





TÁBUA DE COUVERT & CESTO DO PÃO

Azeitonas temperadas, pasta de beringela, cenouras à algarvia e manteiga de ervas frescas

PRATO DO DIA

(CONSULTAR O COLABORADOR)

CARNES

ENSOPADO DE BORREGO

Borrego de pasto da Quinta do Freixo, cebola, alho, salsa, pão frito e batatas

CARIL DE BORREGO

Borrego, molho de caril e arroz

HAMBURGUER DA ÉPOCA

Hambúrguer no pão de caco (180gr), queijo, alface, crocante de cebola, cornichons, molho tártato e batatas fritas

FRANGO COM COGUMELOS

Peito de frango, molho de cogumelos e arroz de cenoura

FRANGO QUINTA DO FREIXO

Frango do campo estufado, acompanhado de batatinhas assada com alecrim

SALADAS

Quinta do Freixo

Mistura de folhas baby, queijo de cabra fresco, laranja, damascos secos, croutons e molho de mel

D^a ANTÓNIA

Mix de alfaces, espinafres, figos secos, queijo de cabra fresco, croutons e molho vinagrete

SALADA DE FRANGO

Folhas verdes mistas da nossa produção, peito de frango, cenoura ralada, tomate cherry, cebola roxa, frutas diversas, sementes de sésamo e molho de iogurte

SUGESTÕES VEGETARIANAS

CARIL DE LEGUMES

Servido com arroz branco

FEIJOADA VEGETARIANA

Selecção de legumes biológicos da nossa produção, feijão, couve e arroz

'Delicie-se com sabores rústicos no meio da natureza'





SOBREMESAS

GELADO 1 BOLA

Baunilha ou morango

FRUTA DA ÉPOCA

Laranja, melão, melancia, maçã ou uvas

LARANJA COM MEL E CANELA

PANNACOTTA DE LARANJA

MOUSSE DE CHOCOLATE

SOBRE A QUINTA DO FREIXO

Com uma área de cerca de **800Ha**, a Quinta do Freixo situa-se no coração do Algarve e dedica-se a actividades que vão desde a **Agricultura e Pecuária à Produção de Produtos Tradicionais e ao Turismo Rural**.

Com os seus ribeiros, lagos e zonas sombreadas, o vale que atravessa a **Quinta do Freixo**, é rico em zonas de grande **diversidade de fauna e flora**, com uma frescura e beleza paisagística invulgares.

A Quinta do Freixo serve pratos típicos da região, utilizando matériasprimas próprias, procurando harmonizar os sabores com a beleza da paisagem envolvente.

'Fuel your energy and tantalize your taste buds, ensuring you're ready to conquer the off-road terrain that awaits...'

WE COLLECT MOMENTS, NOT THINGS

