



Quinta Dos Sobreiros
Since 2001

Menu

Entradas Starters

Pão, azeite e azeitonas 2,50€

Bread, olive oil & olives

Tábua de enchidos e queijos 9,00€

Cured meats & cheese board

Mini empadas / rissóis 4,50€

Mini chicken pies & beef rissóis

Pratos Principais Dish

Cabrito assado 17,50€

Oven-roasted kid goat with potatoes & greens

Rojões à moda do Minho 14,00€

Minho-style pork (rojões) with chestnuts

Bacalhau com broa 16,00€

Cod with corn bread crust & sautéed cabbage

Arroz de pato 14,50€

Duck rice with orange zest

Lombinho com vinho do Porto 15,00€

Pork tenderloin in Port wine sauce

Risotto vegetariano 13,50€

Wild mushroom & asparagus risotto (veg.)

Salmão em crosta de ervas 16,00€

Salmon fillet with herb crust & roasted veggies

Coq au vin 15,00€

chicken stewed in red wine

Boeuf Bourguignon 16,50€

beef stew in red wine

Quiche Lorraine 9,00€

light French tart





Quinta Dos Sobreiros
Since 2001

Menu

Sobremesas Desserts

Pudim de ovos 3,00€

Traditional egg pudding

Mousse de chocolate 3,00€

Chocolate mousse with sea salt

Crème brûlée 4,00€

Crème brûlée (French classic)

Tarte de amêndoa 3,50€

Almond tart

Salada de frutas 4,00€

Fruit salad

Bebidas Drinks

Água / refrigerante 1,80€

Water / soft drinks

Copo de vinho 2,50€

Glass of house wine

Garrafa de vinho da casa 9,00€

Bottle of house wine

Café expresso 1,20€

Espresso coffee





Menus de Grupo (eventos) Group Menus (for events)

Inclui entrada, prato principal, sobremesa, bebida e café

Menu

Menu Tradicional 25,00€

Traditional Portuguese

Menu Tradicional + Francês 27,50€

Mixed Portuguese + French

Menu Premium (2 pratos) 32,00€

Premium Menu (2 courses)

Menu Infantil (completo) 10,00€

Kids Menu (full)





Menus de Grupo (eventos) Group Menus (for events)

Menu Tradicional

Inclui:

- *Entrada:*
 - *Pão, azeitonas, azeite aromatizado*
 - *Caldo verde ou tábua de enchidos e queijos*
- *Prato principal (à escolha do grupo):*
 - *Rojões à moda do Minho*
 - *Bacalhau com broa*
 - *Arroz de pato tradicional*
- *Sobremesa (1 por pessoa):*
 - *Pudim de ovos / leite creme / fruta da época*
- *Bebida:*
 - *Água, refrigerante ou 1 copo de vinho da casa*
- *Café incluído*

👉 *Ideal para festas familiares, aniversários e almoços de grupo tradicionais*

Menu Tradicional + Francês

Inclui:

- *Entrada:*
 - *Pão, azeitonas + mini quiches ou tábua mista*
- *Prato principal (à escolha do grupo ou em dueto):*
 - *Bacalhau com broa ou*
 - *Coq au vin / Boeuf Bourguignon*
 - *Acompanhado com gratin dauphinois*
- *Sobremesa:*
 - *Crème brûlée / mousse / tarte de amêndoa*
- *Bebida:*
 - *Água, refrigerante ou 1 copo de vinho*
- *Café incluído*

👉 *Ideal para casais jovens, eventos mais requintados, jantares vínicos ou turismo gastronómico*





Menus de Grupo (eventos) Group Menus (for events)

Menu Premium (2 pratos)

Inclui:

- *Entrada:*
 - *Pão, azeite, azeitonas + mini rissóis ou quiches*
- *Primeiro prato:*
 - *Risotto vegetariano ou sopa tradicional (ex: caldo verde com chouriço)*
- *Segundo prato (à escolha):*
 - *Cabrito assado / salmão em crosta / boeuf bourguignon*
- *Sobremesa especial:*
 - *Prato duplo ou sobremesa + fruta + digestivo*
- *Bebidas à discrição durante a refeição:*
 - *Água, refrigerantes, vinho da casa incluído*
- *Café e digestivo*

👉 *Ideal para casamentos, eventos de empresas ou celebrações formais*

Menu Infantil (completo)

Inclui:

- *Prato principal (escolher 1):*
 - *Douradinhos com arroz*
 - *Massa bolonhesa*
 - *Mini hambúrguer com batatas*
- *Bebida: sumo ou água*
- *Sobremesa: fruta ou gelatina*
- *Brinde surpresa opcional (a combinar)*

👉 *Ideal para festas de aniversário, comunhões, batizados*

