

Arcadas

R E S T A U R A N T E

O “Arcadas” é um restaurante de cozinha de autor liderado pelo Chef Vítor Dias, que se inspira nas tradições gastronómicas 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 e em Coimbra, que entra pelo restaurante adentro em forma de aromas, essências e texturas.

A aposta é numa absoluta valorização dos sabores e produtos autóctones, vindos da terra e do mar vizinhos, das planícies de aluvião do Mondego e das serras que entram pelo interior do nosso território, sempre em respeito pelo ritmo das estações do ano. Temos a bênção de estar próximos de um dos principais portos de pesca do país, a Figueira da Foz, de onde nos chegam os peixes, mariscos e algas, das serras onde são criados animais de raças autóctones ao ar livre, e dos férteis campos do Mondego, terra de origem do melhor arroz do país. Usamos ainda, na medida do ritmo e disponibilidade da Natureza, ingredientes produzidos de forma orgânica nos terrenos da Quinta das Lágrimas, como ervas aromáticas, legumes e frutas.

A linha que nos define é a da celebração da partilha e do amor 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 e que ainda hoje tem aqui o seu grande santuário de celebração cultural. Esta ligação ao amor eterno de Pedro e Inês espelha-se em muito do que fazemos no Arcadas, seja em termos de comida ou de vinhos, o expoente máximo sendo o vinho que leva o seu nome. Temos ainda como referência a vida e lenda da Rainha Santa Isabel, que mandou fazer a fonte que deu início à vida da Quinta das Lágrimas em 1326.

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.

“Arcadas” is a signature cuisine restaurant led by Chef Vítor Dias, who is inspired by the ancestral gastronomic traditions of Quinta das Lágrimas, the city of Coimbra and the Central Region of Portugal, to create dishes that honor this heritage while also reflecting his individual personality. As we are surrounded by centuries-old convents and monasteries, these traditions are also honored, particularly the sweets. Another element of our cuisine is Nature, so present at the Quinta and in Coimbra, which enters the restaurant in the form of aromas, essences and textures.

The focus is on the absolute appreciation of the indigenous flavors and products that come to us from the neighboring land and sea, be it the alluvial plains of the Mondego River or the mountains that form the interior of our territory, always respecting the rhythm of the seasons. We have the blessing of being close to one of the country's main fishing ports, Figueira da Foz, from where we get fish, shellfish and algae, the mountains where animals of native breeds are raised in the open air, and the fertile fields of the Mondego, land of origin of the best rice in the country. We also use, depending on the rhythm and availability of Nature, ingredients produced organically on the grounds of Quinta das Lágrimas, such as aromatic herbs, vegetables and fruits.

The line that defines us is the celebration of sharing and love at the table, with the permanent inspiration of the love story that is the basis of our essence and our 700 years of life, the tragic and beautiful romance of Pedro and Inês, lived in Quinta das Lágrimas and which to this day has its great sanctuary of cultural celebration here. This connection to Pedro and Inês' eternal love is reflected in much of what we do at Arcadas, whether in terms of food or wine, the greatest exponent being the wine that bears their name. We also have as a reference the life and legend of Holy Queen Isabel, who ordered the construction of the fountain that began the life of Quinta das Lágrimas in 1326.

In terms of wines, and as we are at the entrance of two wine regions with great importance, Bairrada and Dão, we chose to prioritize local production on our menu, guaranteeing the abundance and quality of the choices available, without, however, forgetting wines produced in other areas of Portugal and the world.



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Chef Vítor Dias



MENU ARCADAS

O pão, a manteiga e o azeite
Bread, butter and olive oil

Boas-vindas do Chef Vítor Dias
Welcome from Chef Vítor Dias

FOIE-GRAS | FOIE-GRAS

Terrina de foie-gras, texturas de maçã e brioche
Foie-gras terrine, apple textures and brioche bread

ENGUIA FUMADA | SMOKED EEL

Couve-flor braseada, seu pickle e vinagrete de kumquat
Cauliflower brased, pickled and kumquat vinaigrette

LINGUADO | SOLE

Lavagante, caju, lótus e molho de açafrão
Lobster, cashew, lotus and saffron sauce

DUETO DE BORREGO | LAMB DUET

Cenouras glaceadas, seu puré, pickle de cenoura, molho de malagueta e hortelã
Glazed, mash, pickle, carrots, chili and mint sauce

ROCHA CITRICA | CITRUS ROCK

O CHOCOLATE | CHOCOLATE

Chocolate 70%, cardamomo verde e côco
70% chocolate, green cardamom and coconut

Petit fours

120,00€ por pessoa | per person

18,00€ suplemento de queijos | cheese supplement

45,00€ sugestão de harmonização de vinhos | wine paring suggestion

Menu servido até às 21 horas

Menu served until 21 pm



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded



MENU PEDRO & INÊS | PEDRO & INÊS MENU

O pão, a manteiga e o azeite
Bread, butter and olive oil

Boas-vindas do Chef Vítor Dias
Welcome from Chef Vítor Dias

ATUM CURADO | CURED TUNA

Pickle de cebola roxa, perolas cítricas, pepino e creme de mexilhão
Red onion pickle, citrus pearls, cucumber and mussel cream

ESPARGO | ASPARAGUS

Espargos e seu gelado, pasta de tahini e abacate
Asparagus and ice cream, tahini and avocado

LEITÃO | PIGLET

Entremeada confitada, batata "Anna", chutney de toranja e lima, espargos, molho de pimentas
Confit pork belly, "Anna" potatoes, grapefruit and lime chutney, asparagus, pepper sauce

O CORAÇÃO | THE HEART

Chocolate branco, yuzu e hibiscos
White chocolate, yuzu and hibiscus

Petit fours

95,00€ por pessoa | per person

18,00€ suplemento de queijos | cheese supplement

35,00€ sugestão de harmonização de vinhos | wine pairing suggestion

Menu servido até às 22:00 horas

Menu served until 22:00 pm



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326





MENU TRADIÇÃO | TRADITION MENU

O pão, a manteiga e o azeite
Bread, butter and olive oil

Boas-vindas do Chef Vítor Dias
Welcome from Chef Vítor Dias

OVO "BT" | "LT" EGG
Cebola caramelizada, pancetta, espuma de batata trufada e "migalha" de ervas frescas
Caramelized onion, pancetta, truffled potato foam and fresh herbs "crumbs"

O FIEL AMIGO | FAITHFUL FRIEND
Bacalhau confitado, estufado de samos, cremoso de tremçoço, couve Portuguesa e pil-pil de lima, côco e gengibre
Cod confit, samos stew, creamy lupin, Portuguese cabbage and pil-pil of lime, coconut and ginger

A BANANA | THE BANANA
Banana da ilha da Madeira, noz pecan e caramelo salgado
Madeira banana, pecan nuts and salted caramel

Petit fours

74,00€ por pessoa | per person
18,00€ suplemento de queijos | cheese supplement
30,00€ sugestão de harmonização de vinhos | wine paring suggestion
Menu servido até às 22:00 horas
Menu served until 22:00 pm



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326





MENU JARDIM | GARDEN MENU



O pão, a manteiga e o azeite
Bread, butter and olive oil

Boas-vindas do Chef Vítor Dias
Welcome from Chef Vítor Dias

O GASPACHO | GAZPACHO
Tomate, manjerição e orégãos
Tomato, basil and oregano

BAIXO MONDEGO | LOWER MONDEGO
Arroz caldoso, salada de ervilha de quebrar, wasabi e togarashi
Creamy rice, pea salad, wasabi and togarashi

SABORES IMPROVÁVEIS | UNLIKELY FLAVORS
Morango, azeitona, baunilha e sorvete de citrinos
Strawberry, olive, vanilla and citrus sorbet

Petit fours

72,50€ por pessoa | per person
35,00€ sugestão de harmonização de vinhos | wine paring suggestion
Menu servido até às 22:00 horas
Menu served until 22:00 pm



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



À LA CARTE

ENTRADAS | STARTERS

ATUM CURADO CURED TUNA	28,00€
Pickle de cebola roxa, perolas cítricas, pepino e creme de mexilhão <i>Red onion pickle, citrus pearls, cucumber and mussel cream</i>	
FOIE-GRAS FOIE-GRAS	32,00€
Terrina de foie-gras, texturas de maçã e brioche <i>Foie-gras terrine, apple and brioche textures</i>	
ENGUIA FUMADA SMOKED EEL	34,00€
Couve-flor braseada, seu pickle e vinagrete de kumquat <i>Cauliflower brased, pickled and kumquat vinaigrette</i>	
OVO "BT" "LT" EGG	23,00€
Cebola caramelizada, pancetta, espuma de batata trufada e "migalha" de ervas frescas <i>Caramelized onion, pancetta, truffled potato foam and fresh herb "crumbs"</i>	

VEGETARIANOS & VEGANOS | VEGETARIAN & VEGAN

O GASPACHO GAZPACHO	22,00€
Tomate, manjerição e orégãos <i>Tomato, basil and oregano</i>	
COUVE FLOR CAULIFLOWER	23,00€
Tímbale de couve-flor braseada, seu crocante e espuma de baunilha <i>Braised cauliflower timbale, its crunch and vanilla foam PUMPKIN</i>	
ESPARGO ASPARAGUS	25,00€
Espargos e seu gelado, pasta de tahini e abacate <i>Asparagus and its ice cream, tahini paste and avocado</i>	
BAIXO MONDEGO LOWER MONDEGO	23,00€
Arroz caldoso, salada de ervilha de quebrar, wasabi e togarashi <i>Creamy rice, pea salad, wasabi and togarashi</i>	



PEIXES | FISH

O FIEL AMIGO | FAITHFUL FRIEND 39,00€
Bacalhau confitado, estufado de samos, cremoso de tremço, couve Portuguesa, pil-pil de lima, côco e gengibre
Confit cod, samos stew, creamy lupin, Portuguese cabbage, lime pil-pil, coconut and ginger

A LOTA | FISH MARKET 44,00€
Arroz caldoso do "Vale do Mondego", lula recheada, maionese de choco e peixe do dia
Brothed rice from the "Mondego Valley", stuffed squid, cuttlefish mayonnaise and fish of the day

LINGUADO | SOLE 42,00€
Lavagante, caju, lótus e molho de açafrão
Lobster, cashew, lotus and garlic sauce saffron

CARNES | MEAT

VITELA | VEAL 41,00€
Naco salteado com ervas aromáticas, cuscus sarracenos, ameixa confitada, trufa e molho de "Baga"
Sautéed beef loin with aromatic herbs, Saracen couscous, candied plum, truffle and "Baga" wine sauce

LEITÃO | PIGLET 39,00€
Entremeada confitada, batata "Anna", chutney de toranja e lima, espargos, molho de pimentas
Confit pork belly, "Anna" potatoes, grapefruit and lime chutney, asparagus, pepper sauce

DUETO DE BORREGO | LAMB DUET 40,00€
Cenouras glaceadas, puré, pickle, molho de malagueta e hortelã
Glazed carrots, mash, pickle, chili and mint sauce



SOBREMESAS | DESSERTS

O CORAÇÃO THE HEART Chocolate branco, yuzu e hibiscos <i>White chocolate, yuzu and hibiscus</i>	18,00€
CHOCOLATE Chocolate 70%, cardamomo verde e côco <i>70% chocolate, green cardamom and coconut</i>	19,00€
O MORANGO THE STRAWBERRY Ruibarbo, manjerição e pistacho <i>Rhubarb, basil and pistachio</i>	17,00€
A BANANA THE BANANA Banana da ilha da Madeira, noz pecan e caramelo salgado <i>Banana from Madeira Island, pecan nuts and salted caramel</i>	17,00€
SABORES IMPROVÁVEIS UNLIKELY FLAVORS Morango, azeitona, baunilha e sorvete de citrinos <i>Strawberry, olive, vanilla and citrus sorbet</i>	17,00€
QUEIJOS CHEESES Seleção de queijos nacionais, com mel da Lousã <i>Selection of Portuguese cheeses, with honey from Lousã</i>	21,00€

As preparações apresentadas, foram planeadas como uma experiência completa, em caso de divisão de pratos ser-lhes-á acrescentado ao seu custo 7,00€ no caso de pratos de entrada, vegetariano ou sobremesa e 12,50€ no caso dos pratos de peixe e carne.
The preparations presented were planned as a complete experiment, in case of division of dishes will be added to their cost 7,00€ in the case of starter, vegetarian or dessert dishes and 12,50€ in the case of fish and meat dishes.

Estimado cliente caso seja alérgico a alguma substância, por favor solicite esclarecimentos a um dos colaboradores acerca da lista de alérgenos presentes em cada um dos pratos disponíveis.
Dear customer, if you are allergic to any substance, please ask one of our employees for clarification regarding the list of allergens present in each of the available dishes.

Decreto-lei nº 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."
"No dish, food product or drink, including the couvert, may be charged if it is not requested by the customer or is rendered unusable by the customer"

Iva incluído à taxa legal / vat included
Existe livro de reclamações | There is book of complaints



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded