

Casa da Esquila

Restaurante
Gourmet Rural

Os nossos menus explicados

Neste menu propomos o lado mais rural do campo, comida simples, apresentação tradicional. Assim para começar uns simples mas saborosos **Enchidos grelhados**, seguidos de uma **Sopa de Legumes da Avó Germina**.

Continuamos com um **Bacalhau à Lagareiro**, e um tenríssimo **Naco de Vitela com Verdes** ou uns preciosos **Lombinho de porco com o molho das chouriças**, se pretender algo ainda mais tradicional o **Cabrito Assado** é sem dúvida uma ótima escolha. Para adoçar o dia e terminar a refeição apresentamos umas tradicionais **Papas de Carolo**.

O nosso menu mais tentador, resultado da união dos produtos rurais com o nosso saber, técnicas e paixão pela comida, sugerimos um início simples e delicioso com um **creme de Legumes das hortas do Casteleiro**, secundado por um **folhado de Camarão com salada de Citrinos**. Prosseguimos com um **Bacalhau confitado em Azeite do Casteleiro**, com **puré de Grão e salada de Abacate**, e um suculento **Naco de Vitela com Mostarda Antiga e Póquer de Legumes**. Terminamos a refeição com a sobremesa do dia recomendada pela nossa pasteleira.

O lado mais gourmet do mundo rural espelhado num menu cheio de sabor. Uma proposta simples, onde tentamos apresentar os nossos melhores produtos combinados com a nossa imaginação, temos assim um **Creme de Milho com Camarão selvagem de Moçambique**, seguido de um contemporâneo **Brás de Boletus Edulis**, com **hambúrguer de Alheira**, fruto das reminiscências judaicas. **Filetes de Robalo com um cremoso puré de Espargos e pata Negra**, a sugestão de peixe que esperamos ser do vosso agrado, antes de vos servirmos um suculento **Lombo de Vitela da Raia acompanhado por uma salada de Vitelotte e Queijo de Cabra**. Terminamos com uma simples **tarte de Maçãs da região**, com **gelado de baunilha**, lentamente cozinhada e onde os apurados sabores conseguidos são apanágio da Slow food que defendemos.

Preços incluem Iva à taxa legal em vigor