

arribãas

RESTAURANT



o primeiro passo. the first step

Mantemo-nos fiéis às nossas raízes, onde cada ingrediente provém da nossa quinta biológica ou de fornecedores locais.

Honramos a tradição portuguesa, cozinhando com alma e respeitando a sazonalidade e ciclos naturais da terra.

We remain true to our roots, where every ingredient comes from our organic farm or from local suppliers.

We honor Portuguese tradition, cooking with soul and respecting the seasonality and natural cycles of the land.

Tudo começa com um bom pão.

Degustação de pão, manteiga, azeite virgem extra e azeitona

Selection of bread, butter, extra virgin olive oil and olives

por pessoa 2.50

Mas não nos podemos esquecer de **aquecer a alma** com as nossas sopas.

Next **warm your soul** with our soup.

Sopa rica de peixe, com tomate e piso coentros

Rich fish soup, with tomato and coriander oil

6.50

Sopa do dia com legumes de produção local

Soup of the day, with locally produced vegetables of the day

4.00





pequenos “gigantes” sabores
small “giant” flavours

Filetes de sardinha braseada com pão torrado com tomate, orégãos e azeitonas	8.00
<i>Sardine fillets, toasted bread with tomato, oregano, olives</i>	
Camarão frito em azeite de alho e chili refrescado com brandy e limão	11.00
<i>Shrimp fried in garlic and chili olive oil, finished with brandy and lemon</i>	
“Ovos rotos” com batata doce crocante, enchido de cachaço de porco e cogumelos	7.00
<i>“Ovos rotos” with crispy sweet potato, black pork neck sausage, and sautéed mushrooms.</i>	
Croquete da semana servido à unidade com o seu molho	3.00
<i>Croquette of the week and its sauce (uni)</i>	
Salada de atum em semiconserva caseira, com vinagrete de tomate seco, salada de pimento assado e folhas da quinta	10.00
<i>Homemade semi-preserved tuna salad, with sun-dried tomato vinaigrette, roasted pepper salad, and garden leaves.</i>	
Picapau Cubos de novilho grain feed de confeção tradicional, pickles caseiros e tostas de pão de alho	10.00
<i>Traditional grain-fed beef pica-pau, served with homemade pickles and garlic toasts</i>	
Queijo fresco de vaca com salada de folhas e legumes da quinta com ligeiro chutney	8.50
<i>Fresh cow's cheese with leaf and farm vegetable salad and light chutney.</i>	



o evento principal. quinta e costa como um.
the main stage. farm and coast as one.

Pataniscas de bacalhau com arroz de tomate <i>Codfish fritters with tomato rice</i>	18.00
Massa de trigo sarraceno com molho de queijo com legumes da quinta salteados <i>Buckwheat pasta with cheese sauce and sautéed farm vegetables</i>	14.50
Tentáculos de Polvo grelhado salteado de verdes, batata nova assada com emulsão de alho assado <i>Grilled octopus tentacles, sautéed greens, roasted new potatoes with roasted garlic emulsion</i>	27.00
Lombo de porco preto grelhado com legumes grelhados e batata gratinada <i>Grilled pork loin, grilled vegetables and potato gratin</i>	22.00
Frango de churrasco com tempero de leitão, batata frita e salada de tomate <i>Charcoal-grilled chicken with suckling pig seasoning, French fries and tomato salad</i>	19.00
Peixe do dia grelhado com salteado de batatas novas e legumes da quinta <i>Grilled fish of the day with sautéed new potatoes and farm vegetables</i>	19.00
Novilho à casa com batata rosti, legumes do dia e molho da casa <i>House-style veal with rösti potatoes, vegetables of the day and house sauce</i>	27.00



ã

tradição partilhada. shared tradition

Existe melhor comida do que a partilhada?

tempo de confecção: 25 minutos... memórias: para sempre.
cooking time: 25 minutes... memories: everlasting.

Bacalhau à brás

Bacalhau confitado em azeite virgem extra, cebola caramelizada, batata crocante, espuma de gemas de ovos e salsa crocante.
Cod confit in extra-virgin olive oil, caramelized onion, crispy potato, egg-yolk foam, and crunchy parsley.

45.00

Açorda de camarão

Combinação de camarão da nossa costa, açorda de pão saloio com tomate e coentros, finalizado com gema de ovo curada e halófitas.
Combination of shrimp from our coast, rustic country-bread açorda with tomato and coriander, finished with cured egg yolk and halophyte herbs.

55.00

O nosso arroz de corvina e camarão

Tranches de corvina e camarão selvagem com arroz, ligeiro sabor a tomate e coentros
Corvina fillets and wild shrimp with rice, lightly flavored with tomato and cilantro.

45.00



o toque final. the final touch

Mousse de chocolate 70% com molho toffee <i>70% chocolate mousse with toffee sauce</i>	6.50
Pudim de caramelo e baunilha <i>Caramel and vanilla pudding</i>	6.50
Arroz doce tradicional <i>Traditional rice pudding</i>	6.50
Farófias com creme de ovo <i>Floating meringues with custard cream</i>	6.50
Bolo de bolacha <i>Biscuit cake</i>	6.50
Abacaxi com lima <i>Pineapple with lime</i>	6.50

Todos os detalhes contam. All details matter.

Todos os preços estão em Euros e com IVA incluído. All prices are in euros and include VAT.

Pratos podem conter vestígios de produtos e/ou substâncias suscetíveis de criar alergias. Por favor, informe-se com os nossos colaboradores.

Please note that some of our meals may have allergenic ingredients or trace elements of allergenic products.

Please contact our staff for more information.

aribãs