



Cantina

DE VENTOZELO

RESTAURANTE & WINE BAR

O AZEITE NOVO

Para celebrar a colheita da azeitona na Quinta de Ventozelo e inspirados nas tradicionais refeições que ocorriam nesta altura nos lagares de azeite, propomos um menu especial na Cantina de Ventozelo.

Aqui o Azeite Novo será o protagonista: com um aroma e sabor forte a fruta verde, apresenta um perfil único só possível de apreciar nesta altura!

MENU

Couvert

Sortido de pão | Azeites | Azeitonas | Laranja Fidalga com pimentão fumado

Entrada

Coelho bravo de escabeche, salada de maçã, cebola roxa e folhas verdes

Prato

Bacalhau à Lagareiro, esparregado de couves da horta

Sobremesa

Mousse de chocolate com azeite novo e flor de sal

DISPONÍVEL DURANTE
O MÊS DE NOVEMBRO!

Preço por pessoa: 55€
(com harmonização de vinhos)

cantina@quintadeventozelo.pt | +351 254 249 670



Cantina

DE VENTOZELO

RESTAURANTE & WINE BAR

O AZEITE NOVO

To celebrate the olive harvest at Quinta de Ventozelo and inspired by the traditional meals that took place at this time in the olive oil mills, we suggest a special menu at Cantina de Ventozelo.

Here, the “Azeite Novo” will have the leading role: with a strong, unripe fruity flavor and aroma, it presents a unique profile that can only be enjoyed at this time of year!

MENU

Couvert

Selection of bread | Olive oil | Olives | Orange in olive oil

Starter

Wild rabbit “escabeche”, apple, red onion and green leafs salad

Main dish

“Lagareiro” Codfish, creamy cabbage

Dessert

Chocolate mousse with olive oil and fleur de sel

AVAILABLE
THROUGHOUT NOVEMBER!

Price per person 55€
(with wine pairing)

cantina@quintadeventozelo.pt | +351 254 249 670