

Casa da Esquila

Restaurant Gourmet Rural

Labrador

Soupe de légumes de grand-mère
Saucisses traditionnelles grillées
Morue dans l'huile d'olive "à la Lagareiro"
Filet de porc à la sauce traditionnelle de saucisses
Veau avec des verts sautées
Agneau Rôti
Papes de Maïs

Régional

Crème de légumes
Feuillette de crevettes au salade de citrines
Morue confit avec purée de haricots et salade d'avocat
Veau à la moutarde ancienne et poker des légumes
La folie de notre pâtisserie

Gourmet rural

(Uniquement disponible sur demande)
Le maïs en crème aux crevettes
« Braz » de Cèpes aux burger de « Alheira » (saucisse)
Filets de Loup de mer aux asperges et purée de Pata Negra
Veau avec salade Vitelotte et fromage de chèvre
Tarte aux pommes avec crème glacée à la vanille

Si vous voulez, nous pouvons proposer une dégustation de vins pour accompagner votre menu

Le menu simple composé de:

Entrées ou soupe, du poisson ou de la viande et dessert

Vin de la maison, eau, boissons gazeuses et café
(Durée normale de la repas entre 60 et 90 minutes)

Labrador

Menu Simple

22,00 par personne

Régional

Menu Simple

22, 00 par personne

Dégustation rural se compose de cinq cours:

Entrée simple, Entrée Esquila, poisson, viande et dessert

Vin de la maison, eau, boissons gazeuses et café
(Durée normale de la repas entre 90 et 120 minutes)

Gourmet Rural

Menu Simple

28, 00 par personne

Menu Degustação Rural

26, 00 par personne

Menu Degustação Rural

26, 00 par personne

Menu Degustação Rural

33, 00 par personne

Tout le prix sont en euros(€) e avec tout tarifs compris

Casa da Esquila

Restaurant
Gourmet Rural

Bienvenue dans notre simple maison

Nous sommes au milieu de la campagne, dans un petit village du bord intérieur sans prétention d'être plus que ce que nous sommes, un place ou le manger et boire bien est le plus important. L'intention de tout notre travail, éveiller les sens de ceux qui sont assis à nos tables, soit avec des propositions simples traditionnelles, ou quelque chose de plus audacieux qui provoque vos papilles.

Votre opinion est importante pour nous, nous dire ce que sont vos préférences, ce que vous n'aimez pas, vos allergies, qui lui plaît, nous aider à créer un menu pour vous. C'est ce que nous aimons faire si quelque chose n'est pas à votre goût, s'il vous plaît dites-nous afin que nous puissions rapidement correct et ce qui vous a amené ici, Esquila repas. A la fin de la journée, nous voulons juste éveiller en ceux qui nous visitent, des sensations de plaisir et de bien-être éthéré et physique.

Voici notre mode de vie a fait appel à plus de clients que nous avons eu la chance d'être en mesure de trouver notre chemin dans les gens qui sont devenus de vrais amis, des ambassadeurs, des gens qui nous recommandent, suggèrent des changements, se soucient de notre maison. C'est vraiment un privilège et un honneur d'avoir des gens comme ça sur notre chemin.

A vous tous, notre « bem haja »

L'équipe Esquila