

C A R T A

O "Arcadas" é um restaurante de cozinha de autor liderado pelo Chef Vítor Dias, que se inspira nas tradições gastronómicas e culturais ancestrais da Quinta das Lágrimas, da cidade de Coimbra e da Região Centro, para criar pratos que honram esse património ao mesmo tempo que espelham a sua personalidade individual. Por estarmos rodeados de centenários conventos e mosteiros, também essas tradições são honradas, nomeadamente a doçaria. Outro dos elementos da nossa cozinha é a Natureza, tão presente na Quinta, que entra pelo restaurante adentro em forma de aromas, essências e texturas.

Valorizamos os sabores e produtos autóctones, vindos da terra e do mar vizinhos, dos campos do Mondego (como o arroz DOP), das serras do interior (queijos e carnes de cabrito e javali), do porto da Figueira da Foz (peixes, mariscos e algas), servidos no "Arcadas" em respeito pelo ritmo das estações. Usamos ainda, na medida da disponibilidade da Natureza, ingredientes produzidos de forma orgânica nos terrenos da Quinta das Lágrimas, como ervas aromáticas, legumes e frutas.

Celebramos a partilha e o amor pela mesa e à mesa, com a inspiração permanente da história de amor que está na base da nossa essência e dos nossos 700 anos de vida, o romance trágico e belo de Pedro e Inês, vivido na Quinta das Lágrimas. Este amor eterno espelha-se também no nosso vinho de assinatura, "Pedro & Inês".

Em termos de vinhos, e por estarmos na entrada de duas regiões vinícolas de grande importância, Bairrada e Dão, optamos por privilegiar na nossa carta a produção local, garantindo a abundância e qualidade das escolhas disponíveis, sem, contudo, esquecer vinhos produzidos em outras zonas de Portugal e do Mundo.



ENTRADAS

LÍRIO Lírio, manga, galanga e malagueta chipotle	32,00€	ENGUIA Enguia fumada da Figueira da Foz, maçã e bergamota	37,00€
CARANGUEIJO Caranguejo de casca-mole, caril verde, kizami wasabi	34,00€	OVO Ovo a baixa temperatura, batata, espargos e papada de porco alentejano	27,00€

VEGETARIANOS & VEGANS

BERINGELA Tomate, azeitona, amendoim e soja fermentada	25,00€	ERVILHAS Pannacotta de ervilha, kefir e wasabi	26,00€
PASTA FRESCA Manjeriço, espinafres, pistácio e queijo envelhecido	28,00€	BAIXO MONDEGO Arroz caldoso, gergelim e trufa do mar	28,00€

CARNES

ANGUS Naco salteado com ervas aromáticas, cremoso de vegetais e limão maturado	44,00€
LEITÃO Entremeada confitada, beterraba, batata agria e molho Szechuan	39,00€
AVES Magret de pato, cenoura e laranja da nossa Quinta	42,00€

PEIXES

O FIEL AMIGO Bacalhau fumado, tremoço, pêsego e tomilho limão	41,00€
A LOTA Arroz caldoso do "Vale do Mondego", gamba suada e peixe do dia	42,00€
CLP Camarão, lavagante e pregado, ervilha e molho de manteiga	42,00€

SOBREMESAS

CORAÇÃO Maracujá, lichia e jasmim	19,00€	CHOCOLATE Banana, amendoim e caramelo salgado	20,00€
O MILAGRE DAS ROSAS Noz, ovo e rosas	18,00€	MORANGO Pistácio, ruibarbo e menta	19,00€
ANANÁS O ananás dos Açores, coco e limonete	18,00€		



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded

M E N U S

FONTE DOS AMORES

75,00€

BOAS-VINDAS DO CHEF VÍTOR DIAS

ERVILHAS

Pannacotta de ervilha, kefir e wasabi

LEITÃO

Entremeada confitada, beterraba, batata agria e molho Szechuan

CORAÇÃO

Maracujá, lichia e jasmim

PETIT - FOURS

75,00€ por pessoa

20,00€ suplemento de queijos

30,00€ sugestão de harmonização de vinhos

Menu servido até às 22:00 horas



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded

M E N U S

MENU DOS 700 ANOS DA QUINTA DAS LÁGRIMAS

95,00€

BOAS-VINDAS DO CHEF VÍTOR DIAS

ENGUIA

Enguia fumada da Figueira da Foz, maçã e bergamota

OVO

Ovo a baixa temperatura, batata, espargos
e papada de porco alentejano

AVES

Magret de pato, cenoura e laranja da nossa Quinta

O MILAGRE DAS ROSAS

Noz, ovo e rosas

PETIT- FOURS

95,00€ por pessoa

20,00€ suplemento de queijos

35,00€ sugestão de harmonização de vinhos

Menu servido até às 22:00 horas



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded

M E N U S

MENU PEDRO & INÊS

135,00€

BOAS-VINDAS DO CHEF VÍTOR DIAS

LÍRIO

Lírio, manga, galanga e malagueta chipotle

CARANGUEIJO

Caranguejo casca-mole, caril verde, kizami wasabi

CLP

Camarão, lavagante e pregado, ervilha e molho manteiga

ANGUS

Naco salteado com ervas aromáticas, cremoso de vegetais e limão maturado

BAIRRADA

Rocha de espumante Baga

CHOCOLATE

Banana, amendoim e caramelo salgado

PETIT- FOURS

135,00€ por pessoa
20,00€ suplemento de queijos
45,00€ sugestão de harmonização de vinhos
Menu servido até às 21:00 horas



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded

M E N U S

MENU VEGAN

65,00€

BOAS-VINDAS DO CHEF VÍTOR DIAS

BERINGELA

Tomate, azeitona, amendoim e soja fermentada

BAIXO MONDEGO

Arroz caldoso, gergelim e trufa do mar

ANANÁS

Ananás dos Açores, coco e limonete

PETIT- FOURS

65,00€ por pessoa

30,00€ sugestão de harmonização de vinhos

Menu servido até às 22:00 horas



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded

As preparações apresentadas, foram planeadas como uma experiência completa, em caso de divisão de pratos ser-lhes-á acrescentado ao seu custo 10,00€ no caso de pratos de entrada, vegetariano ou sobremesa e 15,00€ no caso dos pratos de peixe e carne.

Estimado cliente caso seja alérgico a alguma substância, por favor solicite esclarecimentos a um dos colabores acerca da lista de alérgenos presentes em cada um dos pratos disponíveis.

Decreto-lei número 10/2015, de 16 de janeiro - "nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado."

Iva incluído à taxa legal

Existe livro de reclamações



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded