2026

Menus de Natal

Qta do Freixo
Loulé

Qta do Mel
Albufeira

Menu 1

Entradas

Tábua de couvert e pão

Creme de abóbora e croutons

Pratos Principais

Assado de porco em forno lento,
aromatizado com ervas mediterrânicas,
batata de alecrim e salada

Sobremesa

Tarte de maçã com gelado de baunilha

30€ com 1 bebida
35€ com bebidas incluídas

Mínimo 15 pessoas

Menu 2

Entradas

Tábua de couvert e pão

Tiborna de tomate fresco e ervas
com fio de azeite

Pratos Principais

Arroz de pato com salada verde

Sobremesa

Tarte de maçã com gelado de baunilha

30€ com 1 bebida
35€ com bebidas incluídas

Mínimo 15 pessoas

Menu 3

Entradas

Tábua de couvert e pão

Folhados de queijo de cabra com doce de abóbora

Pratos Principais

(na mesa para partilhar)

Bacalhau com natas

Assado de porco em forno lento, aromatizado com ervas mediterrânicas, batata de alecrim e salada

Sobremesa

Marmelinhos em cama de crumble e gelado de baunilha

35€ com 1 bebida
40€ com bebidas incluídas

Mínimo 15 pessoas

Menu 4

Entradas

Tábua de couvert e pão

Desconstruído de alheira e figo assado
com toque de flor de sal e balsâmico

Pratos Principais
(na mesa para partilhar)

Bacalhau com natas

Arroz de pato

Sobremesa

Tarte de maçã e gelado de baunilha

35€ com 1 bebida
40€ com bebidas incluídas

Mínimo 15 pessoas

Menu 5

Entradas

Tábua de couvert, pão e queijo fresco

Folhados de queijo de cabra com doce de abóbora

Pratos Principais

1º prato

Bacalhau à moda da Quinta

2º prato

Peito de bovino em molho de cebola, esparregado e puré de batata

Sobremesa

Tarte de maçã com gelado de baunilha

68€ com bebidas incluídas