

2025



MENU

COMIDAS – QUINTA DO MEL

CHEF J. ALBERTO TERESA
FREIXOTUR
ALGARVE

DA NOSSA TERRA PARA A SUA MESA

Na **Quinta do Mel**, cada prato conta uma história de respeito pela terra, pelo tempo da natureza e pela pureza dos sabores. Seguimos o conceito **Farm-to-Table**, o que significa que, na medida do possível, tudo o que servimos é produzido por nós, com origem na nossa **Quinta do Freixo**.

Na **Quinta do Freixo**, praticamos agricultura regenerativa, um modelo de cultivo que vai além do biológico. Utilizamos ovelhas, porcos pretos, vacas e galinhas como parte ativa do processo agrícola, melhorando os solos de forma natural. Estes animais contribuem para a fertilidade da terra, a diversificação das culturas e o equilíbrio do ecossistema, permitindo-nos produzir legumes saudáveis, saborosos e sustentáveis.

O nosso compromisso é simples: respeitar o solo, honrar as tradições e oferecer-lhe ingredientes autênticos, cultivados com tempo e dedicação. Aqui, a natureza dita o menu e cada estação traz novos sabores à sua mesa.

BEM-VINDO AO VERDADEIRO SABOR DO ALGARVE.

FROM OUR LAND TO YOUR TABLE

At **Quinta do Mel**, every dish tells a story of respect for the land, the rhythms of nature, and the purity of flavors. We follow the **farm-to-table** concept, meaning that, as far as possible, everything we serve is produced by us and sourced directly from our **Quinta do Freixo**.

At **Quinta do Freixo**, we practice regenerative agriculture, a farming model that goes beyond organic. We integrate sheep, black pork, cows, and chickens as active participants in the agricultural process, naturally improving the soil. These animals contribute to soil fertility, crop diversity, and ecosystem balance, allowing us to grow healthy, flavorful, and sustainable vegetables.

Our commitment is simple: to respect the soil, honor traditions, and offer you authentic ingredients, grown with time and dedication. Here, nature sets the menu, and each season brings new flavors to your table.

WELCOME TO THE TRUE TASTE OF THE ALGARVE

PEQUENO-ALMOÇO das 8h às 12h

Por Adulto: 20,00€

Por Criança (dos 4 aos 11 anos): **11,00€**

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 aos sábados e domingos

Por Adulto: 30,00€

Por Criança (dos 4 aos 11 anos): **15,00€**

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 3,60€

SCONES COM MANTEIGA, COMPOTA E CHANTILLY 4,20€

PANQUECAS COM GELADO ARTESANAL 6,30€

COMPOTAS:

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

GELADOS:

baunilha, morango ou chocolate

SANDES E TORRADAS

- SANDES DE PAIOLA DE PORCO PRETO 5,50€**
black pork "paiola" sandwich
- SANDES DE PRESUNTO SERRANO 6,00€**
smoked ham sandwich
- SANDES DE QUEIJO DE CABRA FRESCO E MARMELADA 6,90€**
fresh goat cheese & portuguese quince meat sandwich
- SANDES DE QUEIJO DE OVELHA AMANTEIGADO E PRESUNTO 8,90€**
buttery sheep cheese & smoked ham sandwich
- SANDES DE FRANGO DO CAMPO 6,90€**
frango, folhas frescas, tomate e maionese
chicken, fresh leaves, tomato and mayonnaise
- 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

- QUEIJO DE CABRA FRESCO com azeite e orégãos (un.) 7,00€**
FRESH GOAT CHEESE with olive oil and oregano (unit)
- TÁBUA DE COUVERTS 6,60€**
azeitonas temperadas, cabeça de xara, cenouras à algarvia e manteiga de ervas frescas
seasoned olives, tuna paté, algarvian carrots, and fresh herbs butter
- CENOURAS À ALGARVIA 2,30€**
ALGARVIAN CARROTS
- AZEITONAS TEMPERADAS 2,30€**
SEASONED OLIVES
- MANTEIGA (un.) 0,80€**
BUTTER (unit)
- MANTEIGA COM ERVAS FRESCAS (un.) 1,90€**
FRESH HERBS BUTTER (unit)
- CESTO DE PÃO 2,50€**
BASKET WITH BREAD

SOPAS | SOUPS

- SOPA DE LEGUMES 4,50€**
vegetables soup
- SOPA DE TOMATE 4,90€**
tomato soup

- SOPA SERRANA 4,90€**
sopa de feijão com espinafres e outros legumes biológicos da nossa horta, chouriço de porco preto e carne de porco preto
bean soup with spinach and other organic vegetables from our garden, black pork chorizo and black pork

OMELETES | OMELET

- SIMPLES | SIMPLE 9,60€**
- QUEIJO OU FIAMBRE | CHEESE OR HAM 9,90€**
- MISTA | CHEESE AND HAM 9,90€**

ENTRADAS E PETISCOS | STARTERS & SNACKS

CHOURIÇO DE PORCO PRETO ASSADO 10,90€

é uma verdadeira celebração dos sabores autênticos do Algarve, destacando a riqueza da tradição gastronómica portuguesa. Produzido artesanalmente a partir de carne de porco preto criado ao ar livre na **Quinta do Freixo**, este chouriço evidencia a qualidade superior e a suculência inconfundível desta raça.

ROASTED IBERIAN BLACK PORK CHORIZO It is a true celebration of the authentic flavors of the Algarve, highlighting the richness of portuguese gastronomic tradition. Artisanally produced from black pork raised in open pastures at **Quinta do Freixo**, this chorizo showcases the superior quality and unmistakable succulence of this exceptional breed.

QUEIJO DE CABRA GRATINADO COM MEL E NOZES 7,50€

queijo de cabra gratinado com nozes, mel e doce de abóbora
goat cheese gratin with walnuts, honey, and pumpkin jam

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

CROQUETES DE GRÃO COM MOLHO DE IOGURTE 4,40€

chickpea croquets with yoghurt sauce

TIBORNA QUINTA DO MEL 6,80€

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 molho de iogurte
crispy Algarvian sweet potatoes served with yoghurt sauce

SALADAS | SALADS

D. ANTÓNIA 14,60€

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

QUINTA DO MEL 14,60€

folhas verdes mistas da nossa produção, abacate fatiado, fruta da época, nozes picadas, , queijo de cabra aos cubos, molho de vinagre balsâmico reduzido e azeite
mixed green leaves from our own production, sliced avocado, seasonal fruit, chopped walnuts, diced goat cheese, reduced balsamic vinegar dressing, and olive oil

FRANGO 18,40€

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

SUGESTÕES VEGETARIANAS | VEGETARIAN SUGGESTIONS

CARIL DE LEGUMES BIOLÓGICOS 12,70€

é uma deliciosa e nutritiva opção para quem procura uma refeição saudável e cheia de sabor. Este caril é preparado com uma seleção de legumes frescos, cultivados em modo biológico na Quinta do Freixo, para garantir qualidade e frescura. temperado com especiarias aromáticas: curcuma, cominhos, gengibre e coentros, que proporcionam um sabor rico e complexo. Um pouco de leite de coco para atribuir uma cremosidade especial ao caril. acompanhado por arroz branco, salpicado com coentros frescos.

It is a delicious and nutritious option for those looking for a healthy meal full of flavor. To ensure quality and freshness, this curry is prepared with fresh vegetables, organically grown at Quinta do Freixo, and seasoned with aromatic spices: turmeric, cumin, ginger, and coriander, which provide a rich and complex flavor. Some coconut milk adds a special creaminess to the curry. It is accompanied by white rice, sprinkled with fresh coriander ...

....
....

PEIXES | FISH

BACALHAU À LAGAREIRO 31,50€

lombo de bacalhau, batatas assadas a murro, azeite e alhos
traditional dish: codfish loin, roasted potatoes, olive oil and garlic

CARNES | MEAT

ENSOPADO DE BORREGO 19,00€

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 25,40€

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

HAMBURGUER DE VACA 13,50€

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

CARNE DE PORCO PRETO À PORTUGUESA 17,50€

carne de porco preto frita, batatas fritas aos cubos, pickles e azeitonas
fried iberian pork meat, fried potatoes, pickles and olives

ESPETADA MONTE SILVA 18,80€

espetada de porco preto com bacon, cebolas, maionese de alho, salada mista e arroz de passas e pinhões
grilled iberian pork skewer with bacon, onions, garlic mayonnaise, mixed salad and raisin and pine nut rice

CORDON BLUE DE PORCO PRETO 28,50€

preparado com o succulento lombo de porco preto, finamente aberto em manta e recheado com uma combinação de queijo amanteigado e presunto ibérico, panado, criando uma crosta dourada e crocante, é acompanhado com legumes salteados e migado de batata.
prepared with succulent iberian pork loin, finely butterflied and stuffed with a combination of buttery cheese and iberian ham, breaded to create a golden and crispy crust, and served with sautéed vegetables and mashed potatoes.

PEITO DE FRANGO DO CAMPO C/ MOSTARDA 16,70€

peito de frango do campo, molho de mostarda antiga e arroz de passas e pinhões
free-range chicken breast, old-fashioned mustard sauce and rice with raisins and pine nuts

GALO CASEIRO DE PANELA 19,00€

galo do campo guisado, servido com migado de batata
free-range rooster stew, served with mashed potatoes

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

HAMBÚRGUER NO PRATO 10,00€

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

PEITO DE FRANGO DO CAMPO 9,00€

peito de frango do campo grelhados, legumes e arroz
grilled free-range chicken, vegetables, and rice

GUARNIÇÕES E EXTRAS

ESPARREGADO DE ESPINAFRES	3,00€
LEGUMES SALTEADOS (com alho e coentros)	3,50€
ARROZ BRANCO SALTEADO	2,00€
ARROZ DE PASSAS E PINHÕES	3,50€
BATATAS FRITAS AOS PALITOS	2,00€
MIGADO DE BATATA	2,20€

BATATAS ASSADAS	2,00€
BATATAS-DOCES CROCANTES	2,40€
ESMAGADA DE BATATA DOCE	2,80€
SALADA MISTA	2,80€
OVO ESTRELADO	1,10€

SOBREMESAS | DESSERTS

GELADO 1 BOLA ICE CREAM 1 FLAVOUR	4,50€
GELADO 2 BOLAS ICE CREAM 2 FLAVOURS	6,80€

SABORES DOS GELADOS | ICE CREAM FLAVOURS:

baunilha, morango ou chocolate.

vanilla, strawberry or chocolate.

FIGO BACELO 7,70€

o nosso figo bacelo em calda de produção biológica, sobre cama de queijo de cabra fresco com figo, amêndoa, canela e mel
our organically produced "bacelo" 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

TARTE DE MAÇÃ 4,90€

TARTE DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA 5,90€

MOUSSE DE CHOCOLATE 4,70€

PANNA COTTA COM DOCE DE LARANJA 5,90€

panna cotta with orange jam

FRUTA DA ÉPOCA 4,20€

laranja, melão, melancia, maçã ou uvas

FRUTA EXÓTICA 5,60€

ananás, manga, kiwi ou mamão

PRATO MISTO DE FRUTAS 8,30€

manga, laranja e kiwi

BARRANCO LONGO KO COLHEITA TARDIA - VINHO BRANCO DOCE

garrafa - 34,50€ copo 9,10€

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