vanilla ice cream</i> <i>Chocolat Petit Gateau avec glace à la vanilla</i>		€ 5,50
Copa de ananás com sorvete de limão e raspas de chocolate <i>Fresh pineapple cup with lemon sorbet and laminated dark chocolate</i> <i>Coupe d'ananas avec sorbet de citron et pépites de chocolat</i>		€ 3,50
Sorvete de limão com frutos silvestres <i>Lemon sorbet with mixed berries</i> <i>Sorbet au citron avec des fruits rouges</i>		€ 3,50
Copa de gelado ( baunilha, morango ou chocolate ) <i>Ice-cream cup ( vanilla, chocolate or strawberry )</i> <i>Coupe de glace (vanille, fraise ou chocolat)</i>	1 bola (1 scoop/boule) 2bolas (2 scoop/boule) 3 bolas (3 scoop/boule)	€ 2,50 € 3,50 € 4,50
Prato de fruta mista fatiada <i>Fresh seasonal fruit platter</i> <i>Assortiment de fruits coupées en tranches</i>		€ 4,50