



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

Prova do azeite novo com pão espelta.

Entradas:

- Laranja fidalga azeitada
- Bola de azeite
- Polvo com puré de abóbora, azeite e laranja

Sopa:

- Sopa tradicional

Prato:

- Lombo de Bacalhau lascado em azeite novo, batata a murro e cebola crua.
(Baseado na receita tradicional do Bacalhau à Lagareiro.)

Sobremesa:

- Bolo de azeite
- Pudim de mel com azeite

TODOS OS SÁBADOS DO MÊS DE NOVEMBRO!

Preço por pessoa: 40€