

# Casa da Esquila

Restaurante  
Gourmet Rural

*Invierno*

Tradição  
La simplicidad de la dehesa

Couvert

Sopa en la olla de hierro

Bacalau en aceite de oliva con puré de cebolla, chips de patata violeta e verdes

Naco de ternera con migas de setas

Panna Cota de romero con Miel e Limon

Chocolate e naranja

Clássico

Un menu intemporal

Crema de Verduras

Hojaldre de camarones salvajes con ensalada de citrinos

Bacalao confitado con puré de garbanzos y ensalada de aguacate

Ternera con mostaza y pòquer de verduras

La locura de nuestra pastelería

El Menú Sencillo incluye:

Entradas o sopa, pescado o carne y postre

(La duración normal de la comida entre 60 y 90 minutos)

Degustación Rural consta de cinco cursos:

Entrada simple, Esquila entrada, pescado, carne y postre.

(La duración normal de la comida entre 90 y 120 minutos)

# Casa da Esquila

Restaurante  
Gourmet Rural

## Gourmet de Autor

Combinaciones improbables  
(sólo por reserva con 48 horas de anticipación)

Crema de pastinaca con queso de oveja y tocino  
Langosta ahumada con chorizo y crema de maíz  
Mero con aceitunas y naranja  
Arroz de Carqueja con magret de pato  
Salteado de brotes con Boletus, limón y cachazo cerdo ibérico  
Soufflé de Avellana con helado de café

Duración normal de la comida entre 90 y 120 minutos

## Ou simplemente se quede en las manos del Chef...

Menú del Chef

Precio Sob Consulta

Por cuestiones de servicio sugerimos la elección sugerimos la elección de menú igual en la mesa, con el límite de no más de 2 diferentes por mesa, so pena de aumento significativo de la duración normal de la comida

Degustación de vinos Classic  
Degustación de vinos de la Region (premium)  
Degustación de vinos Premium de otras Regiones

"Estamos en el medio del campo, en un pequeño pueblo del "Beira Interior"  
sin intenciones de ser más de lo que somos, un lugar donde comer y beber  
bien es el más importante.

."

e todo empieza aquí...

Precios en euros e incluyen Iva à taxa legal de 13%