

# Restaurante Quinta do Pêgo

---

## ENTRADAS | *STARTERS*

Gaspacho de ruibarbo, garoupa marinada em citrinos e espuma de pepino e iogurte  
*Rhubarb gazpacho, grouper marinated in citrus, cucumber and yogurt foam*

Carpaccio de vitela arouquesa, queijo de São Miguel, alcaparras e croutons  
*Arouquesa veal carpaccio, São Miguel cheese, capers and croutons*

Burrata fumada, tomate cherry confitado em tomilho limão, servido em broa tostada  
*Smoked burrata, cherry tomato confit with lemon thyme, served on toasted bread*

## PRATOS PRINCIPAIS | *MAIN COURSES*

Pargo em crosta de figos e porto, puré de aipo, ameijoas ao alho preto  
*Snapper in a fig and port crust, celery purée, clams in black garlic*

Robalo em tomilho, creme de amêndoa e alho francês, linguini picante e espumante rose  
*Sea bass in thyme, almond and leek cream, spicy linguini and rosé sparkling wine*

Carré de borrego com migas de alheira e pasta de pimentão  
*Rack of lamb with alheira migas and red pepper paste*

Vitela estufada, puré de batata trufada e legumes assados  
*Stewed veal, truffled potato puree and roasted vegetables*

Linguini picante com legumes e parmesão  
*Spicy linguini with vegetables and parmesan*

Humos de beterraba com legumes e espuma de kefir  
*Beetroot hummus with vegetables and kefir foam*

## **SOBREMESAS | *DESSERTS***

Tartelete de chocolate e café com gelado de baunilha  
*Chocolate and coffee tartlet served with vanilla ice cream*

Bolo de banana e amendoim servido com gelado de caramelo  
*Banana and peanut cake served with caramel ice cream*

Carpaccio de ananás em moscatel, com sorvete lima  
*Pineapple carpaccio in moscatel, with lime sorbet*

Seleção de queijos e compotas  
*Plate of cheeses and jams*

**Reserva de mesa até às 18h00 | *Table reservation until 18h00***  
**Horário do jantar: 19h00 às 21h00 | *Dinner time: 19h00 until 21h00***

### **Menu de 2 pratos | 2 Courses Menu**

45€ por pessoa | *per person*

Amuse bouche, entrada, prato principal OU prato principal e sobremesa

*Amuse bouche, starter and main course OR Main course and dessert*

### **Menu de 3 pratos | 3 Courses Menu**

55€ por pessoa | *per person*

Amuse bouche, entrada, prato principal e sobremesa

*Amuse bouche, starter, main course and dessert*

### **Menu de 4 pratos | 4 Courses Menu**

68€ por pessoa | *per person*

Amuse bouche, 2 entradas, 1 prato principal e 1 sobremesa

*Amuse bouche, 2 starters, 1 main course and 1 dessert*

### **Harmonização com vinhos | Wine pairing**

2 vinhos 15€ | *2 wines 15€*

3 vinhos 20€ | *3 wines 20€*

4 vinhos 25€ | *4 wines 25€*

\* os valores apresentados referem-se a um copo por vinho e serão selecionados pelos funcionários |  
*the presented rates refer to a glass per wine and will be selected by the employees*