

Restaurante Quinta do Pêgo 2024

Menu Touriga Nacional

Sopa do Dia | *Chef's Soup*

Ou | *or*

Esfera de atum e caranguejo com molho de maracujá | *Tuna and crab sphere with passionfruit sauce*

Robalo com cuscus de legumes, naboshi e beurre blanc | *Seabass with vegetable couscous, Naboshi and beurre blanc*

Ou | *or*

Bife de vitela, batata camponesa, molho chimichurri e bimi panados | *Ribeye steak, potato wedges, chimichurri sauce and breaded bimi*

Parfait de chocolate branco e coulis de amora | *White chocolate parfait with blackberry coulis*

Ou | *or*

Fruta laminada | *Sliced fruit*

Menu de 3 pratos = 55€ por pessoa | **3-Course Menu = 55€** per person

Entrada, prato principal e sobremesa | *starter, main and dessert*

Menu de 4 pratos = 65€ por pessoa | **4-Course Menu = 65€** per person

1 entrada, 2 pratos principais e 1 sobremesa | *starter, two mains and dessert*

Reserva de mesa até às 17h00 - Horário do jantar: 19h00 às 21h00 | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:00 until 21:00**

Restaurante Quinta do Pêgo 2024

Menu Touriga Franca

Sopa do Dia | *Chef's Soup*

Ou | *or*

Carpaccio de vitela Arouquesa, molho de alcaparras, queijo S.Miguel e croutons | *Arouquesa veal carpaccio, capers sauce, S. Miguel cheese and croutons*

Salmão com molho de ervas finas e batata amandine | *Salmon with fine herbs sauce and amandine potatoes*

Ou | *or*

Secretos de porco ibérico, salada e arroz caldoso de feijão | *Iberian Pork Secreto, salad and brothy bean rice*

Chocolate e coco, financier de menta e gelado de pinã colada | *Chocolate and coconut, mint financier and homemade pinã colada ice cream*

Ou | *or*

Fruta laminada | *Sliced fruit*

Menu de 3 pratos = 55€ por pessoa | **3-Course Menu = 55€** per person

Entrada, prato principal e sobremesa | *starter, main and dessert*

Menu de 4 pratos = 65€ por pessoa | **4-Course Menu = 65€** per person

1 entrada, 2 pratos principais e 1 sobremesa | *starter, two mains and dessert*

Reserva de mesa até às 17h00 - Horário do jantar: 19h00 às 21h00 | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:00 until 21:00**

Restaurante Quinta do Pégo 2024

Menu Sousão

Sopa do Dia | *Chef's Soup*

Ou | *or*

Rebuçado da serra, frutos secos com mel e presunto | *Cream cheese pastry, dried fruit with honey and cured ham*

Arroz de peixe e coentros | *Fish Rice with coriander leaves*

Ou | *or*

Vitela assada, marinada em vinha de alhos, espargos e batata | *Roasted veal marinated in red wine and garlic, asparagus and potatoes*

Éclair de café, gelado de baunilha e molho de Amarula | *Coffee éclair, homemade vanilla ice cream and Amarula sauce*

Ou | *or*

Fruta laminada | *Sliced fruit*

Menu de 3 pratos = 55€ por pessoa | **3-Course Menu = 55€** per person

Entrada, prato principal e sobremesa | *starter, main and dessert*

Menu de 4 pratos = 65€ por pessoa | **4-Course Menu = 65€** per person

1 entrada, 2 pratos principais e 1 sobremesa | *starter, two mains and dessert*

Reserva de mesa até às 17h00 - Horário do jantar: 19h00 às 21h00 | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:00 until 21:00**

Restaurante Quinta do Pêgo 2024

Menu Tinta Roriz

Sopa do Dia | *Chef's Soup*

Ou | *or*

Zamburina e camarão, wakamé com espuma do mar e salicórnia | *Variegated scallop and shrimp, wakamé seaweed, foam and glasswort*

Bacalhau em crosta de broa e pesto, batata doce e molho camponês | *Codfish with cornbread crust and pesto, sweet potato and peasant sauce*

Ou | *or*

Picanton assado com mel de especiarias, coração de couve em alho preto e arroz de forno | *Roasted spring chicken with spiced honey, cabbage sautéed in black garlic and baked rice*

Pavlova com curd de maracujá e gelado de chocolate | *Pavlova with passionfruit curd and homemade chocolate ice cream*

Ou | *or*

Fruta laminada | *Sliced fruit*

Menu de 3 pratos = 55€ por pessoa | **3-Course Menu = 55€** per person

Entrada, prato principal e sobremesa | *starter, main and dessert*

Menu de 4 pratos = 65€ por pessoa | **4-Course Menu = 65€** per person

1 entrada, 2 pratos principais e 1 sobremesa | *starter, two mains and dessert*

Reserva de mesa até às 17h00 - Horário do jantar: 19h00 às 21h00 | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:00 until 21:00**