

# Restaurante Quinta do Pêgo 2026

---

## Menu Touriga Nacional

**Sopa do dia** | *Chef's soup*

**Ou** | *or*

**Tártaro de tomate com mosaico de queijo feta** | *Tomato tartare topped with a mosaic of feta cheese*<sup>1.4.5.8.11</sup>

**Peixe-espada preto com creme de caril, banana da Madeira e coco** | *Black swordfish with Madeira banana-coconut-curry purée*<sup>5.7.10.11</sup>

**Ou** | *or*

**Secretos de Porco Duroc, acompanhado de espargos e arroz caldoso de tomate** | *Duroc pork tenderloin with asparagus and tomato rice*<sup>1.4.5.7</sup>

**Tiramisu com sorbet de morango** | *Tiramisu with strawberry sorbet*<sup>2.4.9</sup>

**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: 19h30 às 21h00** | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:30 until 21:00**

# Restaurante Quinta do Pêgo 2026

---

## Alergénios | Allergens

- 1) **Glúten** | Gluten
- 2) **Lactose** | Lactose
- 3) **Ovos** | Eggs
- 4) **Soja** | Soy
- 5) **Aipo** | Celery
- 6) **Moluscos** | Molluscs
- 7) **Crustáceos** | Crustaceans
- 8) **Sulfitos** | Sulfites
- 9) **Frutos secos** | Nuts
- 10) **Sésamo** | Sesame
- 11) **Mostarda** | Mustard

---

**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: 19h30 às 21h00** | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:30 until 21:00**

# Restaurante Quinta do Pégo 2026

---

## Menu Touriga Franca

Sopa do dia | *Chef's soup*

Ou | *or*

**Croquete de javali com laranja e creme de chalota e amendoim** | *Wild boar croquette with orange and shallot-peanuts cream*<sup>1.2.4.8.9.10</sup>

**Arroz caldoso de peixe** | *Brothy fish rice*<sup>7.8</sup>

Ou | *or*

**Bife à Portuguesa – Bife arouquês com batata frita, ovo estrelado, bacon, cebolada e molho de cerveja** | *Portuguese steak – Arouca steak with French fries, fried egg, bacon, onions and beer sauce*<sup>1.3.4.8.10</sup>

**Choux de crème brûlée com gelado de canela** | *Crème brûlée choux with cinnamon ice cream*<sup>1.2.3.9</sup>

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: 19h30 às 21h00** | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:30 until 21:00**

# Restaurante Quinta do Pêgo 2026

---

## Alergénios | Allergens

- 1) **Glúten** | Gluten
- 2) **Lactose** | Lactose
- 3) **Ovos** | Eggs
- 4) **Soja** | Soy
- 5) **Aipo** | Celery
- 6) **Moluscos** | Molluscs
- 7) **Crustáceos** | Crustaceans
- 8) **Sulfitos** | Sulfites
- 9) **Frutos secos** | Nuts
- 10) **Sésamo** | Sesame
- 11) **Mostarda** | Mustard

---

**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: 19h30 às 21h00** | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:30 until 21:00**

# Restaurante Quinta do Pêgo 2026

---

## Menu Sousão

**Sopa do dia** | *Chef's soup*

**Ou** | *or*

**Atum braseado com rúcula e vinagrete** | *Seared tuna with arugula salad and vinaigrette*<sup>10.11</sup>

**Robalo com puré de ervilha e molho de amêndoa** | *Sea bass with pea purée and almond sauce*<sup>2.6.9</sup>

**Ou** | *or*

**Carré de borrego com gratinado de batata e molho de sésamo** | *Rack of lamb with potato gratin and sesame sauce*<sup>1.2.4.7.10</sup>

**Parfait de baunilha com café e rum e telha de chocolate** | *Vanilla parfait with coffee and rum and a chocolate tile*<sup>2.3.4.9</sup>

**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: 19h30 às 21h00** | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:30 until 21:00**

# Restaurante Quinta do Pêgo 2026

---

## Alergénios | Allergens

- 1) **Glúten** | Gluten
- 2) **Lactose** | Lactose
- 3) **Ovos** | Eggs
- 4) **Soja** | Soy
- 5) **Aipo** | Celery
- 6) **Moluscos** | Molluscs
- 7) **Crustáceos** | Crustaceans
- 8) **Sulfitos** | Sulfites
- 9) **Frutos secos** | Nuts
- 10) **Sésamo** | Sesame
- 11) **Mostarda** | Mustard

---

**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: 19h30 às 21h00** | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:30 until 21:00**

# Restaurante Quinta do Pégo 2026

---

## Menu Tinta Roriz

**Sopa do dia** | *Chef's soup*

**Ou** | *or*

**Carpaccio de vitela com molho de alcaparras, croutons e queijo** | *Veal carpaccio with caper sauce, croutons, and cheese*<sup>1.2.11</sup>

**Salmão, beurre blanc e musseline de batata** | *Salmon, beurre blanc with potato mousseline*<sup>2.7.8</sup>

**Ou** | *or*

**Pato confitado com couscous de chouriço e molho de carne** | *Confit duck with chorizo couscous and gravy*<sup>1.2.4.10</sup>

**Pudim de laranja com gelado de chocolate amargo** | *Orange pudding with dark chocolate ice cream*<sup>2.3.4.8.9</sup>

**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: 19h30 às 21h00** | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:30 until 21:00**

# Restaurante Quinta do Pêgo 2026

---

## Alergénios | Allergens

- 1) **Glúten** | Gluten
- 2) **Lactose** | Lactose
- 3) **Ovos** | Eggs
- 4) **Soja** | Soy
- 5) **Aipo** | Celery
- 6) **Moluscos** | Molluscs
- 7) **Crustáceos** | Crustaceans
- 8) **Sulfitos** | Sulfites
- 9) **Frutos secos** | Nuts
- 10) **Sésamo** | Sesame
- 11) **Mostarda** | Mustard

---

**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: 19h30 às 21h00** | **Table reservation until 17:00 - Dinner time: 19:30 until 21:00**