



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:

- Bôla de azeite e pão de azeitona
- Pasta de azeitonas
- Azeitonas
- Queijo fresco marinado em azeite

Entrada:

- Polvo, batata doce, alho negro, azeite e ervas

Prato:

- Bacalhau em Lagarada
(Bacalhau confitado em azeite novo, com emulsão do azeite da cozedura, cebolinhas em vinho tinto, migas de couve lombarda)

Sobremesa:

- Bolo de azeite, salada de citrinos em calda de tomilho-limão

TODOS OS SÁBADOS E DOMINGOS
DO MÊS DE NOVEMBRO!

Preço por pessoa: 45€