

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.



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded

ENTRADAS

SABORES DO FUMEIRO

Enguia fumada, lima, cherovia em duas texturas e molho japonês agri-doce

34,00€

OVO "BT"

Chutney de marmelo, noz caramelizada e cremoso de queijo Serra da Estrela

24,00€

FOIE-GRAS

Terrina de foie-gras, figo roxo e colheita tardia da Bairrada

34,00€

SOPA DE PEIXE

Gamba do Algarve, peixe da lota, choco e crocante de milho e algas

27,00€

VEGETARIANOS & VEGANS

ABÓBORA MANTEIGA

Aveludado de abóbora com cardamomo, chutney de maçã e tupinambor

23,00€

COGUMELOS

Linguine de cogumelos, trufa e queijo amarelo da Beira Baixa

28,00€

CENOURA & LARANJA

Gelatina de cenoura com laranja, pickle de shimeji, gelado de cenoura e gengibre

26,00€

CUSCUS

Guisado de cuscus Serracenos de beterraba com rábano, molho de aipo e avelã

25,00€

CARNES

ANGUS

Vazia corada, veludo de castanhas e suas chips, variações de cogumelos, molho de vinho Baga

42,00€

LEITÃO

Entremeada confitada lentamente, verduras folhosas de Inverno e tarte de ruibarbo

39,00€

BOVINO

Rabo de boi estufado, cremoso de batata trufada, espinafres suados e salteado de cogumelos

43,00€

PEIXES

O FIEL AMIGO

Lombo de bacalhau confitado, samos, estufado de pérolas de batata Kennebec, essência de açafraão e emulsão de alho negro

39,00€

C. L. P.

Camarão, lavagante, pregado, sinfonia de abóbora, creme de manteiga e ervas

45,00€

O QUE O MAR NOS DÁ

Peixe do dia, choco, xerém e berbigão

42,00€

SOBREMESAS

O CORAÇÃO

Sabores conventuais, noz e toranja raiada

19,00€

O CHOCOLATE

Ganache de amendoim, gelado de chocolate e praliné de frutos secos

19,00€

O CLÁSSICO

Leite creme queimado com seu gelado de tomilho, crocante de papoila e sésamo

18,00€

MEL

Mousse de mel, chutney de maçã de Alcobaça e sorvete de rosmaninho

17,00€

ARROZ DO BAIXO MONDEGO

Creme de arroz-doce, canela e aromas cítricos

18,00€

QUEIJOS

Serra da Estrela, Rabaçal DOP, Ilha de São Miguel, com o mel da Serra da Lousã

22,50



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded

M E N U S

FONTE DOS AMORES

75,00€

BOAS-VINDAS DO CHEFE

OVO "BT"

Chutney de marmelo, noz caramelizada e cremoso de queijo Serra da Estrela

LEITÃO

Entremeada confitada lentamente, verduras folhosas de Inverno e tarte de ruibarbo

O CORAÇÃO

Sabores conventuais, noz e toranja raiada

PETIT - FOURS

18€ suplemento de queijos
30€ sugestão de harmonização de vinhos
Menu servido até às 22hs



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded

M E N U S

MENU PEDRO & INÊS CELEBRAÇÃO 30 ANOS DA QUINTA DAS LÁGRIMAS

95,00€

BOAS-VINDAS DO CHEFE

SOPA DE PEIXE

Gamba do Algarve, peixe da lota, choco e
crocante de milho e algas

C. L. P.

Camarão, lavagante, pregado, sinfonia de
abóbora, creme de manteiga e ervas

BOVINO

Rabo de boi estufado, cremoso de batata
trufada, espinafres suados e salteado de
cogumelos

O CLÁSSICO

Leite creme queimado com seu gelado de
tomilho, crocante de papoila e sésamo

PETIT- FOURS

18€ suplemento de queijos
35€ sugestão de harmonização de vinhos
Menu servido até às 22hs

M E N U S

MENU ARCADAS

120,00€

BOAS-VINDAS DO CHEFE

FOIE-GRAS

Terrina de foie-gras, figo roxo
e colheita tardia da Bairrada

SABORES DO FUMEIRO

Enguia fumada, lima, cherovia em duas
texturas e molho japonês agri-doce

O QUE O MAR NOS DÁ

Peixe do dia, choco, xerém e berbigão

ANGUS

Vazia corada, veludo de castanhas e suas
chips, variações de cogumelos,
molho de vinho Baga

TEXTURAS DE ANANÁS

O CHOCOLATE

Ganache de amendoim, gelado de chocolate
e praliné de frutos secos

PETIT-FOURS

18€ suplemento de queijos
45€ sugestão de harmonização de vinhos
Menu servido até às 21hs



QUINTA DAS LÁGRIMAS
SINCE 1326



Independently minded

M E N U S

MENU VEGAN/ VEGETARIANO

75,00€

BOAS-VINDAS DO CHEFE

ABÓBORA MANTEIGA

Aveludado de abóbora com cardamomo,
chutney de maçã e tupinambor

CENOURA & LARANJA

Gelatina de cenoura com laranja, pickle de
shimeji, gelado de cenoura e gengibre

CUSCUS

Guisado de cuscus Serracenos de beterraba
com rábano, molho de aipo e avelã

MEL

Mousse de mel, chutney de maçã de Alcobaça
e sorvete de rosmaninho

PETIT-FOURS

35€ sugestão de harmonização de vinhos
Menu servido até às 22hs



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 colaboradores 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