



# EMENTA

## EQUITARE RURAL

### RECOMENDAÇÕES PARA COMPARTILHAR

#### PAELLA DE FRUTOS DO MAR



Uma festa de sabores marinhos, com camarões, mexilhões, lulas e outros frutos do mar, cuidadosamente combinados com arroz. Prato típico de Valência, Espanha. Tempo estimado de preparação de 40 minutos.

15,00 €

Por pessoa

#### PAELLA MISTA



Uma combinação irresistível de pedaços suculentos de carne, uma variedade de vegetais frescos, frutos do mar e peixe cuidadosamente combinados com arroz. Este prato emblemático da culinária espanhola. Tempo estimado de preparação de 40 minutos.

15,00 €

Por pessoa

#### PAELLA DE VEGETAIS



Uma celebração da frescura e cores da natureza, esta paella apresenta uma seleção exuberante de vegetais frescos cuidadosamente combinados com arroz. Uma opção deliciosa e saudável para vegetarianos e amantes da gastronomia espanhola. Tempo estimado de preparação de 40 minutos.

10,00 €

Por pessoa

\*Porções para compartilhar entre 2 e 7 pessoas.

### INFORMAÇÃO DE ALERGÉNIOS

- |                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Ovos                  | Peixe       |
| Produtos Lácteos      | Moluscos    |
| Glutén                | Crustáceos  |
| Frutos de cascas rija | Vegetariano |

IVA INCLUÍDO



- SOPA DO DIA**   2,00 €
- BATATAS BRAVAS/ ALI-OLI**   5,00 €  
Uma combinação irresistível de batatas fritas crocantes, servidas com molho brava picante e molho ali-oli cremoso. Um clássico espanhol que vai deixar a querer mais.
- MOELAS À PORTUGUESA** 6,00 €  
Deliciosas moelas de frango estufadas num molho de tomate, cebola, alho e louro.
- OVOS ROTOS COM PRESUNTO**  6,50 €  
Ovos estrelados sobre batatas fritas com presunto.
- TORTILHA ESPANHOLA**   5,00 €  
Uma combinação perfeita de ovos, batatas e cebolas, cozidos até ficarem dourados por fora e macios por dentro.
- CROQUETES DE PRESUNTO (6UD)**    8,00 €  
Pequenas delícias crocantes, recheadas com um cremoso e saboroso presunto, envolvidas em uma camada dourada e crocante.
- CROQUETES ESPINAFRE (6UD)**     6,00 €  
Pequenas delícias cremosas, recheadas com espinafres, tudo envolto em uma camada crocante e dourada.
- CAMARÕES AO ALHO OU NA CHAPA**  10,00 €  
Os camarões ao alho são suculentos e tenros, salteados em azeite de oliva com alho picado. Ou se preferir, camarões na chapa.
- FRITURAS DE PEIXE (1/2)**    7,50 €  
Uma combinação deliciosa de potas, camarões, lulas, chocos e pescada, levemente empanados e fritos. 1/2 porção
- FRITURAS DE PEIXE**    15,00 €  
Uma combinação deliciosa de potas, camarões, lulas, chocos e pescada, levemente empanados e fritos.
- PRATO DE ENCHIDOS E QUEIJO**   10,00 €  
Uma seleção de enchidos variados como presunto, fuet e painho de porco ibérico, e uma seleção de queijos.
- COGUMELOS SELVAGENS COM OVO ESCALFADO**   7,00 €  
Salteado de cogumelos com ovo escalfado.
- CHOCOS NA CHAPA**  8,00 €  
Preparados na chapa até atingirem o ponto perfeito.
- LULAS NA CHAPA**  8,00 €  
Preparadas na perfeição na nossa chapa.
- BERBIGAO À BULHÃO PATO**  7,00 €  
Uma combinação requintada de berbigões frescos, alho, coentro, azeite de oliva e um toque de vinho branco.



## PRATOS DO MAR

### POLVO À GALEGA

Polvo tenro e suculento, cozido lentamente e temperado com pimentão defumado, sal marinho e azeite.

18,00 €

### BACALHAU À LAGAREIRO

Um prato clássico da culinária portuguesa, onde o bacalhau é assado no forno com azeite, alho e batatas até ficar dourado e suculento.

15,00 €

### SALMÃO GRELHADO

Delicioso salmão grelhado, acompanhado de esmagada de batata doce e uma variedade de legumes grelhadas.

14,00 €

### ESPADARTE À BRAGA

Espadarte grelhado, acompanhado de cebola, pimentos e batatas.

13,00 €

## PRATOS DE CARNE

### BIFE À PORTUGUESA

Tradicional bife de vaca tenro, frito em azeite, alho, louro e vinho branco com pequenas lascas de presunto, ovo estrelado e batatas fritas caseiras.

14,00 €

### ENTRECÔTE

Uma suculenta peça de entrecôte grelhada, acompanhada de duas guarnições à escolha entre salada mista, batatas fritas ou legumes salteados.

14,00 €

### COSTELETAS DE VITELA

Suculentas costeletas de vitela grelhadas, servidas com uma fresca salada de pimentos coloridos e batatas fritas crocantes.

17,00 €

### COSTELETAS DE BORREGO

Deliciosas costeletas de borrego grelhadas, servidas com batata a murro e uma seleção de legumes frescos.

16,00 €

### SECRETOS DE PORCO

Grelhados com abacaxi grelhado, batata rústica e molho chimichurri.

13,00 €

### BIFINHOS COM COGUMELOS

bifinhos de frango com cogumelos e molho de natas, arroz e batata frita.

12,00 €

## ESPECIAL PARA CRIANÇAS

### MASSA À BOLONHESA

Uma combinação clássica de massa al dente coberta com um molho rico e saboroso à bolonhesa, feito com carne, tomate, cebola, alho e ervas.

7,00 €

### PANADOS DE FRANGO

Panados de frango com batata frita e ovo estrelado.

7,00 €

IVA INCLUÍDO



## PRATOS VEGETARIANOS

### BERINJELA GRATINADA

Berinjelas frescas, assadas à perfeição, que se alternam com molho de tomate caseiro, aromatizado com ervas italianas e alho. Tudo isso é coberto generosamente com uma mistura de queijo mozzarella.

9,00 €

### RISOTTO VEGETARIANO

Uma harmoniosa combinação de cogumelos frescos e espargos verdes, envolvidos em arroz cremoso.

12,00 €

### BERINGELA FRITA

Beringela frita, puré de cenoura, e legumes mini braseados.

8,00 €

### SALADA QUENTE DE GRÃO

Uma deliciosa mistura de grão-de-bico quente, tomates cherry suculentos e espinafre fresco, tudo salteado para realçar seus sabores.

6,00 €

## GUARNIÇÕES

### BATATA FRITA

Batatas fritas crocantes, preparadas com batatas frescas cortadas em tiras e fritas até alcançarem um dourado perfeito.

2,00 €

### LEGUMES SALTEADOS

Uma deliciosa mistura de legumes frescos salteados em azeite de oliva virgem, alho e ervas aromáticas.

3,00 €

### PÃO

Duas porções de pão acabado de cozer. Preço por pessoa.

1,00 €

### SALADA SIMPLES

Uma combinação refrescante de tomates cherry suculentos e crocante alface fresca.

3,00 €



## SOBREMESAS

### SALADA DE FRUTAS COM IOGURTE

Uma combinação fresca de frutas da estação, acompanhada por uma porção de iogurte natural. Esta salada é uma opção leve e refrescante, ideal para sobremesa ou como um lanche saudável.



4,00 €

### TÁBUA DE QUEIJOS VARIADOS

Deliciosos queijos variados acompanhados de geléia de marmelo.



5,00 €

### GELADOS VARIADOS

À escolha entre gelado de baunilha, natas ou chocolate.



3,00 €

### FRUTA LAMINADA

Fruta da época.



3,00 €

### PETIT GÂTEAU

Petit Gâteau de chocolate e um bolo de chocolate macio e cremoso por dentro acompanhado de gelado de maracujá, amendoim caramelizado e ganache chocolate



5,50 €

### BROWNIE DE CHOCOLATE

Brownie de chocolate caseiro, caramelo salgado e frutos secos. Acompanhado de gelado de baunilha.



5,50 €

### FRESCURA DE EQUITARE

Gelado de frutos vermelhos com cobertura de chocolate branco e frutos vermelhos.



5,00 €

### TARTE DE MAÇA CASEIRA

Tarte de maçã caseira com gelado de nata



5,00 €

### TARTE DE QUEIJO CASEIRA

Tarte de queijo basca case com couli de frutos vermelhos.



5,00 €



IVA INCLUÍDO