

Refeições

Na nossa Herdade não temos propriamente um restaurante com lista, assim sendo os menus são enviados antes da estadia e escolhidos pelo hóspede.

Propomos refeições típicas da região e feitas com o maior número de ingredientes naturais e produzidos na nossa Herdade.

Bom Apetite!



ENTRADAS

- Sopa de legumes da época
- Gaspacho
- Canja de perdiz
- Tábua de queijos e enchidos regionais pequena c/cesto de pão
- Tábua de queijos e enchidos regionais grande c/ cesto de pão (

PRINCIPAIS

DA TERRA

- Perdiz da herdade à Vale do Manantio
- Arroz de pato bravo
- Javali assado acompanhado de batatinhas no forno
- Frango assado guarnecido de batata laminada e salada fresca
- Show Cooking no alpendre - refeição completa, necessário mínimo de 5 pessoas

DO MAR

- Bacalhau à brás
- Bacalhau com natas
- Lulinhas estufadas à Vale do Manantio guarnecidas com arroz e salada

DA HERDADE

- Salada de tomate e mozzarella
- Salada de frango
- Salada de rúcula, cogumelos e lascas de parmesão
- Salada à Vale do Manantio

SOBREMESAS

- Os nossos doces regionais
- Fruta da época

Refeições Ligeiras

Na nossa Herdade não temos propriamente um restaurante com lista, assim sendo os menus são enviados antes da estadia e escolhidos pelo hóspede.

Propomos refeições típicas da região e feitas com o maior número de ingredientes naturais e produzidos na nossa Herdade.

Bom Apetite!



TÁBUAS

- Tábua de queijos e enchidos regionais pequena c/cesto de pão
- Tábua de queijos e enchidos regionais grande c/ cesto de pão

SNACKS

- Torrada em pão Alentejano
- Tosta de queijo ou fiambre
- Tosta mista
- Tosta de presunto ou paio
- Tosta de atum com mayo
- Tosta de frango com mayo
- Sandwich mista
- Sandwich de presunto ou paio
- Sandwich à Vale do Manantio

SALADAS

- Salada de tomate e mozzarella
- Salada de frango
- Salada de atum com feijão frade
- Salada de rúcula, cogumelos e lascas de parmesão
- Salada de grão de bico com bacalhau e ovo
- Salada à Vale do Manantio
- Salada russa acompanhada de panados

PETISCOS

- Pratinho de 3 rissóis
- Pratinho de 3 croquetes
- Pratinho de 3 pastéis de bacalhau
- Pratinho de 2 panados
- Pratinho de 2 empadas de perdiz
- Tortilha
- Quiche
- Ovos mexidos
- Ovos mexidos com tomate
- Ovos mexidos com bacon
- Ovos mexidos com queijo e fiambre
- Ovos mexidos com cogumelos, espargos e espinafres

Acompanhamentos

- Arroz branco
- Arroz de tomate
- Batatas fritas

Bolos/Doces

- Bolo de iogurte (fatia)
- Bolo de Chocolate (fatia)
- Tarte de Limão (fatia)
- Leite Creme (taça)
- Mousse de Chocolate (taça)

Fruta

- Fruta da época
- Salada de fruta
- Prato de frutas variadas

Bebidas

Na nossa Herdade não temos propriamente um restaurante com lista, assim sendo os menus são enviados antes da estadia e escolhidos pelo hóspede.

Propomos refeições típicas da região e feitas com o maior número de ingredientes naturais e produzidos na nossa Herdade.

Bom Apetite!



ÁGUAS e SUMOS

- Água 0,5l
- Água com gás
- Água Tônica
- Garrafa de água de 1,5l
- Refrigerantes de lata 33cl
- Limonada copo
- Sumo de laranja natural copo
- Jarro de limonada 1l
- Jarro de sumo de laranja natural 1l

CAFETARIA

- Café expresso/ descafeinado
- Café americano
- Café com leite
- Chocolate quente
- Chás e infusões

CERVEJAS

- Cerveja mini
- Cerveja s/álcool

SANGRIAS

- Jarro de sangria 1l
- Jarro de sangria de frutos vermelhos com espumante



GIN

- Gordon's
- Beefeater
- Bombay Sapphire
- Hendricks

VODKA

- Smirnoff
- Absolut
- Vodka com sumo natural

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- Licor Beirão
- Caipirinha
- Caipirosca
- Caipirão
- Morangosca
- Mojito
- Cuba Libre

VERMUTES/ANISADOS/ AMARGOS

- Martini branco/rosso
- Aguardente Aldeia Nova
- Cálice Vinho do Porto

WHISKEY

- J&B
- Cutty Sark
- Famoso Grouse
- Ballantine's
- Chivas