

Carta Adega dos Frades / Adega dos Frades Menu

COUVERT

Seleção Villa Batalha de pão, manteigas, azeitonas e azeites aromatizados.

Villa Batalha selection of bread, butter, olives and flavoured olive oil

ENTRADAS / STARTERS

Salada com terrina de coelho à caçador, peixinhos da horta e creme de baunilha

Salad with terrine of rabbit à caçador, vegetables and vanilla cream

Brick de morcela de arroz com salada de rúcula e compota de fruta do dia

Pasta brick of rice blood sausage with rocket salad and fruit jam

Maça do Oeste recheada de queijo de cabra gratinada com mel da serra d'Aire e tosta de pão de canela

Oeste stuffed apple, goat cheese gratin, Serra d'Aire honey and cinnamon's bread toast

Duo de cavala "fumada e corada" com creme de tomate em tosta de pão da Batalha com alho

Mackerel Duo with tomato cream on toasted garlic Batalha bread

Foie gras corado em combinação com sabores dos pomares do Oeste

Foie gras in harmony with Oeste flavours fruit

SOPAS / SOUP

Creme de couve-flor com mousse de camarão e manjerição

Cauliflower cream with shrimp and basil mousse

Creme de grão com *quenelle* de maça e morcela

Chickpea cream with apple *quenelle* and rice sausage

RISOTTOS & MASSAS / RISOTTOS & PASTAS

Risotto de espinafres com pesto de beríngela

Spinach risotto with eggplant *pesto*

Pappardelle com choquinhos salteados em chardonnay e emulsão de coentros

Pappardelle with sautéed cuttlefish in chardonnay and coriander emulsion

Risotto de alheira de caça com ovo de codorniz

Game sausage risotto with quail egg

Tagliatelle com molho de dois tomates rúcula e redução de balsâmico

Tagliatelle with two tomato sauce, rocket and balsamic reduction

DO MAR / FROM THE OCEAN

Goujons de peixe-espada, *risotto* de ananás assado e azeite de lima
Swordfish *goujons*, roasted pineapple *risotto* and lime olive oil

Peixe-porco frito com açorda de tomate e amêijoas
Fried pork fish with tomato and clams *açorda*

Dourada assada com uma espuma limão e puré de batata roxa
Roasted golden bream with lemon foam and mashed purple potato

Bacalhau fresco escalfado em azeite pia do urso, brás de batata-doce e azeitonas
Poached fresh codfish in Pia do Urso olive oil, sweet potato and olives à Brás style

Rodvalho escalfado sobre juliana de lombardo, com espuma de caldeirada e azeite de poejos
Poached turbot, cabbage, caldeirada foam and pennyroyal oil

Lombo de Bacalhau sob crosta de broa, com toucínho e coentros, sobre grelos salteados
Codfish loin, corn bread crust with lard and coriander and sautéed sprouts

DA QUINTA / FROM THE FARM

Coxas de Franguinho do campo lacadas, com puré de feijão manteiga e acelgas
Lacquered home grown chicken, with mashed butter beans and chards

Lombinho de javali com pêra da região cozida, doce de morango e batata do dia
Wild Boar tenderloin, regional boiled pear, strawberry jam and potato

Bife do lombo grelhado com *foie gras en croute* de batata com espargos grelhados
Grilled fillet steak, potato *foie gras en croute* and grilled asparagus

Cabrito confitado com arroz de grelos e os seus miúdos salteados com uvas e vinho do porto
Lamb *confit*, sprouts rice, grapes and port wine

SOBREMESAS / DESSERTS

Fruta do Oeste laminada / Laminated *Oeste* fruit

Fruta tropical / Tropical fruit

Salada de fruta / Fruit salad

Sericaia com gelado de ameixa / *Sericaia* with plum ice cream

Leite-creme com gelado de manjeriçao / *Crème brûlée* with basil ice cream

Tigelada com gelado de arroz doce / Tigelada with rice pudding ice cream

Petit gateau de chocolate com amendoim e gelado / Chocolate *petit gateau* with peanut and ice cream