

Casa da Esquila

Restaurante
Gourmet Rural

Labrador

Sopa de verduras de l' Abuela
Embutidos tradicionales
Bacalao en aceite de oliva " Lagareiro"
Solomillo de cerdo con salsa de Embutidos tradicional
Ternera con verdes a la plancha
Cordero al horno
Papas de Maíz

Regional

Crema de Verduras
Hojaldre de camarones salvajes con ensalada de citrinos
Bacalao confitado con puré de grano y ensalada de aguacate
Ternera con mostaza y pòquer de verduras
La locura de nuestra pastelería

Gourmet Rural

(Disponible bajo petición)
Crema de maíz con camarones
"Braz" de Bolettus con hamburguesa de "Alheira" (embutido)
Filetes de Lubina con espárragos y puré de Pata Negra
Ternera con ensalada de Vitelotte y queso de cabra
Tarta de manzana Rural con helado de vainilla

Si quieres, podemos presentar una sugerión de vino para acompañar su menú

El Menú Sencillo incluye:

Entradas o sopa, pescado o carne y postre
Vino de la casa, agua, refrescos y café
(La duración normal de la comida entre 60 y 90 minutos)

Labrador
Menú Sencillo
22,00 por persona

Degustación Rural
26, 00 por persona

Degustación Rural consta de cinco cursos:

Entrada simple, Esquila entrada, pescado, carne y postre
Vino de la casa, agua, refrescos y café
(La duración normal de la comida entre 90 y 120 minutos)

Regional
Menú Sencillo
22, 00 por persona

Degustación Rural
26, 00 por persona

Gourmet Rural
Menú Sencillo
28, 00 por persona

Degustación Rural
33, 00 por persona

Todos los precios son en euros (€) e con todas las tarifas incluidas

Casa da Esquila

Restaurante
Gourmet Rural

Bienvenido a nuestro humilde hogar.

Estamos en el medio del campo, en un pequeño pueblo del borde interior sin intenciones de ser más de lo que somos, un lugar donde comer y beber bien es el más importante. Pretendemos con todo nuestro trabajo, despertar los sentidos de los que se sientan en nuestras tablas, ya sea con propuestas simples tradicionales, o algo más audaz que hace que sus papilas gustativas despierten.

Su opinión es importante para nosotros, nos dicen cuáles son sus preferencias, lo que no te gusta, sus alergias, que le da la gana, ayuda a crear un menú para usted. Eso es lo que nos gusta hacer, si algo no es de su agrado, por favor díganos para que podamos ofrecer con prontitud algo bueno y lo que te trajo aquí, una cena esquila. Al final del día sólo queremos despertar en aquellos que nos visitan, las sensaciones de placer y bienestar etéreo y físico.

Este nuestro modo de vida ha traído más clientes, e hemos tenido la suerte de ser capaz de encontrar el camino en las personas que se han convertido en verdaderos amigos, embajadores, personas que nos recomiendan, sugieren cambios, se preocupan por nuestra casa. Es realmente un privilegio y un honor tener a gente así en nuestro camino.

A todos ustedes, nuestro "bem haja"

El Equipo de Esquila