

Restaurante Quinta do Pêgo 2025

Menu Touriga Nacional

Sopa do Dia | *Chef's Soup*

Ou | *or*

Carpaccio de vitela arouquesa, alcaparras e queijo | *Arouquesa veal carpaccio, capers and cheese*

Pargo com puré de aipo, ameijoas ao alho preto e figos | *Sea bream with celery puree, black garlic clams and figs*

Ou | *or*

Secretos de porco Duroc com arroz típico português | *Duroc pork "secretos" with typical Portuguese rice*

Tarte de amêndoa com crumble de canela e gelado de maçã | *Almond tart with cinnamon crumble and apple 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 Pêgo 2025

Menu Touriga Franca

Sopa do Dia | *Chef's Soup*

Ou | *or*

Esfera de alheira e queijo da serra com compota de fruta | *Alheira and mountain cheese sphere with fruit compote*

Caldeirada de peixe | *Fish stew*

Ou | *or*

Medalhão de vitela arouquesa com puré trufado e molho de Porto LBV | *Veal medallion with truffle puree and LBV port sauce*

Café, Rum, chocolate e gelado de baunilha | *Coffee, rum and chocolate with vanilla 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 2025

Menu Sousão

Sopa do Dia | *Chef's Soup*

Ou | *or*

Folhado de pato, maionese de azeitonas e salada | *Duck puff pastry, olive mayonnaise and salad*

Bacalhau com batata a murro e cebolada de pimentos | *Codfish with potatoes served with onion and peppers*

Ou | *or*

Lombo de javali com puré de cenoura assada e redução de vinho tinto | *Wild boar loin with roasted carrot puree and red wine reduction*

Parfait de chocolate com sopa de framboesa | *Chocolate parfait with raspberry soup*

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 2025

Menu Tinta Roriz

Sopa do Dia | *Chef's Soup*

Ou | *or*

Atum flamejado em tomilho com tosta de pimenta e agrião | *Tuna flambéed in thyme with pepper toast and watercress*

Robalo com orzotto de sapateira e espuma de beterraba | *Sea bass with crab orzotto and beet foam*

Ou | *or*

Carré de Cordeiro com migas de grelos e coulis de pimentos | *Rack of lamb with sprout crumbs and bell pepper coulis*

Torta de laranja com gelado de amêndoa amarga | *Orange tart with bitter almond 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**