

Menu

Dos nossos prados para o seu prato.

Com carinho.

Os produtos podem conter ou ter vestígios de um ou mais alergénios. Antes de fazer o seu pedido, informe, por favor, a equipa de sala sobre qualquer alergia ou intolerância alimentar.



Glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta)



Crustáceos e produtos à base de crustáceos



Ovos e produtos à base de ovos



Peixes e produtos à base de peixe



Amendoins e produtos à base de amendoins



Soja e produtos à base de soja



Leite e produtos lácteos (inclui lactose)



Frutos de casca rija (amêndoas, nozes, avelãs, etc.)



Aipo e produtos à base de aipo



Mostarda e produtos à base de mostarda



Sementes de sésamo e produtos à base de sésamo



SO₂ Dióxido de enxofre e sulfitos



Tremoços e produtos à base de tremoço



Moluscos e produtos à base de moluscos

Os preços indicados neste menú incluem IVA à taxa em vigor.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Pequeno-almoço

das 08h00 às 11h00

20,00€

Crianças (dos 4 aos 11 anos): 11,00€

sumo de laranja natural • fruta • panquecas ou croissants •
iogurte e granola • pão • queijos e carnes frias • compotas da
nossa produção • ovos • bolo da casa • café ou chá ou infusão

Nota: No pequeno-almoço, é servida uma dose de cada produto referido.

Brunch

das 11h00 às 15h00

30,00€

Crianças (dos 4 aos 11 anos): 15,00€

sumo de laranja natural • fruta • panquecas •
iogurte e granola • pão e croissants • queijos e carnes frias •
compotas da nossa produção • ovos • cogumelos salteados •
batata-doce crocante • alheira desconstruída com figo fresco

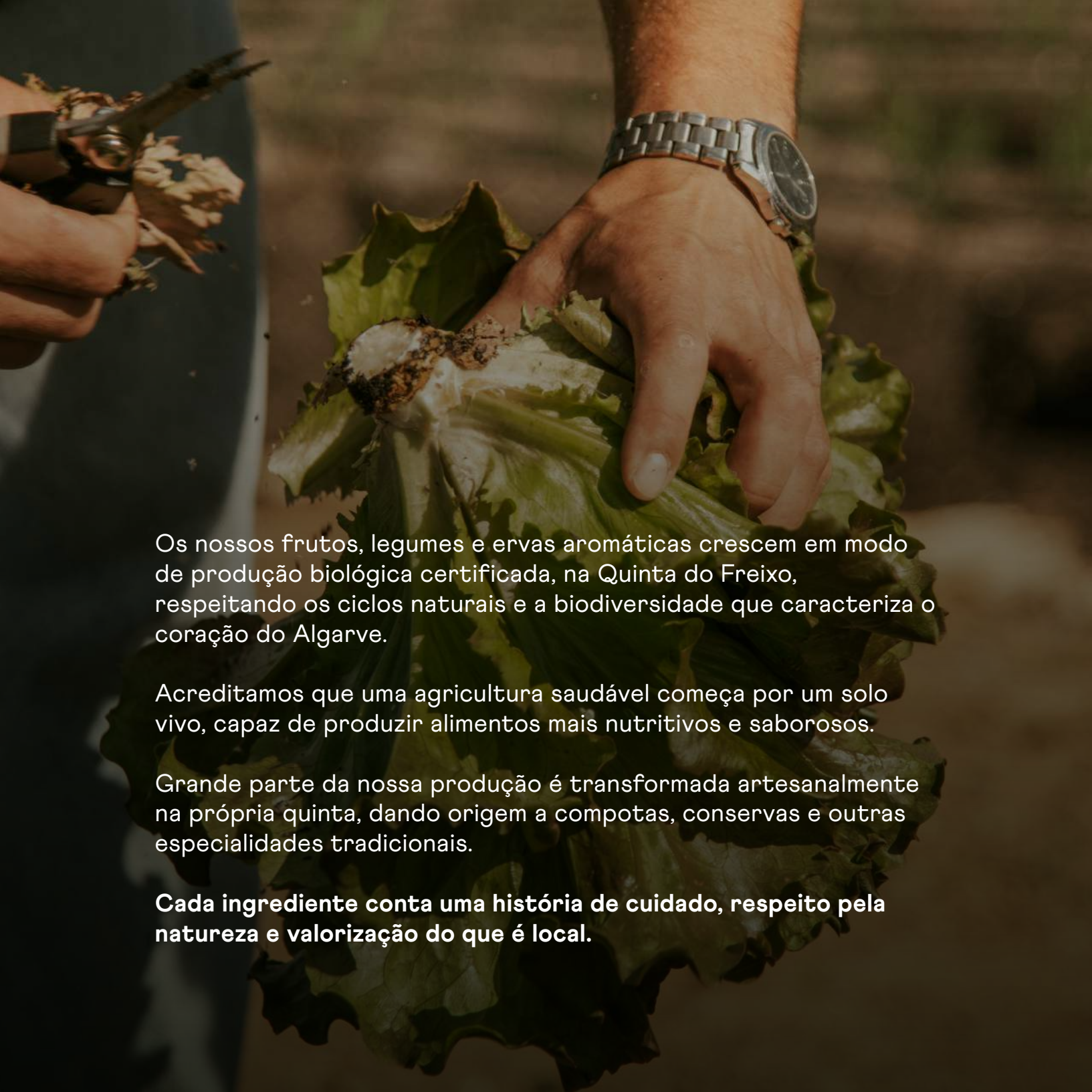
Nota: No brunch, é servida uma dose de cada produto referido.



O NOSSO BRUNCH

Complementos

Torrada com manteiga	 	3.50€
Torrada com compota e mel	 	4.50€
Sandes de paio do lombo	  	7.00€
Sandes de presunto	  	6.00€
Sandes de queijo/fiambre	  	5.00€
Sandes de queijo curado e marmelada	 	6.50€
Sandes mista	  	6.00€
Cesto de pão		3.00€
Cogumelos salteados		5.50€
Croissant com compota ou mel	  	4.50€
Panquecas com compota ou mel	  	4.50€
Ovos (estrelados, mexidos ou cozidos)	 	3.50€
Prato de fruta		5.50€
logurte com granola	 	4.00€


A close-up photograph showing a person's hands holding a large head of lettuce. The person is wearing a silver metal watch on their left wrist. Another hand is visible on the left, using scissors to trim the roots of the lettuce. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

Os nossos frutos, legumes e ervas aromáticas crescem em modo de produção biológica certificada, na Quinta do Freixo, respeitando os ciclos naturais e a biodiversidade que caracteriza o coração do Algarve.

Acreditamos que uma agricultura saudável começa por um solo vivo, capaz de produzir alimentos mais nutritivos e saborosos.

Grande parte da nossa produção é transformada artesanalmente na própria quinta, dando origem a compotas, conservas e outras especialidades tradicionais.

Cada ingrediente conta uma história de cuidado, respeito pela natureza e valorização do que é local.






















O nosso rebanho de ovelhas da raça Campaniça, tradicional da Serra Algarvia, desempenha um papel essencial no equilíbrio do ecossistema.

Enquanto pastam livremente, estes animais ajudam a controlar a vegetação espontânea, contribuindo para a prevenção de incêndios e para a manutenção da paisagem.

Aqui, uma das nossas prioridades é aliar o bem-estar animal à preservação dos recursos naturais.


Entradas

Tábua de couverts  	6.50€
cenoura à algarvia, azeitonas, pasta de atum e manteiga de alho	
Cesto de pão 	3.00€
Alheira desconstruída com figo fresco  	7.00€
Batata-doce crocante com maionese de alho 	4.00€
Bolo do caco com manteiga de alho  	4.50€
Bruschetta de tomate 	6.00€
Bruschetta mediterrânica  	7.50€
Chouriça de porco alentejano no fogo 	11.00€
Folhados de queijo de cabra com doce de abóbora  	7.50€
Pratinho de paio do lombo 	7.00€
Pratinho de queijo curado/fresco 	6.00€
Tábua de queijos e carnes frias   	14.00€








FOLHADOS DE QUEIJO DE CABRA COM O NOSSO DOCE DE ABÓBORA


Sopas

Sopa de legumes		4.50€
Sopa de tomate	  	6.00€
Gaspacho andaluz		5.50€

Saladas

D. Antónia	 	14.00€
folhas frescas, figo seco, queijo de cabra, espinafres, croutons e molho vinagrete		
Fresca	  	16.00€
folhas frescas, fruta da época, nozes, queijo de cabra, molho de vinagre balsâmico reduzido e azeite		

Omeletes

Simples	 	10.50€
Queijo/fiambre/mista	 	13.00€



SOPA DE TOMATE DA NOSSA PRODUÇÃO

Pratos principais

Bacalhau com natas   	17.00€
Bifinhos à moda da mãe 	18.00€
Caril de legumes biológicos  	14.50€
Borrego à Quinta do Freixo 	22.50€
Hambúrguer de vaca de pasto Clássico   alface, tomate, cebola caramelizada, queijo cheddar, bacon do nosso porco de pasto, molho especial	15.50€
Hambúrguer de vaca de pasto Chèvre   queijo chèvre, cebola caramelizada, espinafres	17.50€
Lasanha vegan  	16.00€
Moussaka  	18.00€
Porco à Quinta do Freixo	19.00€

Para as crianças

Bolonhesa de vaca de pasto 	9.50€
Hambúrguer   	11.00€




















Acompanhamentos

Salada mista	3.00€
Arroz	2.50€
Batata frita	3.00€
Batata-doce crocante	3.50€



PORCO À QUINTA DO FREIXO COM CARNE DA NOSSA CRIAÇÃO

Sobremesas

Figo bacelo em calda, com queijo fresco	 	7.00€
Marmelinhos da avó com gelado de baunilha e crumble	  	6.00€
Gelados		3.90€
Prato de fruta		5.50€
Mousse de chocolate	 	4.50€
Tarte de maçã	 	4.50€
Tarte de maçã com gelado	  	6.00€
Tarte de amêndoa	   	5.50€
Torta de laranja	 	4.50€



FIGO BACELO DA NOSSA PRODUÇÃO EM CALDA, COM QUEIJO FRESCO

Bebidas sem álcool

Água 0,50 l	2.00€
Água 0,75 l	2.50€
Água das Pedras/Castello 0,25 l	2.50€
Água com gás 0,75 l	3.00€
Sumo de laranja natural	4.00€
Sumo natural com fruta da época	4.00€
Sumo detox da casa cenoura, beterraba e gengibre	5.00€
Infusão fresca com as nossas ervas aromáticas	3.50€
Refrigerantes	3.00€

Cafetaria

Café/abatanado	1.90€
Café duplo	3.50€
Cappuccino/latte	4.00€
Copo de leite	1.80€
Leite com chocolate	3.20€

Vinhos

Tintos	Barranco Longo (Algarve)	21.00€
	Esquerdino (Algarve)	23.00€
	Herdade do Barranco do Vale - Grande Reserva (Algarve)	34.00€
	Monte da Peceguina (Alentejo)	30.00€
	Malhadinha (Alentejo)	56.00€
	Esteva (Douro)	21.00€
	Grainha (Douro)	34.00€
	Copo (Vinho da Casa)	4.50€
Branços	Barranco Longo - Grande Escolha (Algarve)	21.00€
	Esquerdino Branco (Algarve)	21.00€
	Grainha - Reserva (Douro)	33.50€
	Herdade do Barranco do Vale - Reserva (Algarve)	23.00€
	Monte da Peceguina (Alentejo)	30.00€
	Malhadinha (Alentejo)	47.50€
	Planalto (Douro)	21.00€
	Copo (Vinho da Casa)	4.50€
Rosés	Barranco Longo (Algarve)	21.00€
	Herdade do Barranco do Vale - Reserva (Algarve)	23.00€
Espumante	Esquerdino (Algarve) 0,75 l	28.00€



Aguardente
de Figo
Fig Spirit



*Produzida e engarrafada na Quinta
do Freixo a partir de frutos
de produção biológica destilados
por métodos tradicionais*

*Produced and bottled in Quinta
do Freixo from organic fruits
distilled by traditional methods*



44% vol.

PT-BIO-02
Agricultura da UE

50cl e

AGUARDENTE DE FIGO PRODUZIDA NA QUINTA DO FREIXO

Bebidas com álcool

Cerveja	3.50€
Cerveja sem álcool	3.50€
Hidromel	3.00€
Martini (Rosso/Bianco)	5.00€
Brandy	6.00€
Gin Tónico	11.50€
Caipirinha serrana	9.00€
Sangria 1,5 l	23.50€
Aperol Spritz	11.00€
Whisky novo	8.00€
Whisky velho	12.00€
Aguardente de figo	6.00€
Amarguinha	5.00€
Licor Beirão	5.00€



Duas experiências imperdíveis à sua espera

Passeios de trator

Durante os nossos passeios de trator, pode conhecer as atividades da Quinta do Freixo, nas belas paisagens da serra algarvia.

No verão, tem, ainda, a possibilidade de nadar nos lagos gémeos.

Esta experiência pode ser realizada com ou sem refeição incluída.

Faça a sua reserva!



Do prado ao prato

Além de desfrutar de um passeio de trator pela Quinta do Freixo, vai visitar a nossa horta e colher alguns legumes e vegetais que farão parte da sua refeição confeccionada com todo o cuidado pela nossa equipa de cozinha.

Esta é uma experiência exclusiva para grupos de até 16 pessoas, disponível ao almoço ou ao jantar.

Faça a sua reserva!





À procura de um espaço para realizar um evento especial?

Tanto a Quinta do Freixo como a Quinta do Mel dispõem de espaços amplos e confortáveis que permitem acolher os mais variados eventos particulares, como casamentos, batizados ou festas de aniversário, e eventos corporativos.

Qualquer que seja a ocasião que pretenda assinalar, contacte-nos que teremos muito gosto em apresentar-lhe uma proposta que vá ao encontro das suas necessidades.

Peça-nos um orçamento!





saia.pt



freixoquinta



quintadomel