

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

ENGUIA FUMADA | SMOKED EEL
"Charuto de abóbora", noz e vinagrete de ameixa
Pumpkin, walnut and plum vinaigrette

FOIE-GRAS E POMBO | FOIE-GRAS AND PIGEON
Chutney de marmelo, maçã e molho de vinho colheita tardia
Quince chutney, apple and late harvest wine sauce

O FIEL AMIGO | FAITHFUL FRIEND
Bacalhau confitado, "tremoçada" de samos, couve Portuguesa e emulsão de coco e lima
Cod confit, lupin stew with samos, Portuguese cabbage and coconut & lime emulsion

MARINHOA | MARINHOA VEAL
Naco salteado com ervas aromáticas, pudim de castanha, cogumelos, trufa e molho de jeropiga
Sautéed "Marinhova" veal, chestnut pudding, mushrooms, truffle and jeropiga sauce

APERITIVO DE SOBREMESA | DESSERT APERITIF
Espumante Baga e frutos secos
Dried fruits and Baga sparkling wine

OS CITRINOS | THE CITRUS
Laranja, lima caviar e yuzu
Orange, caviar lime and yuzu

QUEIJOS | CHEESES
Serra da Estrela DOP, Rabaçal DOP, Ilha de São Miguel DOP, com mel da Lousã
Serra da Estrela DOP; Rabaçal DOP; Ilha de São Miguel DOP, with honey from Lousã

Petit fours

120,00€ por pessoa | per person
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

COGUMELO | MUSHROOM

Brûlée de "míscaros" e trufa, crocante de frutos secos e cebolinho
"Míscaros" brûlée and truffle, crunchy dried fruit and chives

LEITÃO | SUCKLING PIG

Entremeada confitada, gratin de batata, ananás e molho de pimentas
Confit belly, potato gratin, pineapple and pepper sauce

O CORAÇÃO DE INÊS | THE HEART OF INÊS

Maracujá, Mascarpone e lima
Passion fruit, Mascarpone and lime

Petit fours

95,00€ 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



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" | "BT" EGG
Estufado de cogumelos e migas de triga-milha com chouriço serrano picante
Mushrooms stew and "migas" with spicy serrano sausage

O FIEL AMIGO | FAITHFUL FRIEND
Bacalhau confitado, "tremoçada" de samos, couve Portuguesa, emulsão de côco e lima
Cod confit, lupin stew with samos, Portuguese cabbage and coconut & lime emulsion

CHOCOLATE
Chocolate 70%, café e frutos secos
70% chocolate, coffee and dried fruit

Petit fours

70,00€ por pessoa | per person
30,00€ sugestão de harmonização de vinhos | wine paring suggestion
Menu servido até às 22:00 horas
Menu, served until 22:00 pm



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

CASTANHAS | CHESTNUTS

Creme de castanhas, erva doce e maçã do Oeste
Chestnuts cream soup, anise and "Oeste" apple

ABÓBORA | PUMPKIN

Hokkaido assada em cardamomo e açafrão com pão de sementes
Roasted hokkaido in cardamom and saffron with seeds bread

BAIXO MONDEGO | LOWER MONDEGO

Arroz caldoso, beterraba, funcho e romã
Brothy rice, beetroot, fennel and pomegranate

O CLÁSSICO | CLASSIC

Leite creme vegan, amêndoa e tangerina
Vegan burnt cream milk, almond and manderin

Petit fours

69,50€ 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



À LA CARTE

ENTRADAS | STARTERS

ATUM CURADO CURED TUNA	28,00€
<i>Pickle de cebola roxa, perolas cítricas, pepino e creme de mexilhão</i> <i>Red onion pickle, citrus pearls, cucumber and mussel cream</i>	
FOIE-GRAS E POMBO FOIE-GRAS AND PIGEON	32,00€
<i>Chutney de marmelo, maçã e molho de vinho colheita tardia</i> <i>Quince chutney, apple and late harvest wine sauce</i>	
ENGUIA FUMADA SMOKED EEL	34,00€
<i>"Charuto de abóbora", noz e vinagrete de ameixa</i> <i>Pumpkin, walnut and plum vinaigrette</i>	
OVO "BT" "BT" EGG	21,00€
<i>Estufado de cogumelos e migas de triga-milha com chouriço serrano picante</i> <i>Mushrooms stew and "migas" with spicy serrano sausage</i>	

VEGETARIANOS & VEGANOS | VEGETARIAN & VEGAN

CASTANHAS CHESTNUTS	22,00€
<i>Creme de castanhas, erva doce e maçã do Oeste</i> <i>Chestnuts cream soup, anise and "Oeste" apple</i>	
ABÓBORA PUMPKIN	23,00€
<i>Hokkaido assada em cardamomo e açafrão com pão de sementes</i> <i>Roasted hokkaido in cardamom and saffron with seeds bread</i>	
COGUMELO MUSHROOMS	25,00€
<i>Brûlée de "míscaros" e trufa, crocante de frutos secos e cebolinho</i> <i>"Míscaros" brûlée and truffle, crunchy dried fruit and chives</i>	
BAIXO MONDEGO LOWER MONDEGO	24,00€
<i>Arroz caldoso, beterraba, funcho e romã</i> <i>Brothy rice, beetroot, fennel and pomegranate</i>	



Arcadas

R E S T A U R A N T E

PEIXES | FISH

O FIEL AMIGO | FAITHFUL FRIEND 39,00€
Bacalhau confitado, "tremoçada" de samos, couve Portuguesa, emulsão de côco e lima
Cod confit, lupin stew with samos, Portuguese cabbage and coconut & lime emulsion

A LOTA | FISH MARKET 44,00€
Arroz caldoso do vale do Mondego, carabineiro suado, seu gel e peixe do dia
Lower Mondego rice, sweaty "carabinero" shrimp, their coulis and fish of the day

CARNES | MEAT

MARINHOA 41,00€
Naco salteado com ervas aromáticas, pudim de castanha, cogumelos, trufa e molho de jeropiga
Sautéed "Marinhova" veal, chestnut pudding, mushrooms, truffle and jeropiga sauce

LEITÃO | SUCKLING PIG 38,00€
Entremada confitada, gratin de batata, ananás e molho de pimentas
Confit belly, potato gratin, pineapple and pepper sauce

SOBREMESAS | DESSERTS

O CORAÇÃO DE INÊS | THE HEART OF INÊS 19,00€
Maracujá, Mascarpone e lima
Passion fruit, Mascarpone and lime

CHOCOLATE 18,00€
Chocolate 70%, café e frutos secos
70% chocolate, coffee and dried fruit

OS CITRINOS | THE CITRUS 16,00€
Laranja, lima caviar e yuzu
Orange, caviar lime and yuzu

O CLÁSSICO | CLASSIC 16,50€
Leite creme vegan, amêndoa e tangerina
Vegan burnt cream milk, almond and mandarin

QUEIJOS | CHEESES 21,00€
Serra da Estrela DOP, Rabaçal DOP, Ilha de São Miguel DOP, com mel da Lousã
Serra da Estrela DOP; Rabaçal DOP; Ilha de São Miguel DOP, with honey from Lousã

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.

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