

Cardápio

Entrada

Torradas com patês

Pratos Frios

Salada mista de legumes.

(brócolis, vagem, cenoura, palmito e tomate cereja)

Salada com tomate seco e beringela ao molho de mostarda.

Pratos Quentes

Lombo Marroquino.

(Lombo assado, fatiado, servido com seu próprio molho e couscous marroquino com abacaxi).

Frango ao molho fina ervas.

(Filé de peito de frango grelhado ao molho branco com finas ervas).

Massas

Lasanha na manteiga.

(Lasanha montada com mussarela e presunto e gratinada com manteiga).

Canelone de frango ao molho sugo.

Rondele verde com amêndoas.

Acompanhamentos

Arroz branco.

Batata palha.

Bebidas

Água mineral, Refrigerante e Vinho.

Bom apetite!

Lollita
Cereja



Ementa Nº 1

APERITIVOS

- **Martini**
- **Porto**
- **Moscatel**
- **Queijinho Seco**
- **Pastelinhos de Bacalhau**
- **Mini-rissóis c/ frutos do mar**
- **Rolinhos de Carne**

OPÇÃO de QUENTES

SOPA

- 1. Sopa Juliana**
- 2. Sopa de Marisco**
- 3. Sopa de Agrião**
- 4. Creme de Espargos**

PEIXES

- 1. Arroz de Cherne c/ Camarão**
- 2. Bacalhau À Cantinho**
- 3. Tranche de Cherne ao Porto com Arroz de Amêijoa**

CARNES

- 1. Lombo no Forno Recheado c/ Castanhas**
- 2. Cabrito no Forno À Padeiro**
- 3. Pato Estufado c/ Laranja**

SOBREMESAS

- **Gelado da Casa c/ Chocolate Quente**

BEBIDAS

- **Vinho Tinto e Branco**
- **Águas Minerais e de Mesa**
- **Refrigerantes**
- **Cerveja**
- **Brandy**
- **Aguardente Branca**
- **Whisky Novo**
- **Licor**
- **Café**
- **“Bar Aberto”**

LANCHE

- **Leitão de Negrais**
- **Lombo Fatiado**
- **Franguinhos na Tábua**
- **Presunto na Tábua**
- **Gambas Cozidas**
- **Gelatinas**
- **Pudim Caseiro**
- **Mousse Chocolate**
- **Farófias À Tia Rosa**
- **Bolo de Chocolate**
- **Geraldinas de Frutas**
- **Arroz Doce**
- **Miniaturas Sortidas**
- **Semifrio**
- **Bolo de Noiva**
- **Champanhe**

Nota: Esta ementa inclui uma sopa um prato de peixe e um de carne

Todas as ementas, inclui Espumante e Bolo de Noivos

Ementa N° 2

APERITIVOS

- Porto Branco
- Vermute
- Vinho Branco
- Sumos
- Moscatel
- Rolinhos de Carne
- Pastelinhos de Bacalhau
- Mini-Rissóis c/ frutos do mar

OPÇÃO de QUENTES

SOPA

1. Creme de Legumes
2. Creme de Marisco
3. Canja de Galinha

PEIXES

1. Bacalhau c/ Natas Aveludado
2. Arroz de Cherne c/ Camarão
3. Bacalhau no Forno c/ Puré

CARNES

1. Bifinhos de Vitela c/ Cogumelos e Natas
2. Lombo no Forno Recheado c/ Castanhas
3. Cabritinho à Padeiro

BEBIDAS

- Vinho Branco e Tinto
- Águas Minerais e de Mesa
- Cerveja
- Sumos
- Brandy
- Aguardente Branca
- Whisky Novo
- Licor
- Espumante
- Café
- “Bar Aberto”

SOBREMESA

- Semifrio Tiramisu

MESA DE QUEIJOS NACIONAIS

FRUTAS

- Frutas Naturais
- Frutas Enfeitadas

FRIOS

- Leitão de Negrais
- Galinha Assada
- Coroa de Gambas
- Carnes Panadas
- Carnes Frias Variadas
- Peru Alentejano
- Presunto de Chaves
- Maionese de Camarão
- Salada Russa

DOCES

- Pudim de Ovos
- Arroz Doce
- Molotoff
- Gelatinas Variadas
- Mousse Caseira
- Mousse de Manga
- Baba de Camelo
- Doce da Casa
- Semifrio Variados
- Bolo de Chocolate
- Bolo de Bolacha
- Miniaturas Sortidas
- Farófias À Tia Rosa
- Drops e Caramelos
- Bolo de Noiva

Nota: Esta ementa inclui um prato de sopa, um de peixe e um de carne

Todas as ementas, inclui Espumante e Bolo de Noivos

Ementa Nº 3

APERITIVOS

- Porto
- Gin Tónico
- Vermute
- Moscatel
- Whisky Novo
- Rolinhos de Carne
- Tâmaras c/ bacon
- Pastelinhos de Bacalhau
- Mini-Rissóis c/ frutos do mar

OPÇÃO de QUENTES

SOPAS

1. Sopa Juliana
2. Sopa de Marisco
3. Sopa de Agrião
4. Sopa de Nabiça
5. Creme de Espargo

PEIXES

1. Bacalhau à Cantinho
2. Lombinhos de Cherne ao Porto c/ Arroz de Ameijoa
3. Arroz de Cherne c/ Camarão

CARNES

1. Lombo no Forno Recheado c/ Ameixas
2. Cabritinho Saloio À Padeiro
3. Pato Dourado c/ Laranja

BEBIDAS

- Vinho Branco e Tinto
- Águas Minerais e de Mesa
- Cerveja
- Sumos
- Porto Velho
- Brandy
- Aguardente Branca
- Whisky Novo
- Licor
- Espumante
- Café
- “Bar Aberto”

SOBREMESA

- Gelado da Casa com Chocolate Quente

FRUTAS

- Frutas da Época
- Ananás
- Salada de Frutas
- Frutas Enfeitadas

FRIOS

- Leitão de Negrais
 - Peru Assado À Camponesa
 - Frango do Campo Assado
 - Carnes Panadas
 - Carnes Frias Variadas
 - Presunto de Chaves na Tábua
 - Maionese de Camarão
 - Salada Russa
 - Barquinha de Gambas
- ### MESA DE QUEIJOS NACIONAIS

DOCES

- Tortas do Pobral
- Pudim de Ovos
- Arroz Doce
- Molotoff
- Lampreia de Ovos
- Gelatinas Variadas
- Mousse Caseira
- Semifrio de Morango
- Bolo de Ananás
- Miniaturas Sortidas
- Farófias À Tia Rosa
- Mousse de Manga
- Baba de Camelo
- Doce da Casa
- Tiramisu
- Doce da Avó e da Neta
- Drops e Caramelos
- Bolo de Noiva

Todas as ementas, inclui Espumante e Bolo de Noivos

Nota: Esta ementa inclui um prato de sopa, um de peixe e um de carne

APERITIVOS

Martini
Moscatel
Sumos
Vinho Branco
Pastelinhos de Bacalhau
Mini-rissóis c/ frutos do mar
Rolinhos de Carne

OPÇÕES de QUENTES

SOPA

- 1. Sopa Juliana**
- 2. Creme de Legumes**

PEIXE

- 1. Bacalhau c/ Natas**
- 2. Arroz de Cherne c/ Amêijoa**

CARNES

- 1. Lombo no Forno À Padeiro**

2. Bifinhos de Vitela c/ Cogumelos

BEBIDAS

Vinho Tinto e Branco da Região
Águas Minerais e de Mesa
Refrigerantes
Cerveja
Brandy
Aguardente Branca
Licor
Café

SOBREMESAS

Mesa de doces variados

BOLO BATIZADO

CHAMPANHE

Esta ementa inclui uma sopa um prato de peixe e um de carne

Ementa de Batizado Nº 2

APERITIVOS

Martini

Porto

Moscatel

Sumos

Vinho Branco

Pastelinhos de Bacalhau

Mini-rissóis c/ frutos do mar

Rolinhos de Carne

OPÇÕES DE QUENTES

SOPA

1. Creme de Legumes

2. Canja de Galinha

PEIXE

1. Bacalhau À Cantinho

2. Arroz de Cherne c/ Camarão

CARNES

1. Cabrito no Forno À Padeiro

2. Lombo de Porco Recheado

SOBREMESAS

Mesa de Doces da Casa

Salada de Fruta

BEBIDAS

Vinho Tinto e Branco da Região

Águas Minerais e de Mesa

Refrigerantes

Cerveja

Brandy

Aguardente Branca

Whisky Novo

Licor

Café

BOLO BATIZADO

CHAMPANHE

Esta ementa inclui uma sopa um prato de peixe e um de carne

Ementa de Batizado Nº 3

APERITIVOS

**Martini
Porto
Moscatel
Queijinho Seco
Pastelinhos de Bacalhau
Mini-rissóis c/ frutos do mar
Rolinhos de Carne**

OPÇÕES DE QUENTES

SOPA

- 1. Sopa Juliana**
- 2. Sopa de Agrião**

PEIXES

- 1. Arroz de Cherne c/ Camarão**
- 2. Tranche de Cherne ao Porto com Arroz de Amêijoa**
- 3. Bacalhau À Cantinho**

OPÇÕES DE QUENTES

CARNES

- 1. Lombo no forno Recheado c/ Castanhas**
- 2. Cabrito no Forno À Padeiro**

SOBREMESAS

Gelado da Casa c/ Chocolate Quente

BEBIDAS

**Vinho Tinto e Branco
Águas Minerais e de Mesa
Refrigerantes
Cerveja
Brandy
Aguardente Branca
Whisky Novo
Licor
Café**

LANCHE

**Leitão de Negrais
Lombo Fatiado
Franguinhos na Tábua
Presunto na Tábua
Gelatinas
Pudim Caseiro
Mousse Chocolate
Farófias À Tia Rosa
Bolo de Chocolate
Geraldinas de Frutas
Arroz Doce
Miniaturas Sortidas
Semifrio**

BOLO BATIZADO CHAMPANHE

Esta ementa inclui uma sopa um prato de peixe e um de carne



Serviços Especiais - Ementa N.º 1

Aperitivos

Martinis
 Porto Sêco
 Moscatel
 Sangria
 Gin
 Whiskys
 Salgadinhos Diversos
 Tapas Diversos
 Canapés Variados
 Chouriça Assada
 Morcela Assada
 Entremeada
 Negritos
 Petinga
 Broa de milho
 Espetadinhos de Fruta c/ Presunto

Entradas

Cocktail de Camarão
 ou Melão c/ Presunto

Quentes

Canja de Galinha
 ou Creme de Alho Francês
 Bacalhau à Quinta da Nora
 Cordon Bleu
 Leitão à Bairrada

Bebidas

Vinho Tinto
 Vinho Branco
 Águas
 Sumos
 Cerveja
 Espumante

Mesa de Queijos

Serra
 Rabaçal
 Ilha
 Castelo Branco
 Outros

Por do Sol

Leitão Assado
 Perú Armado
 Presunto Serrano
 Franguinhos
 Carré de Porco
 Bolinhos de Bacalhau
 Croquetes de Vitela
 Pataniscas de Bacalhau
 Saladas Mistas
 Salada Russa
 Rissóis
 Calamares à Francesa
 Petinga em Pasta

Mesa de Mariscos

Lagosta
 Gamba Armada
 Sapateira Recheada
 Lagostim

Sobremesas

Pudins Caseiros
 Molotof
 Mousse de Chocolate
 Arroz Doce
 Fruta Natural
 Fruta Lapidada
 Salada Tropical

Pastelaria Fina

Bolo de Noiva
 Tartes Diversas
 Troncos
 Semi-frios
 Lampreia de Ovos
 Bolo de Natas
 Bolo de Côco
 Palmeirinhas
 Delicias

Conforto

Café
 Digestivos

acresce iva à taxa de 13%

Quinta da Nora



Serviços Especiais - Ementa N.º 3

Aperitivos

Caipirinha
Porto Sêco
Gin
Whiskys
Salgadinhos
Tapas Diversos
Canapés Variados
Sardinha Pasta
Morcela Assada
Entremeada Assada
Negritos
Verrine de Atum

Entradas

Cocktail de Camarão
ou
Melão c/ Presunto

Quentes

Canja de Galinha ou
Creme de Marisco
Tranches de Cherne c/ molho de Camarão
Bifinhos aux Champignons
Leitão à Bairrada

Bebidas

Vinho Tinto
Vinho Branco
Vinho Verde
Águas
Sumos
Cerveja
Espumante

Mesa de Queijos

Serra
Rabaçal
Ilha
Castelo Branco
Outros

Buffet Frio

Leitão Assado
Presunto Serrano
Pato Assado c/ Laranja
Carré de Porco
Bolinhos de Bacalhau
Croquetes de Vitela
Pataniscas de Bacalhau
Saladas Mistas
Salada Russa
Rissóis
Calamares à Francesa

Mesa de Mariscos

Lagosta
Gamba Armada
Sapateira Recheada
Lagostim

Sobremesas

Pudins Caseiros
Molotof
Mousse de Chocolate
Arroz Doce
Fruta Natural
Fruta Lapidada
Salada de Frutas
Salada Tropical

Pastelaria Fina

Bolo de Noiva
Tartes Diversas
Tortas Sortidas
Troncos
Peças Comemorativas
Lampreia de Ovos
Pastéis Miniaturas

Conforto

Café
Digestivos
Porto

acresce Iva à taxa de 13%

Quinta da Nora

EMENTA narciso

Welcome drink de espumante no Bar do Hotel,

acompanhado de pastelinhos de bacalhau e rissóis e chamuças

Couvert

Pão caseiro com Manteigas individuais e Cenouras algarvias e Paté de alheira e Azeitonas britadas e Gambas da costa cozidas e Carapaus alimados, Salada de Atum com feijão-frade e Salada de Bacalhau com grão

Sopa

Ameijoas da Ria Formosa ou Sonhos de alheira

Prato Quente de Peixe

Filetes de robalo com batata duchesse e legumes ou Bacalhau com broa

Tira Gostos

Sorbet de Limão

Prato Quente de Carne

Perna de borrego assada no forno com polenta de ervas do campo e bouquet de legumes grelhados ou

Bife da vazia com batata gratin e legumes da horta

Sobremesa

Torta de amêndoa, Torta de laranja ou Morgado Serrano

Fruta Laminada

Bebidas

Águas com e sem gas e refrigerantes

Vinho branco Quinta do Portal (Douro) e Vinho Tinto Gaudio Reserva (Alentejo)

Café e medronho caseiro

Espumante para acompanhar o bolo

1 digestivo (whisky, brandy, licor)

Entradas

Camarão tigre no forno

Salada de presunto

Cogumelos salteados com caju

Pratos principais

Sopa de caril com camarão

Massada de peixe

Cataplana de bacalhau com presunto e amêijoas

Petiscos

Abóbora com pinhões e cogumelos

Pão recheado com queijo

Sobremesas

Tarte de maçã

Mousse de dióspiros

Bolo-rei

vinho tinto

vinho rose

Vinho branco

vinho do porto

espumante seco

COCKTAILS

Champagne Cocktail

Champagne Pick-Me-Up

ENTRADAS

Tâmaras Recheadas com Queijo e Nozes

Tâmaras e Ameixas

Recheadas

SOPAS

Creme de Cogumelos

Creme de Galinha

PEIXES

Bacalhau à Brás

Bolinhos de Arroz com Gambas e Caju

Camarões à Ano Novo

Dourada com Amêndoa

Ostras com Manteiga Oriental de Chilli

Salada de Queijo Camembert com Nozes

Salmão Fumado com Puré de Agriões e Natas

Tranches de Pescada com Arroz de Gambas

ACOMPANHAMENTOS

Arroz de Laranja

Arroz de Sustância

Castanhas Salteadas com Cogumelos
Couves-de-Bruxelas com Castanhas

CARNES

Cabrito Recheado e Assado

Coelho com Ameixas Pretas

Filé Folhado ao Creme de Funghi Sec

Medalhões Gratinados

Perna de Porco com Ananás

Rosbife

Salada de Lombo Aux Fines Herbes

Salada de Picanha Defumada "Quero Mais"

Vitela Assada com Ameixas secas, Gengibre e Pistácio

DOCES

Bolo Príncipe

Bolo-Rei

Choc Quente - Frio

Órgão

Panna Cotta com Frutos Vermelhos

Pão de Rala

Tarte Cremosa de Coco e Ananás

Toucinho Rançoso

Trapistas

Trufas de Chocolate com Café

espumante

Vinho Branco

Vinho Tinto Reserva (decantar)

água

Sumos naturais

ENTRADA | STARTER

Crocante de abóbora e requeijão

Crispy pumpkin and creamy cheese

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Lombinhos de bacalhau em cama de puré de espinafres e legumes da época

Cod fillets in a bed of pureed spinach and vegetables of the season |

ou

Peito de peru recheado com frutos secos e cuscuz com toque mediterrânico e legumes da época

Breaststroke stuffed with dried fruits with couscous mediterranean touch and vegetables of the season

SOBREMESA | DESSERT

Cheesecake com migas de bolo e broa de mel

Cheesecake with crumbs of honey cookiesou | or

Salada de fruta

Fruit salad

Cerveja

Água

Sumos

Sangria

Vinho da casa tinto

Café e medronho caseiro

BUFFET

Club House

Mini entradas(4 a 5 variedades)

Saladas

Sopa ou creme: Caldo verde, sopa de feijão frade, sopa de legumes, creme de cenoura, creme de legumes, creme de espinafres ou creme de couve flor.

Peixe: Bacalhau lascado ou Polvo a lagareiro;

Carne: Rosbife ou Caril de frango ;

Guarnições: Grelos, legumes salteados, Batata a murro, batata salteada, arroz de enchidos, arroz de cogumelos, ou arroz de frutos secos (escolha de 2)

Buffet de sobremesas

CARTA DE VINHOS

CHAMPAGNE GARRAFA 75cl • Diebolt-Vallois Blanc de blancs € 125.00 •

Perrier Jouet Grand Brut € 140.00

• Ruinart Brut € 150.00 •

Moët & Chandon Dom Pérignon € 550.00

VINHO BRANCO PORTUGUÊS GARRAFA 75 CL

• Curvos - Loureiro € 45.00 •

Dona Berta Rabigato - Douro € 60.00

• Esporão Reserva - Alentejo € 48.00 •

Soalheiro - Vinho Verde € 50.00

VINHO TINTO PORTUGUÊS GARRAFA 75 CL •

Dialogo - Douro € 53.00 •

Duas Quintas - Douro € 50.00 •

Julian Reynolds - Alentejo € 63.00 •

Quinta do Carmo - Alentejo € 72.00 •

Quinta da Bacalhôa - Setúbal € 80.00 •

Esporão Reserva - Alentejo € 80.00

VINHO ROSÉ PORTUGUÊS GARRAFA 75 CL •

Redoma Rosé - Douro € 41.00

ESPUMANTE PORTUGUÊS GARRAFA 75 CL

• Quinta do Valdoeiro Baga/Chardonnay € 65.00

Cerveja

Água

Sumos

Sangria

Escolhe só um vinho tinto e um branco