

2024



MENU

COMIDAS – QUINTA DO MEL

CHEF J. ALBERTO TERESA
FREIXOTUR
ALGARVE

PEQUENO-ALMOÇO das 8h às 12h

Por Adulto: 19,00€

Por Criança (dos 4 aos 11 anos): 10,50€

O nosso pequeno-almoço é preparado com produtos frescos, confeccionados no momento, para si.

Inclui scones ou panquecas, sumo de laranja natural, compotas da nossa produção, carnes frias, queijo, ovos, iogurte, torradas, cereais, café, chá e infusões das nossas ervas.

NOTA: Não é possível partilhar o pequeno-almoço, uma vez que é servido à descrição (tudo o que quiser comer).

BRUNCH das 11h às 15h

Por Adulto: 29,00€

Por Criança (dos 4 aos 11 anos): 14,50€

O nosso brunch é preparado com produtos frescos, confeccionados ao momento, para si.

Inclui scones, panquecas, sumo de laranja natural, compotas da nossa produção, queijos e enchidos, ovos, cogumelos salteados, pica-pau de vitela, salada mista, iogurtes, torradas, cereais, café, chá e infusões das nossas ervas.

NOTA: Não é possível partilhar o brunch, uma vez que é servido à descrição (tudo o que quiser comer).

SCONES E PANQUECAS das 8h às 19h

SCONES OU PANQUECAS COM MANTEIGA E COMPOTA 3,40€

SCONES COM MANTEIGA, COMPOTA E CHANTILLY 4,00€

PANQUECAS COM GELADO ARTESANAL 6,00€

COMPOTAS:

abóbora c/ amêndoa, figo, damasco, morango, abóbora, tomate, laranja, gila ou tomate verde

GELADOS:

alfarroba, abóbora c/noz, figo e amêndoa, maracujá, baunilha, morango, chocolate

SANDES E TORRADAS

PREGO NO BOLO DO CACO 10,90€
steak sandwich

SANDES DE SALMÃO FUMADO 9,90€
salmão fumado, creme de queijo fresco, folhas baby e cebola roxa
smoked salmon, fresh cream cheese, baby leaves and red onion

SANDES DE PAIOLA DE PORCO PRETO 6,90€
black pig "paiola" sandwich

SANDES DE PRESUNTO SERRANO 6,50€
smoked ham sandwich

SANDES DE QUEIJO DE CABRA FRESCO E MARMELADA 6,80€
fresh goat cheese & portuguese quince meat sandwich

SANDES DE QUEIJO DE OVELHA AMANTEIGADO E PRESUNTO 8,70€
buttery sheep cheese & smoked ham sandwich

SANDES DE FRANGO 6,30€
frango, folhas frescas, tomate e maionese
chicken, fresh leaves, tomato and mayonnaise

SANDES DE PASTA DE ATUM 5,90€
com alface e tomate
tuna paste sandwiches with lettuce and tomato

TORRADA COM MANTEIGA 3,00€
butter toast

TORRADA COM MANTEIGA E COMPOTA 3,60€
butter & jam toast

TORRADA COM AZEITE VIRGEM E ERVAS 3,00€
extra virgin olive oil & herbs toast

COUVERT

PRESUNTO DE MONCHIQUE (un.) 7,00€
MONCHIQUE SMOKED HAM (unit)

QUEIJO DE CABRA FRESCO com azeite e orégãos (un.) 7,00€
FRESH GOAT CHEESE with olive oil and oregano (unit)

TÁBUA DE COUVERTS 7,60€
azeitonas temperadas, pasta de atum, cenouras à algarvia e manteiga de ervas frescas
seasoned olives, tuna paste, algarvian carrots, and fresh herbs butter

CENOURAS À ALGARVIA 1,30€
ALGARVIAN CARROTS

AZEITONAS TEMPERADAS 2,70€
SEASONED OLIVES

MANTEIGA (un.) 0,80€
BUTTER (unit)

MANTEIGA COM ERVAS FRESCAS (un.) 1,90€
FRESH HERBS BUTTER (unit)

PASTA DE ATUM 3,70€
TUNA PASTE

CESTO DE PÃO 3,50€
BASKET WITH BREAD

BOLO DO CACO COM MANTEIGA DE ALHO E ERVAS (un.) 4,90€
BOLO DO CACO BREAD WITH GARLIC BUTTER (unit)

SOPAS | SOUPS

CREME DE CAMARÃO À MODA DE QUARTEIRA 5,40€

prawn cream

SOPA DE LEGUMES 3,60€

vegetables soup

SOPA DE TOMATE 5,30€

tomato soup

ENTRADAS E PETISCOS | STARTERS & SNACKS

SALADA CAPRESE ALGARVIA 7,10€

tomate, queijo fresco de cabra, manjeriçao, azeite e orégãos

tomato, fresh goat cheese, basil, olive oil and oregano

CAMARÕES COM MEL DE ROSMANINHO (2UN) 12,90€

camarões fritos com molho de mel

shrimps in honey sauce (2 un)

QUEIJO DE CABRA GRATINADO COM MEL E NOZES 7,40€

queijo de cabra gratinado com nozes e mel

goat cheese gratin with walnuts and honey

TÁBUA MISTA (QUEIJOS E ENCHIDOS NOBRES) 19,90€

queijos e enchidos da serra e compota da Quinta do Freixo

cheeses and sausages from the mountains and jam from Quinta do Freixo

PICA-PAU 11,90€

carne de vitela frita com alhos, pickles, salsa, temperado com azeite e vinagre

fried veal with garlic, pickles, parsley, and seasoned with olive oil and vinegar

BOLO DO CACO COM MANTEIGA DE ALHO E ERVAS (un.) 4,90€

bolo do caco bread with garlic butter (un)

BOLINHAS DE ALHEIRA 5,60€

bolinhas de alheira panadas com molho tártaro

breaded "alheira" balls with tartar sauce

CROQUETES DE GRÃO COM MOLHO DE IOGURTE 4,40€

chickpea croquets with yoghurt sauce

COGUMELOS À BULHÃO PATO 5,70€

mushrooms bulhão pato style

TIBORNA DE TOMATES E QUEIJO FRESCO 4,90€

pão torrado com azeite, mistura de tomates com creme de cabra fresco e ervas aromáticas

toasted bread with olive oil, tomato mix with fresh goat cream and aromatic herbs

TIBORNA QUINTA DO MEL 6,40€

pão torrado com azeite, queijo de ovelha ligeiramente gratinado, regado com azeite, nozes e mel

toasted bread, slightly gratinated sheep cheese, olive oil, walnuts and honey

BATATAS-DOCES CROCANTES 5,50€

batatas-doces algarvias, crocantes, servidas com puré de abacate, molho de piri-piri e molho de

iogurte

crispy Algarvian sweet potatoes served with avocado puree, chilli sauce and yoghurt sauce

CHOCO FRITO 10,00€

tirinhas de chocos panadas e molho tártaro

strips of fried cuttlefish & tartar sauce

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 23,90€

clams bulhão pato style

OMELETES | OMELET

SIMPLES | SIMPLE 9,20€

QUEIJO OU FIAMBRE | CHEESE OR HAM 9,60€

MISTA | CHEESE AND HAM 9,60€

TOMATE E ESPINAFRES | TOMATO AND SPINACH 9,60€

COGUMELOS | MUSHROOMS 9,60€

SALADAS | SALADS

FRANGO 16,50€

folhas verdes mistas da nossa produção, peito de frango, ovo cozido, tomate, pepino, frutas diversas, amêndoas torradas, sementes de sésamo e molho de iogurte
mixed green leaves from our production, chicken breast, boiled egg, tomato, cucumber, various fruits, roasted almonds, sesame seeds and yogurt sauce

ATUM 18,90€

folhas verdes mistas da nossa produção, atum, ovo cozido, tomate, pepino, cenouras, cebola roxa, azeitonas e molho vinagrete de Dijon
mixed green leaves from our production, tuna, boiled egg, tomato, cucumber, carrots, purple onion, olives, and dijon vinaigrette sauce

D. ANTÓNIA 14,00€

folhas verdes mistas da nossa produção, figos secos, queijo de cabra fresco, croutons e molho vinagrete
mixed green leaves from our own production, dried figs, fresh goat cheese, croutons and vinaigrette dressing

CAMARÃO 22,20€

folhas verdes mistas da nossa produção, camarões, ananás, tomate, pepino, cebola roxa e molho rosado
mixed green leaves from our production, shrimps, pineapple, tomato, cucumber, red onion and pink sauce

SALMÃO FUMADO 21,90€

folhas verdes mistas da nossa produção, salmão fumado, tomate, pepino, cebola roxa, rabanetes, sementes de sésamo, e molho de iogurte
mixed green leaves from our own production, smoked salmon, tomato, cucumber, red onion, radishes, sesame seeds, and yogurt sauce

SUGESTÕES VEGETARIANAS | VEGETARIAN SUGGESTIONS

PORTOBELLO GRELHADO (sem glúten e sem lactose) 15,90€

cogumelos portobello grelhados, esmagada de batatas-doces e legumes salteados
grilled portobello mushrooms, crushed sweet potatoes and sautéed vegetables (gluten-free and lactose-free)

RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS 16,80€

cogumelos selvagens, cebola, alho, queijo e arroz arbório
wild mushrooms, onion, garlic cheese, and arborio rice

RAVIOLI DE OUTONO 17,90€

raviolis de abóbora e cebola assada, com espinafres, cebola roxa caramelizada com mel, romãs e natas
pumpkin and roasted onion ravioli, with spinach, red onion caramelized with honey, pomegranates and cream

GRELHADOS – DA NOSSA GRELHA

CAMARÕES GRELHADOS 22,50€

camarões grelhados, com molho de ervas e alho, com arroz de passas e pinhões
grilled prawns, with herb and garlic sauce, with raisin rice and pine nuts

FILETES DE ROBALO GRELHADOS 18,50€

filetes de robalo grelhados e batatas assadas com alecrim
grilled sea bass fillets, and roasted potatoes with rosemary

ATUM GRELHADO 19,80€

atum grelhado e batatas assadas com alecrim
grilled tuna and roasted potatoes with rosemary

PERNA DE BORREGO GRELHADA 20,90€

perna de borrego de pasto fatiada e grelhada, molho de hortelã e esmagada de batatas-doces
sliced and grilled leg of pastured lamb, mint sauce, and crushed sweet potatoes

LOMBINHO À QUINTA DO MEL 15,00€

lombinho de porco grelhado, molho de mel, esparregado e esmagada de batatas-doces
grilled pork tenderloin, honey sauce, spinach puree, and crushed sweet potatoes

SECRETOS DE PORCO PRETO 17,50€

secretos de porco preto grelhados, maionese de alho e batata assada
grilled black pork secretions, garlic mayonnaise, and roasted potatoes

BIFINHOS DE FRANGO C/ COGUMELOS 14,50€

bifinhos de frango grelhados, molho de cogumelos e arroz de passas e pinhões
grilled chicken steaks, mushroom sauce, and rice with raisins and pine nuts

HAMBURGUER QM 19,00€

hambúrguer (180gr) no pão de batata-doce, queijo, cebola roxa caramelizada, alface, tomate, crocante de cebola, cornichons e batatas fritas
burger (180gr) on sweet potato bread, cheese, caramelized red onion, lettuce, tomato, crunchy onion, cornichons, and fries

BIFE DA VAZIA 27,00€

bife da vazia de novilho grelhado, molho chimichurri e batata assada
grilled beef sirloin steak, chimichurri sauce, and roasted potatoes

ESPETADA QUINTA DO FREIXO 18,50€

espetada de novilho grelhada, com cebola, maionese de alho e arroz de passas e pinhões
grilled veal kebab, with onion, garlic mayonnaise, and rice with raisins and pine nuts

PEIXES E MARISCOS | FISH AND SEAFOOD

RISOTTO DE BACALHAU C/ CAMARÕES 20,50€

bacalhau, camarões, arroz arbório, queijo parmesão, tomate, cebola e salsa
codfish, prawns, arborio rice, parmesan cheese, tomato, onions and parsley

LINGUINE FALÉSIA 27,00€

massa linguine, camarões, amêijoas e berbigão salteados, brócolos e molho do mar
linguine pasta, shrimp, sautéed clams and cockles, broccoli, and sea sauce

ESPECIALIDADES DE PEIXE | FISH SPECIALS

POLVO À SANTA LUZIA 29,50€

tentáculo de polvo salteado com cebolas e azeitonas e batatas-doces assadas
octopus tentacle sautéed with onions and olives, and roasted sweet potatoes

BACALHAU QUINTA DO MEL (sem glúten | glúten free) 25,70€

bacalhau frito com farinha de milho amarelo, cebolada com pimentos morrones e azeitonas, guarnecido com batatas da nossa horta às rodelas
fried codfish with yellow cornmeal, sautéed onions with roasted red peppers and olives, garnished with sliced potatoes from our garden

BIFE DE ATUM À PORTIMONENSE 20,90€

bife de atum (barriga) de cebolada, pimentos, tomate e batatas cozidas
tuna steak (belly) with onions, peppers, tomatoes, and boiled potatoes

CARNES | MEAT

BIFE À PORTUGUESA 28,00€

vazia de vaca, molho de bife à portuguesa, presunto e batatas fritas às rodela
striploin steak, portuguese steak sauce, smoked ham and fries

LINGUINE À CAÇADOR 16,50€

peito de frango, bacon, cogumelos, cebolas, molho de tomate e massa linguine
chicken breast, bacon, mushrooms, onions, tomato sauce and linguine pasta

LINGUINE À BOLONHESA 17,60€

molho de carne à bolonhesa e massa linguine
bolognese meat sauce and linguine pasta

ESPECIALIDADES DE CARNE | MEAT SPECIALS

ENSOPADO DE BORREGO 19,90€

o nosso borrego de pasto criado na Quinta do Freixo, pão frito, batatas, laranja e hortelã
our pastured lamb raised at Quinta do Freixo, fried bread, potatoes, orange and mint

PERNIL DE BORREGO ASSADO 20,50€

chambão (perna) de borrego assado no forno com puré de batata
oven-roasted lamb shank (leg) with mashed potatoes

BOCHECHAS ESTUFADAS 16,90€

bochechas de porco estufadas e puré de batata
stewed pork cheeks and mashed potatoes

BIFINHO DA CASA 18,00€

bifinho das nossas vacas de pasto da Quinta do Freixo (150g), com molho da casa, ovo a cavalo e arroz ou batatas fritas
steak from our pasture cows from Quinta do Freixo (150g), with house sauce, horse egg and rice or fries

MENU INFANTIL | CHILDREN'S MENU

DOURADINHOS DE PEIXE 9,50€

douradinhos de peixe, legumes e arroz ou linguine
fish sticks, salad, vegetables, rice, or linguine pasta

LINGUINE À BOLONHESA 10,00€

molho de carne à bolonhesa e linguine
bolognese meat sauce and linguine pasta

HAMBÚRGUER NO PRATO 10,00€

o nosso hambúrguer de vitela de pasto da Quinta do Freixo **no prato**, queijo e arroz ou linguine
our farm-raised veal burger from Quinta do Freixo on a plate, cheese, and rice or linguine pasta

BIFINHOS DE FRANGO 9,00€

bifinhos de frango grelhados, legumes e arroz ou linguine
grilled chicken steaks, vegetables, and rice or linguine pasta

BIFINHO DE VACA 11,90€

bifinho das nossas vacas, molho de carne, ovo estrelado, legumes e arroz ou linguine
steak from our cows, meat sauce, fried egg, vegetables and rice or linguine pasta

GUARNIÇÕES E EXTRAS

ESPARREGADO DE ESPINAFRES 3,00€

COGUMELOS SALTEADOS (com alho e coentros) 3,10€

LEGUMES SALTEADOS (com alho e coentros) 3,50€

ARROZ BRANCO SALTEADO 2,00€

BATATA COZIDA 2,00€

BATATAS FRITAS AOS PALITOS 2,00€

BATATAS ASSADAS COM ALECRIM 2,00€

BATATAS-DOCES CROCANTES 2,40€

SALADA MISTA 2,80€

OVO ESTRELADO 1,10€

SOBREMESAS | DESSERTS

GELADO 1 BOLA | ICE CREAM 1 FLAVOUR 4,30€
GELADO 2 BOLAS | ICE CREAM 2 FLAVOURS 6,50€

SABORES DOS GELADOS | ICE CREAM FLAVOURS:

figo e amêndoa, alfarroba, abóbora com noz, maracujá, baunilha, morango ou chocolate.
fig & almond, chocolate, caroub, pumpkin with walnuts, passion fruit, vanilla, strawberry or chocolate.

FIGO PINGO DE MEL 5,20€

o nosso figo em calda de produção biológica, sobre cama de queijo de cabra fresco com figo, amêndoa, canela e mel
our organically produced fig in syrup, on a bed of fresh goat cheese with fig, almond, cinnamon and honey

MARMELINHOS DA AVÓ 6,40€

os nossos marmelinhos de produção biológica em calda, sobre um crumble de amêndoa acompanhados de gelado artesanal de baunilha
our organically produced quinces in syrup, on a almond crumble, served with hand made vanilla ice cream

FRUTA DA ÉPOCA 3,70€

laranja, melão, melancia, maçã ou uvas

FRUTA EXÓTICA 5,00€

ananás, manga, kiwi ou mamão

PRATO MISTO DE FRUTAS 5,50€

manga, laranja e kiwi

TARTE DE MAÇÃ 4,90€

TARTE DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA 5,50€

MOUSSE DE CHOCOLATE 4,50€

MOUSSE DE MANGA 4,50€

TARTE DE AMÊNDOA 5,20€

PUDIM DE MEL 5,20€

TORTA DE LARANJA 5,20€

QUEIJO FRESCO COM MARMELADA DA QUINTA DO FREIXO 6,60€

PETIT GATEAU COM GELADO ARTESANAL DE BAUNILHA 6,60€

BARRANCO LONGO KO COLHEITA TARDIA - VINHO BRANCO DOCE 29,50€

Vinho Regional do Algarve, Chardonnay, Moscatel, Viognier

Harmonização: Vinho branco doce, não fortificado, elaborado a partir de uvas passas. Deve a sua frescura e doçura à desidratação resultante do amadurecimento natural das uvas na vinha. O knockout, também chamado de KO, é um critério de vitória e encerramento de combate válido no final de uma excelente refeição | muito bom com sobremesas