



## PEQUENO-ALMOÇO das 8h às 12h | BREAKFAST From 8 am to 12 pm

Por Adulto | Per adult: 19,00€

Por Criança (dos 4 aos 11 anos) | Per child (From 4 to 11 years old): 10,50€

O nosso pequeno-almoço é preparado com produtos frescos, confeccionados ao momento, para si. Inclui scones ou panquecas, sumo de laranja ou de melancia natural, compotas da nossa produção, carnes frias, queijo, ovos, iogurte, torradas, cereais, café, chá e infusões das nossas ervas.

**It includes** scones or pancakes, fresh orange juice, our production jams, cold meats, cheese, eggs, yogurt, toast, muesli, coffee, tea, and infusions made with our herbs.

## SANDES E TORRADAS | SANDWICHES AND TOASTS

TORRADA COM MANTEIGA | BUTTER TOAST 2,80€

TORRADA COM MANTEIGA E COMPOTA | BUTTER & JAM TOAST 3,60€

TORRADA COM AZEITE VIRGEM E ERVAS | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & HERBS TOAST 2,60€

SANDES DE PAINHO DE PORCO PRETO | BLACK BOAR "PAINHO" SANDWICH 6,00€

SANDES DE PRESUNTO DA SERRA ALGARVIA | SMOKED HAM SANDWICH 6,00€

SANDES DE QUEIJO DE CABRA FRESCO ALGARVIO E MARMELADA DA QF 5,90€

FRESH GOAT CHEESE & QF QUINCE JAM SANDWICH

SANDES DE QUEIJO DE CABRA FRESCO ALGARVIO E PRESUNTO DA SERRA ALGARVIA 7,90€

FRESH ALGARVE GOAT CHEESE, AND ALGARVE HAM SANDWICHES

SANDES DE FRANGO (frango, folhas frescas e maionese) | CHICKEN SANDWICH (chicken, fresh leaves, and mayonnaise) 6,00€

PREGO NO BOLO DO CACO | STEAK SANDWICH 10,90€

BIFANA NO PÃO | PORK STEAK SANDWICH 8,90€

## COUVERT | COUVERT

QUEIJO FRESCO DE CABRA ALGARVIO (un.) 6,50€

FRESH ALGARVIAN GOAT CHEESE (unit)

TÁBUA DE COUVERTS 6,90€

azeitonas temperadas, pasta de marisco, cenouras à algarvia e manteiga de ervas frescas  
seasoned olives, eggplant paste, algarvian carrots, and fresh herbs butter

CENOURAS À ALGARVIA 1,30€

ALGARVIAN CARROTS

AZEITONAS TEMPERADAS 1,90€

SEASONED OLIVES

MANTEIGA COM ERVAS FRESCAS (un.) 1,80€

FRESH HERBS BUTTER (unit)

PASTA DE BERINGELAS 2,90€

EGGPLANT PASTE

PAINHO DE PORCO PRETO (un.) 5,50€

BLACK PIG SAUSAGE (unit)

CESTO DE PÃO 2,90€

BASKET WITH BREAD

BOLO DO CACO COM MANTEIGA DE ALHO (un.) 3,80€

BOLO DO CACO BREAD WITH GARLIC BUTTER (unit)

## SOPAS | SOUPS

CREME DE LEGUMES DA NOSSA HORTA | VEGETABLE SOUP FROM OUR GARDEN 2,90€

SOPA DE TOMATE | TOMATO SOUP 4,90€



## ENTRADAS E PETISCOS | STARTERS AND SNACKS

### CROQUETES DE BORREGO (4 UNI.) 4,00€

croquetes de borrego com molho tártaro (molho de iogurte, pepino, alhos, azeite, sumo de limão e ervas aromáticas)  
mini lamb croquettes with tartar sauce (yogurt sauce, cucumber, garlic, olive oil, lemon juice and aromatic herbs)

### CHOURIÇO DE PORCO PRETO ASSADO 7,00€

assado em aguardente de figo da nossa produção  
roasted black pork chouriço, in fig brandy from our production

### PICA-PAU 9,90€

carne da nossa vitela de pastofrita com muitos alhos, pickles, salsa, temperado com azeite e vinagre  
our fried veal with lots of garlic, pickles, parsley, seasoned with olive oil and vinegar

### OVOS MEXIDOS COM CHOURIÇO 6,80€

scrambled eggs with chourizo

### CEBOLA PANADA 3,90€

aros de cebola panados com farinha de panko e molho tártaro  
onion rings breaded with panko flour, and tartar sauce

### BOLO DO CACO COM MANTEIGA DE ALHO (un.) 3,80€

bolo do caco bread with garlic butter (unit)

### TÁBUA QUINTA DO FREIXO 9,90€

croquetes de borrego, painho de porco preto, presunto da serra e doce de abóbora  
lamb croquettes, black pork millet, mountain ham and pumpkin jam

### CAMARÕES GRELHADOS (2 UN) 12,90€

camarões grelhados, manteiga de alho com ervas e pão torrado  
grilled prawns herbs garlic butter, and toasted bread

### SALADA CAPRESE ALGARVIA 7,10€

tomate, queijo fresco de cabra, manjericão, azeite e orégãos  
tomato, fresh goat cheese, basil, olive oil and orégano

### TIBORNAS | BRUSCHETTA

#### TIBORNA MEDITERRÂNICA 4,50€

pão torrado, azeite, presunto da serra algarvia e ervas  
toasted bread, olive oil, smoked ham & herbs

#### TIBORNA ALGARVE 5,40€

pão torrado, queijo fresco de cabra algarvio, regado com azeite, amêndoas torradas e mel  
toasted bread, fresh algarvian goat cheese, drizzled with olive oil, toasted almonds, and honey

#### TIBORNA DE TOMATE 4,30€

pão torrado, tomate, molho pesto e flor de sal  
toasted bread, tomato, pesto sauce and salt flower

## MENU INFANTIL | CHILDREN'S MENU

### ESCALOPES DE NOVILHO 11,30€

escalopes de novilho (100g), molho da casa e arroz  
veal escalopes (100g), house sauce, and rice

### BIFINHOS DE FRANGO DO CAMPO 9,00€

bifinhos de frango do campo grelhados, legumes e arroz ou esparguete  
grilled free-range chicken, vegetables, and rice or spaghetti

### ESPARGUETE À BOLONHESA 8,50€

molho de carne à bolonhesa e massa esparguete  
bolognese meat sauce and spaghetti

### HAMBÚRGUER NO PRATO 10,00€

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



## SALADAS | SALADS

**INVERNO 13,00€**

a base desta salada é uma mistura de folhas baby da Quinta do Freixo, proporcionando uma textura crocante e uma variedade de sabores verdes. É uma combinação equilibrada de sabores e texturas, que oferecem uma experiência gastronómica que reflete os ingredientes sazonais disponíveis na nossa Quinta.

mistura de folhas baby da Quinta do Freixo, queijo de cabra fresco, laranja, damascos secos, croutons e molho de mel  
the base of this salad is a mix of baby leaves from Quinta do Freixo, providing a crunchy texture and various green flavors. It is a balanced combination of flavors and textures, offering a gastronomic experience that reflects the seasonal ingredients available at our "Quinta do Freixo".

mix of baby leaves from Quinta do Freixo, fresh goat cheese, orange, dried apricots, croutons, and honey sauce

**D. ANTÓNIA 12,90€**

uma homenagem calorosa à matriarca da Quinta do Freixo, é uma criação culinária que captura a essência de uma tradição familiar rica em sabor e afeto. Cada elemento foi cuidadosamente selecionado para refletir a sofisticação e a tradição associadas à matriarca. É mais do que uma simples combinação de ingredientes, é uma celebração de uma vida dedicada à família, tradição e amor. Cada garfada conta uma história, trazendo à mesa a herança e a influência duradoura da matriarca da Quinta do Freixo.

espinafres, figos secos, queijo de cabra fresco, croutons e molho vinagrete  
a warm tribute to the matriarch of Quinta do Freixo, it is a culinary creation that captures the essence of a family tradition rich in flavor and affection. Each element has been carefully selected to reflect the sophistication and tradition associated with the matriarch. It is more than a simple combination of ingredients, it is a celebration of a life dedicated to family, tradition, and love. Each bite tells a story, bringing to the table the heritage and lasting influence of the Quinta do Freixo matriarch.  
spinach leaves, dried figs, fresh goat cheese, croutons, and vinaigrette sauce.

**FRANGO | CHICKEN 15,90€**

folhas verdes mistas da nossa produção, peito de frango, tomate, pepino, rabanetes, frutas diversas, amêndoas torradas, sementes de abóbora e molho mostarda com mel  
mixed green leaves from our production, chicken breast, tomato, cucumber, radishes, fruits, roasted almonds, pumpkin seeds, and mustard sauce

## SUGESTÕES VEGETARIANAS | VEGETARIAN SUGGESTIONS

**PORTOBELLO GRELHADO 15,00€**

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

**TERRINA DE LEGUMES GRATINADOS 10,50€**

a combinação de uma variedade de legumes frescos, cultivados organicamente na Quinta do Freixo, envolvidos num delicioso molho de natas, com um toque gratinado que adiciona uma textura crocante e saborosa, servida com uma salada de folhas baby da nossa produção e croutons.

the combination of a variety of fresh vegetables, organically grown at Quinta do Freixo, wrapped in a delicious cream sauce, with a gratin touch that adds a crunchy and tasty texture, and served with a baby leaf salad from our production, and croutons

**CARIL DE GRÃO E ESPINAFRES COM TOFU 11,50€**

é uma opção popular para vegetarianos e vegans, pois fornece uma boa quantidade de proteína, fibras e uma variedade de nutrientes essenciais. Além disso, a combinação de especiarias no molho de caril proporciona um sabor rico e reconfortante que agrada a muitos paladares. Servido com arroz branco.

It is a popular option for vegetarians and vegans as it provides a good amount of protein, fiber, and a variety of essential nutrients. Additionally, the combination of spices in the curry sauce provides a rich, comforting flavor that pleases many palates. Served with white rice.

**ESPARGUETE COM PESTO 12,00€**

os nossos legumes biológicos, massa espaguete e molho pesto.  
our organic vegetables, spaghetti pasta, and pesto sauce.

## PEIXES | FISH

**TENTÁCULO DE POLVO GRELHADO 27,90€**

O tentáculo de polvo grelhado com esmagada de batatas-doces é uma receita clássica que combina o sabor suculento e macio do polvo com a textura doce e reconfortante das batatas-doces e dos legumes salteados, tudo enriquecido com os sabores robustos do azeite e alho.

grilled octopus tentacle with sweet potato puree, is a classic recipe that combines the succulent tender flavor of octopus with the sweet and comforting texture of sweet potatoes, and sautéed vegetables, all enriched with the robust flavors of olive oil and garlic.



## CARNES | MEAT

### ENSOPADO DE BORREGO 19,90€

O nosso Borrego de pasto, criado na Quinta do Freixo, alho, salsa, pão frito, batatas assadas e hortelã fresca. O Borrego de pasto criado na Quinta do Freixo é uma iguaria deliciosa que combina os sabores naturais e autênticos da carne de cordeiro com ingredientes tradicionais da culinária portuguesa. Este prato é uma verdadeira celebração dos sabores rústicos e regionais.

A carne de Borrego de pasto tem uma textura macia e sabor suculento, resultado do animal se ter alimentado de pastagens verdes e naturais.

Este prato é um exemplo da riqueza da culinária tradicional portuguesa, que valoriza ingredientes locais e sazonais, realçando o sabor natural da carne de borrego criado na Quinta do Freixo. A combinação de ingredientes simples, mas de alta qualidade, resulta numa refeição rica em sabores e tradição.

**traditional dish** consisting of our pastured lamb, raised at Quinta do Freixo, garlic, parsley, fried bread, potatoes, and fresh mint. Pastured lamb raised at Quinta do Freixo is a delicious delicacy that combines the natural and authentic flavors of lamb meat with traditional ingredients from portuguese cuisine. This dish is a true celebration of rustic and regional flavors.

Grass-fed lamb meat has a soft texture and juicy flavor, the result of the animal having fed on green, natural pastures.

This dish is an example of the richness of traditional Portuguese cuisine, which values local and seasonal ingredients, highlighting the natural flavor of lamb meat raised at Quinta do Freixo. The combination of simple but high-quality ingredients results in a meal rich in flavors and tradition.

### PERNA DE BORREGO ASSADA 19,90€

perna de borrego de pasto da Quinta do Freixo, assada no forno, batatas assadas e salada verde com laranja leg of pastured lamb from Quinta do Freixo, roasted in the oven, roasted potatoes, and green salad with Orange

### CARNE DE PORCO À PORTUGUESA 13,60€

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

### BIFINHOS DE PORCO 15,50€

bifinho de porco, molho da casa, arroz e bata doce chips pork steak, house sauce, rice, and sweet potato chips

### BIFINHOS DE FRANGO C/ COGUMELOS 14,50€

bifinhos de frango do campo grelhados, molho de cogumelos e arroz de legumes grilled free-range chicken steaks, mushroom sauce, and rice with vegetables

### ESPARGUETE ALFREDO E FRANGO 15,50€

peito de frango do campo, legumes, cogumelos, limão e molho Alfredo (natas e queijo parmesão) free-range chicken breast, vegetables, mushrooms, lemon, and Alfredo sauce (cream and parmesan cheese)

### HAMBURGUER DA ÉPOCA 16,50€

hambúrguer no pão do caco (180gr), queijo, alface, tomate, crocante de cebola, cornichons, molho tártaro e batatas fritas

beef hamburger on bread (180gr), cheese, lettuce, tomato, onion crunch, cornichons, tartar sauce and chips

### ESCALOPES À PORTUGUESA 18,50€

escalopes de novilho, das nossas vacas de pasto da quinta do freixo (170g), com molho da casa e arroz veal escalopes from our pasture-raised cows at Quinta do Freixo (170g), with house sauce and rice

### ESPARGUETE À BOLONHESA 14,50€

molho de carne à bolonhesa e massa esparguete bolognese meat sauce and spaghetti

### BIFE GRELHADO 27,00€

bife grelhado, com batatas fritas ou arroz grilled steak, with fries or rice

### BIFE À PORTUGUESA 28,00€

prato tradicional da culinária portuguesa que apresenta uma combinação deliciosa de sabores. A base consiste em bife de vaca, criada nos pastos biológicos da Quinta do Freixo, uma carne suculenta e tenra. O molho de bife à portuguesa é um elemento-chave que dá ao prato o seu carácter distinto, proporcionando um sabor rico e encorpado. Além do bife de vaca e do molho, também inclui presunto confitado que é colocado sobre o bife. Para completar a experiência é servido com batatas fritas às rodelas.

**Traditional Portuguese dish** that presents a delicious combination of flavors. The base consists of beef, raised on the organic pastures of Quinta do Freixo, a slice of succulent and tender meat. Portuguese steak sauce is a key element that gives the dish its distinctive character, providing a rich, built-in flavor. In addition to the beef and sauce, it also includes confit smoked ham placed on top of the steak. To complete the experience, it is served with sliced fries.

### BIFE SURF & TURF 33,00€

bife das nossas vacas de pasto, camarão, molho de manteiga de alho com ervas e batatas fritas. steak from our pastured cows, prawns, garlic butter sauce with herbs and fries..



## GUARNIÇÕES | SIDE DISHES

	LEGUMES   VEGETABLES	2,90€
	ARROZ   RICE	1,80€
	BATATAS FRITAS   POTATO CHIPS	2,00€
	ESMAGADA DE BATATAS-DOCES   SWEET POTATO PUREE	3,20€
	SALADA MISTA   SIDE SALAD	2,90€
SALADA MISTA COM LARANJA DO ALGARVE	SIDE SALAD W/ ALGARVIAN ORANGE	3,20€
	OVO ESTRELADO   FRIED EGG	1,20€

## 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:

maracujá, baunilha ou morango | passion fruit, vanilla, or strawberry

	FRUTA DA ÉPOCA   FRUIT OF THE SEASON	2,80€
--	--------------------------------------	-------

LARANJA COM MEL E CANELA	ORANGE WITH HONEY AND CINNAMON	2,90€
--------------------------	--------------------------------	-------

	TORTA DE LARANJA   ORANGE PIE	3,50€
--	-------------------------------	-------

	TARTE DE AMÊNDOA   ALMOND PIE	4,70€
--	-------------------------------	-------

	MOUSSE DE CHOCOLATE	4,50€
	chocolate mousse	

	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

	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

	TRIOLOGIA DA SERRA	7,50€
	café expresso, aguardente de figo e queijo de figo coffee, fig brandy, and Algarve fig "cheese"	