

QUINTA^{de} MARZOVELOS

UISEU

**NO CORAÇÃO DO PLANALTO QUE UNE OS SABORES DE 5 SERRAS
IN THE HEART OF THE PLATEAU THAT UNITES THE FLAVORS OF 5 MOUNTAINS**

Caramulo, Arada, Freita, Montemuro, Serra da Estrela

**ME
RESTAURANTE 1718
NU**



Horário / Timetable

de 4^afeira a sábado das | **Wednesday to Saturday from**
12:00h - 15:00h e das | 19:00h - 22:00h

Domingo | **Sunday**

12:00h - 16:00h

Encerramento semanal | **Closed at**
2^a feira e 3^a feira | **Monday - Tuesday**

IVA legal incluído à taxa em vigor | **All taxes included**

Qualquer produto alimentar incluindo couvert,
não pode ser cobrado se não for explicitamente solicitado pelo cliente

Orçamentos e Reservas de grupo

info@1718quintademarzoveLOS.pt | 96 335 6665

Boas Vindas

Welcome



Vinho do Porto

Porto wine

Tawny

Marthas 10 anos **3,50€**

Porto Cruz **3,50€**

Porttable 10 anos **4,00€**

LBV

Rozés Vintage 2014 **3,50€**,

Rozés Infanta Isabel 10 anos **3,50€**

Quinta das Arribas Portable **3,50€**

Marthas 10 anos **3,50€**

Branco Whight

Porto Cruz **3,50€**

Porto ICE **4,00€**

Porto tónico

Rozés branco Extra seco

6,00€

Amêndoas do Douro

Almonds (Douro region)

50 gr - **2,00€**



Portwine experience Experiência Vinho do Porto

Learn the basics of Portwine

3qualidades / qualities+ Harmonização

1 pessoa | 1 person **12,50€**

2 pessoas | for 2 10,00€

Mediante disponibilidade

Idade mínima 18 anos

Legenda

*Legenda antialergénicos



*Iguaria facilmente adaptavel para versão sem gluten & lactose mediante solicitação

A nossa sugestão de harmonização
Conheça as opções na nossa carta de vinhos

Petiscos Frios

Cold snacks

Casta Malvasia Fina
Malmsey variety
Espumante Dão
Sparkling local wine

Couvert



Cesto de Pão | Azeitonas | Manteiga montada

4.50€

Bread | Olives | Butter



Tábua de Enchidos e Queijos da beira Local



Cheese and charcuterie

2 tipos de queijos, tipos de enchidos, melão, manteiga, doce abobora, azeitonas, amendoas e pão.

16.00€

Petiscos Quentes

Hot snacks

Dão blend Reserva tinto

Triologia de Alheira

Tradicional | Seus croquetes cremosos | Com ovos azeitonas e pão

Fried regional sausages



14,90€

Frigideira da Beira

Morcela | Moura | Chouriça | Feijoca da beira Azeitona e Pão

Fried regional sausages



16,00€

Sabores da Taberna

Moelas, Afiambrado de lingua e croquetes de vitela | Rissois de camarão Azeitonas | pão

Tavern snacks | Gizzards, cracklings, homemade veal ham



17,90€

Creme da Horta com laranja e mel*

Pumpkin soup with honey and orange

3,50€

Caldo Verde

3,50€



*Possibilidade de versão sem gluten e lactose mediante solicitação

Pratos de Peixe | Fish dishes

Bacalhau à Quinta*



Confitado em azeite do Douro, alho e tomilho polenta, batata a murro, migas da beira e esparregado de urtiga

Codfish cooked on olive oil, garlic and thym
Maize puré, potatos and nettle cream



1/2 dose (+/- 200g) 18,50€
1 dose (+/- 500g) 35,90€

Casta Encruzado
Encruzado grapes



Polvo em azeite com camarão e mexilhão*



Batata a murro, migas da Beira e esparregado de urtiga

Octopus in olive oil with shrimps and mussels
Potatos, sautéed cabbage and nettle cream

Espumante do dão
Sparkling local wine

1/2 dose (+/- 200g) 22,00€
1 dose (+/- 350g) 37,00€

Arroz de do mar malandrinho



Polvo, camarão, ameijoas e mexilhão

Seafood Malandrinho Rice
Octopus, shrimp, clams, and mussels

1 dose 35,00€

Por encomenda



Peixe no pão

Robalo de Mar à medida dos seus convidados
(cerca de 200 gr por pessoa)

Fish cooked in bread with a variety of side dishes

4 a 6 adultos por peixe
Preço por pessoa: 19,50€
Inclui acompanhamento diversos



*Possibilidade de versão sem gluten e lactose mediante solicitação

Prato Vegetariano

Vegetarian dish



Lasanha vegetariana com salada da Quinta

Sugestão da Horta

*A pedido, pode incluir sugestão vegan ou Vegetariano Sem gluten e/ ou sem Lactose

Vinhos biológicos do Dão e Lafões

½ dose (+/- 300g) 17,90€ 1
dose (+/- 550g) 25,00€

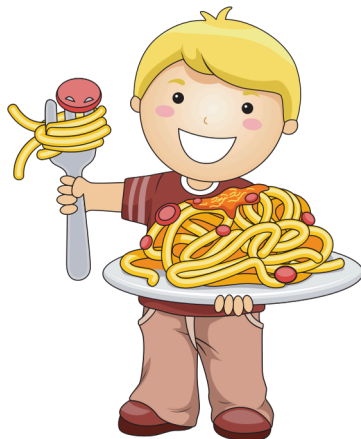
Prato infantil

Plato paranins

Child's dish ã

Creme da horta
3,50€

Nuggets de Frango
com batata frita e arroz
Chicken nuggets



Massa à Bolonhesa (misto Vitela e Porco)

Minced meat bolognese
9,00€



Bitoque de Frango com
batata frita e arroz
12,00€



Sobremesa | Dessert

Fruta arranjada ou Bola de Gelado Baunilha
Fruite or Vanilla Icecream
3,50€



Limonada | Limonade
ou
Cocktail Pôr do Sol
sumodelaranjanatural& Groselha

+ 2,00€

Acompanhamentos

extra

Esparregado de urtiga
Nettle smeared 3,00€

Batata frita
Fried potatos 3,00€

Salada Mista
Fresh mixed salad 4,50€

Arroz de Feijão
Red beans rice 3,00€

Legumes salteados
Sautéed vegetables 4,50€

Migas da Beiras
Sautéed egetable with beans
and corn bread 3,00€

Prato de Carne **Meat dish**

Especialidade **Specialty**

Vitela assada à Quinta*

Arroz do assado, batata assada e
esparregado de urtiga

Roasted veal

With rice, mashed potatoes and nettle

Vinho Branco de lafões
ou
Casta touriga nacional



½ dose (+/- 300g) **19,50€**
1 dose (+/- 550g) **35,00€**



Costeletão 900g-1kg

em sous vide 56°C / 12h

Com arroz de feijão ou batata frita

Sous vide Chop with bean rice or french fries



Casta Syrah
Syrah Chaste

40,00€ / uni

Bifes com toque regional

Acompanham batata frita e arroz.

With rice and french fries

Escolha o ponto da Carne e o corte da Batata frita

Choose your preferred meat doneness and the cut of the French fries

Bife Alcatra 200gr 17,90€ unid

Tornedó da Vazia 300 gr 22,00€ unid

À Portuguesa

Alho, louro e presunto
with Garlic, bay leaf, Ham

À Quinta

Esparregado de urtiga e
legumes salteados

Creamed nettles with
sautéed vegetables

Floral picante

Pimenta Sichuan
e roseta de pickle de flor de magnólia
with Sichuan pepper sauce and a
magnolia flower pickle rosette

Touriga Nacional

Molho demi-glace de
Vinho monocasta TN
with Touriga Nacional sauce

À Serra da Estrela

grelhado com Queijo Serra
da Estrela
with local Cheese

À cavalo

Com ovo frito e
molho de natas com cogumelos
Fried egg and mushroom sauce



*Possibilidade de versão sem gluten e lactose mediante solicitação

Sobremesas

Dessert



Mousse de fruta da Quinta

Natural Frute mousse

4,90€

Licor Beirão
com sumo de limão



Sugestão da semana

3,00€

Fruta da Época

Seasonal fruit

3,00€

Brownie de amendoas
com gelado de baunilha

Almond brownie

5,50€



Ginja regional

Cheese Cake de requeijão
com calda de frutos vermelhos

Regional fresh cheese pie
with red fruits jam

5,50€



Vinho do Porto



Doces de Ovos de Viseu

Castanha, Viriato, Ouriços, gelado e abacaxi

6,00€

Queijo Serra da Estrela com marmelada
doce de tomate e tostas 5,50€



A Sazonalidade, tradição e diversidade



**JANEIRO
FEVEREIRO
MARÇO**

Em vinhas d'alhos...
os Carolos
ou arroz.

21,00€



**ABRIL
MAIO
JUNHO**

Cabrito com migas e arroz de
miudos, batata assada com
esparregado de urtiga ou grelos
salteados

½ 21,00€



**JULHO
AGOSTO
SETEMBRO**

Maguet de pato com
molho de laranja

½ 29,00€



**OUTUBRO
NOVEMBRO
DEZEMBRO**

Arroz com
Javali

21,00€