

QUINTA  
D<sup>A</sup> QUINHAS

# MENU CANAPÉS

MENU CANAPES / CANAPES MENU

PT

**Composto por:  
8 canapés, dois carne,  
dois peixe,  
dois vegetarianos,  
2 sobremesa**

Sopa fria servida em copo  
de shot

Crouton com beterraba,  
queijo de cabra e pinhões

"Scotch egg" de codorniz

Bife tártaro

Camarão em pancetta  
com puré de tâmaras

Crouton de salmão  
fumado a quente,  
agrião e maionese  
de rábano

Pannacotta

Quindim

ES

**Compuesto por:  
8 canapés, dos de carne,  
dos de pescado,  
dos vegetarianos,  
2 de postre**

Sopa fría servida en vaso  
de chupito

Crouton con remolacha,  
queso de cabra y piñones

Codorniz al huevo escocés

Steak tartar

Gambas en panceta  
con puré de dátiles

Picatostes de salmón  
ahumado en caliente,  
berros y mayonesa  
de rábano picante

Pannacotta

Quindim

EN

**Composed:  
of 8 canapés, two meat,  
two fish, two vegetarian,  
2 for dessert.**

Cold soup served  
in a shot glass

Crouton with beet,  
goat's cheese  
and pine nuts

Quail with scotch egg

Steak tartar

Prawns in pancetta  
with date puree

Hot smoked salmon  
croutons, watercress  
and horseradish  
mayonnaise

Pannacotta

Quindim

QUINTA  
D<sup>A</sup> QUINHAS

# MENU BUFFET FRIO

MENU BUFFET FRIO / COLD BUFFET MENU

PT

**Quiche**

(2 diferentes)

**Saladas complexas**

(3 diferentes)

**Proteína**

(podem escolher duas:  
salmão, frango, camarão,  
carne assada, ovos)

**Fruta laminada**

**Sobremesa**

(2 diferentes)

ES

**Quiche**

(2 diferentes)

**Ensaladas complejas**

(3 diferentes)

**Proteínas**

(puedes elegir dos:  
salmón, pollo, gambas,  
roast beef, huevos)

**Fruta laminada**

**Postre**

(2 diferentes)

EN

**Quiche**

(2 different)

**Complex salads**

(3 different)

**Proteins**

(you can choose two:  
salmon, chicken, shrimps,  
roast beef, eggs)

**Rolled fruit**

**Dessert**

(2 different)

QUINTA  
D<sup>A</sup> QUINHAS

# MENU BOWL FOOD

PT

**(quente, comido  
a pé ou com mesas  
informais)**

Composto por 5 bowls  
(carne, peixe, vegetariano,  
marisco, sobremesa)

Salada de camarão  
e manga com arroz

Frekeh  
(grão tipo cevadinha)  
com ervilhas, espinafre  
e ovo 6 minutos

Salmão curado, arroz  
jasmim, salada wakame,  
sementes tostadas

Almôndegas com harissa,  
bulgur

Crème brûlée  
com rosmaninho

ES

**(caliente, que se  
come a pie o en mesas  
informales)**

Compuesto de 5 cuencos  
(carne, pescado, vegetariano,  
marisco, postre)

Ensalada de gambas  
y mango con arroz

Frekeh  
(cebada perlada)  
con guisantes, espinacas  
y huevo 6 minutos

Salmón curado, arroz  
jasmín, ensalada wakame,  
semillas tostadas

Albóndigas con harissa,  
bulgur

Crème brûlée  
con romero

EN

**(hot, to be eaten  
on foot  
or at informal tables)**

Composed of 5 bowls  
(meat, fish, vegetarian,  
seafood, dessert)

Prawn and mango  
salad with rice

Frekeh  
(pearl barley) with peas,  
spinach and egg  
6 min

Cured salmon, jasmine  
rice, wakame salad,  
roasted seeds

Meatballs with harissa,  
bulgur

Crème brûlée  
with rosemary

QUINTA  
DA QUINHAS

# MENU JANTAR SENTADO

MENU JANTAR SENTADO / SEATED DINNER MENU

PT

**Composto por:  
1 entrada, 3 pratos  
principais, 1 sobremesa**

Patê de camarão  
com manteiga de macis  
e tosta melba

Magret de pato assado,  
croquetes de perna de  
pato, molho de cereja,  
amêndoa tostada e batata  
salteada

Robalo com curgete  
recheada, tomate,  
azeitonas e manjeriçã

"Kiev" de cogumelo  
portobello com bechamel  
com alho, brócolo  
e endívia braseada

"Baked Alaska"

ES

**Compuesto de:  
1 entrante, 3 platos  
principales, 1 postre**

Paté de gambas  
con mantequilla de macis  
y tostadas de melba

Magret de pato asado,  
croquetas de muslo  
de pato, salsa de cerezas,  
almendras tostadas  
y patatas salteadas

Lubina con calabacines  
rellenos, tomates,  
aceitunas y albahaca

Kiev de champiñones  
Portobello con bechamel  
de ajo, brécol y escarola  
estofada

"Baked Alaska"

EN

**Composed of:  
1 starter, 3 main courses,  
1 dessert**

Prawn pâté  
with mace butter  
and melba toast

Roasted duck breast,  
duck thigh croquettes,  
cherry sauce,  
toasted almonds  
and sautéed potatoes

Sea bass with stuffed  
zucchini, tomatoes,  
olives and basil

Portobello mushroom  
kiev with garlic bechamel,  
broccoli and braised  
endive

"Baked Alaska"