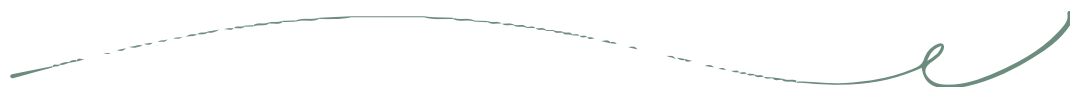
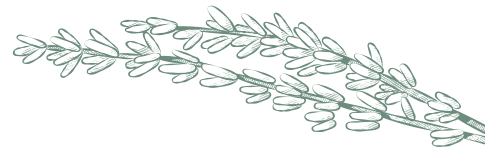


# Ementa



O Parque

by **ARCIL**<sup>®</sup>



*Para entreter*

Couvert regional	€ 3.50
Croquetes de veado, maionese de hortelã da nossa Quinta	€ 7.50
Sopa do dia	€ 2.00
Creme de tomate frio, com manjeriçã, ovo e presunto	€ 4.00
Peixinhos da horta, molho tártaro	€ 6.00

*Enquanto espera*

Tártaro de novilho	€ 9.00
Beterraba, queijo de cabra fresco, nozes, vinagrete de laranja e tomilho	€ 4.50
Rosbife com salada da nossa Quinta	€ 9.00
Ovos rotos, cogumelos e presunto	€ 6.50
Ervilhas, espargos, enchidos da região, ovo BT	€ 6.00



Polvo no forno, batatinha ao alho, legumes salteados	€ 18.00
Bacalhau com crosta de broa e presunto, batata e migas	€ 19.00
Peixe da lota, cremoso de Sames, crocante de morcela	€ 15.00
Bochechas de bacalhau crocantes, arroz cremoso baixo Mondego com tomate coração de boi	€ 15.00
Cabrito assado no forno e o seu acompanhamento (2 pax)	€ 36.00
Bife de novilho 200g, batata frita e migas da Lousã	€ 18.50
Barriga de leitão, espuma de batata, cogumelos e espargos	€ 16.00
Magré de pato, milhos do Sr. Júlio, legumes salteados	€ 14.00
Massa búzios com molho de tomate, manjeriço e <i>mozzarella</i> fresca	€ 9.50
Risoto de cogumelos	€ 9.50



## *Adoçar a boca*

Tartelete de mirtilos da Belaberry Serpins e sorvet de mirtilo	€ 4.00
Chocolate 2 texturas, crocante de arroz doce e gelado de nata	€ 5.00
Morangão	€ 4.50
Pudim de queijo do Rabaçal, gelado de mel Serra da Lousã Dop e crumble de noz	€ 5.00

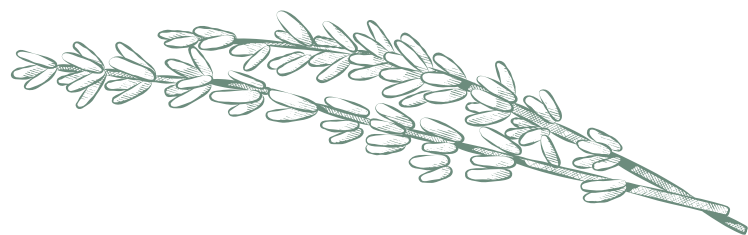
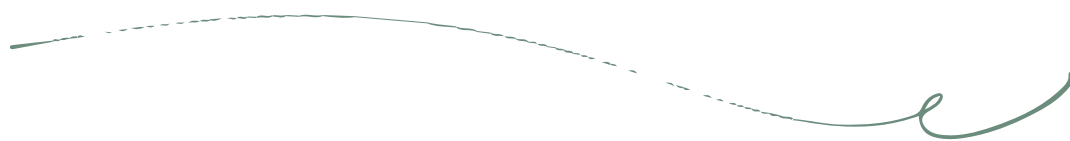
## *Menu Criança*

<b>Sopa, prato e sobremesa</b>	<b>€ 10.00</b>
Sopa do dia	
<b>PRATOS</b> Douradinhos de pescada, arroz de cenoura	
Filetes de peixe, batata	
Bitoque de frango	
Massa à bolonhesa	
Mousse de chocolate	

## *Guarnições*

Migas	€ 3.00
Salada verde	€ 3.00
Salada de Tomate	€ 3.00
Batata frita	€ 3.00
Arroz branco	€ 3.00

# Vinhos



O Parque  
by **ARCIL**<sup>®</sup>

## Espumantes

Grande Aplauso, <i>Baga e Chardonay, Bairrada</i> Frutos de polpa branca, equilibrado, bolha fina e persistente final intenso	27.00 €
Mar Salgado, Bruto, <i>Lisboa</i> Maçã verde, frutos de polpa branca e citrinos. De aroma fresco e frutado.	9.00 €
Colinas de Ançã Rosé, <i>Baga, Beira Atlântico</i> Frutos vermelhos, geleia, frutado com frescura moderada	15.00 €

## Vinhos brancos

Quinta do Barco Alvarinho, <i>Vinho verde</i> Tangerina, lima, melão, tília, mineral e cítrico	12.00 €
Torre de Menagem Escolha, <i>Alvarinho e Trajadura, Vinho Verde</i> Frutos tropicais, floral, cítrica e perfeita acidez	10.00 €
Puzzle, <i>Sauvignon Blanc, Douro</i> Floral, fruta madura, excelente acidez e mineralidade	10.00 €
Hasso, <i>Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio, Códega do Larinho, Douro</i> Frutado, floral, fresco e mineral com final longo	15.00 €
Dona Sancha, <i>Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal Branco e Bical, Dão</i> Frutos cítricos, frutos tropicais, acidez bem acentuada com final seco e persistente	17.00 €
Ribeiro Santo Encruzado, <i>Dão</i> Citrinos, maçã verde, acidez cítrica, mineral com um excelente equilíbrio	19.00 €
Ribeiro Santo, <i>Encruzado e Malvasia Fina, Dão (37cl)</i> Floral, frutos tropicais, baunilha acidez refrescante e um final longo	7.00 €
Regateiro JR, <i>Cerceal, Bical, Maria Gomes, Bairrada</i> Perfumado, cítrico, fruta fresca com acidez refrescante	10.00 €
Conde de Cantanhede Reserva <i>Arinto, Bairrada</i> Frutas exóticas, aveia, baunilha, cereais torrados, caramelo suave com um final longo	15.00 €
Foz de Arouce, <i>Cercial, Beira Atlântica</i> Lima, toranja, erva cortada, funcho, acidez pronunciada, baunilha e notas fumadas	35.00 €
Catapereiro, <i>Fernão Pires, Arinto e Sauvignon Blanc, Lisboa, Tejo</i> Frutos tropicais, flores de laranjeira, fresco e suave	9.00 €
Dissidente Colheita, <i>Antão Vaz, Verdelho, Arinto, Alentejo</i> Vegetal, Fruta madura, textura seca, amargo picante	11.00 €

## Vinhos Rosé

Maçanita <i>Touriga Nacional, Douro</i>	15.00 €
Morango maduro, toque de cereja com uma boa frescura	
Pedra Cancela, <i>Touriga Nacional, Dão</i>	9.00 €
Frutos do bosque, mineral exótico, bom equilíbrio e frescura	
Terra D'Alter Expressão, <i>Alfrocheiro, Aragonez, Touriga Nacional, Alentejo</i>	11.00 €
Floral, frutado, fresco com notas de violeta	

## Vinhos Tintos

Heredias, <i>Touriga Franca, Douro</i>	11.00 €
Frutos silvestres, especiarias, tanino sedoso, boa acidez e equilibrado	
Martha's Vinha do Legado Reserva, <i>Touriga Nacional, Sousão Douro</i>	35.00 €
Notas florais, madeira, frutos vermelhos, final persistente e elegante	
Dona Sancha, <i>Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Dão</i>	17.00 €
Fruta preta, vegetais, toque de especiarias, medio corpo final longo persistente	
Memorias de Santar, <i>Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Dão</i>	28.00 €
Floral, fruta madura, madeira com frutos vermelhos maduros	
Encosta Penalva, <i>Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Alfrocheiro, Jaen, Dão</i>	7.00€
Frutado, flores silvestres, taninos suaves e final agradável (37cl)	
P.G.A, Baga, <i>Touriga Nacional, Bairrada</i>	19.00 €
Frutos vermelhos maduros, ligeira nota de tosta, elegante e persistente	
Foz de Arouce, Baga, <i>Touriga Nacional, Beira Atlântico</i>	35.00 €
Frutos vermelhos e resina. Taninos macios, equilibrados com um final persistente	
Encosta da Criveira Premium Baga, <i>Alfrocheiro Touriga Nacional, Beira Atlântico</i>	20.00 €
Frutos vermelhos, cacau, fruta madura, especiarias, com final perfeito e delicado	
Mar Salgado, <i>Aragonês, Castelão, Touriga Nacional, Lisboa</i>	9.00 €
Bagas pretas maduras, intenso com final de boca macio	
Fat Baron <i>Touriga Nacional, Península de Setúbal</i>	15.00 €
Fruta escura, ameixas, madeira com suaves notas a menta	
Monte das Urtigas Superior, <i>Alentejo</i>	12.00 €
Fruta preta, chocolate, encorpado com notas de barricas bem presente	
Fita Preta, <i>Aragonês, Alicante Bouschet, Trincadeira e Castelão, Alentejo</i>	20.00 €
Fruta preta com notas de erva seca, taninos firmes e redondos	

## Espumante a copo

M&M Turquoise Branco Meio Seco, Bairrada 2.00 €

## Vinho Branco a Copo

Regateiro JR, Cerceal, Bical, Maria Gomes, Bairrada 2.50 €

Catapereiro, Fernão Pires, Arinto e Sauvignon Blanc, Lisboa, Tejo 2.00 €

## Vinho Tinto a Copo

Herédias, Touriga Franca, Douro 2.50 €

Mar Salgado, Aragonês, Castelão, Touriga Nacional, Lisboa 2.00 €

## Vinho do Porto

Barão de Vilar Porto White 3.00 €  
Fruta madura, doçura media, mel, amêndoas e citrinos com acidez refrescante

Barão de Vilar Porto Tawny 3.50 €  
Frutas frescas, flor de anis, equilibrado

Barão de Vilar LBV 2017 4.50 €  
Frutos silvestres, eucalipto, menta, encorpado, mas suave

Barão de Vilar Tawny 10 anos 5.00 €  
Frutas frescas, passas, doçura equilibrada

## Moscatel

Moscatel Roxo Venâncio da Costa Lima Rubrica, Península de Setúbal 4.00 €  
Aroma complexo com notas de passas de uva, geleia e mel

Moscatel Astronauta, Douro 3.50 €  
Compotas de laranja, lichias e maracujá, rosa e feno seco. Caramelizados e especiaria.



# Outras bebidas

## Sangrias

Sangria de espumante 1.5L (frutos vermelhos)	17.00 €
Sangria branca 1.5L (morango, limão, maçã, hortelã, pau de canela)	15.00€
Sangria tinta 1.5L (laranja, limão, maçã, pau de canela)	15.00€

## Cervejas e Sidra

Sagres pressão (20cl)	1.10€
Sagres pressão (40cl)	2.20€
Sagres (33cl)	1.30€
Sagres Preta (33cl)	1.30€
Sagres 0%	1.30€
Super Bock (33cl)	1.30€
Super Bock Stout (33cl)	1.30€
Super Bock 20cl	1.10€
Super Bock Stout (20cl)	1.10€
Cerveja Coral	1.30€
Frappé de cerveja Coral (5 un.)	5.50€
Sidra Bandida do Pomar	2.50€
Panaché	1.20€

## Cerveja artesanal

Cerveja artesanal Candal	4.00€
Praxis Lausus (33cl)	3.50€

## Cocktails

Caipirinha	5.00€
Caipirão	5.00€
Morangão	5.00€
Mojito	5.00€
Aperol Spritz	5.00€
Moscow Mule	5.00€
Porto tónico	5.00€
(vinho do porto branco seco, laranja e hortelã)	

## Águas

Água 1L	2.00€
Água 33cl	0.80€
Água 50cl	1.00€
Água Castelo 25cl	1.30€
Água das Pedras 25cl	1.20€
Água com gás de sabores	1.50€
Água tônica 25cl	1.50€

## Refrigerantes

Coca Cola Original	1.50€
Coca Cola Zero	1.50€
7Up	1.50€
Sumol de laranja	1.50€
Sumol de ananás	1.50€
Ginger ale	1.50€
Ice tea	1.50€
Manga, Pêssego, Limão	
Compal	1.50€
manga laranja, ananás, laranja, frutos vermelhos, maçã e maracujá	

## Mocktails

Virgin Caipirinha	4.00€
(7up, gelo picado, limas)	
Morango com limão	4.00€
(morangos, sumo de limão, água com gás e açúcar)	
Red Ginger Ale	4.00€
(Ginger ale, groselha, lima e hortelã)	

## Sumos e Batidos naturais de fruta

Sumo de Laranja natural	2.50€
Sumo de Morango e Manjeriçã	2.50€
Limonada com Hortelã	1.50€
Limonada de Frutos Vermelhos	2.00€
Batido de Morango, Banana e Mel	3.00€

## Gin

Gin Amicis (casca de laranja e pau de canela)	7.00€
Gin Gin Nordés (uvas brancas)	7.50€
Bulldog (lima e laranja)	7.00€
Hendriks (pepino)	7.50€
Gordons pink (morangos)	6.00€
Tanquaray (pimenta rosa e zest de limão)	6.00€
Tanquaray 10 (Limão e hortelã)	7.50€
Tanquaray 0% (Limão e lima)	5.50€
Gin Azor (hortelã)	7.50€
Bombay Premier Cru (limão)	7.50€

## Generosos

Porto Tawny	3.50€
Porto 10 anos	5.00€
Porto Branco	3.00€
Moscatel do Douro	3.50€
Moscatel Roxo de Setúbal	4.00€

## Amargos e Vermutes

Martini Rosso	1.50€
Martini Bianco	1.50€
Aperol	3.00€

## Licores

Licor Beirão	2.50€
Beirão de Honra	3.50€
Licor Kahlúa	3.50€
Baileys	3.00€
Licor Saint Germain	6.50€
Amêndoa Amarga	2.50€

## Whisky e Whiskey

Jameson Irish Whiskey	4.00€
Deawrs 8 Years Old Portuguese Scotch Whisky	4.00€
Red Label Johnnie Walker Scotch Whisky	4.50€
Black Label Johnnie Walker Scotch Whisky	8.00€
Jack Daniels Tennessee Whiskey	5.00€

## Aguardentes e Rum

Aguardentes Velhas S. Domingos (Bairrada)	3.00€
Adega Velha 6 anos	5.00€
Rum Captain Morgan	3.00€
Rum Captain Morgan Spiced Gold	4.00€
Rum Diplomático	6.50€

## Tequila

Jose Cuervo Silver	4.00€
Jose Cuervo Reposado	5.00€

## Vodka

Smirnoff	3.00€
Ketel One	7.00€