



QUINTA DO PARAL

WWW.QUINTADOPARAL.COM

A NOSSA TERRA A NOSSA ALMA

Comida de conforto com um toque de sofisticação, confeccionada com ingredientes locais e sazonais, em perfeita harmonia com a nossa seleção de vinhos que honram a herança vínica do Alentejo.

Valorizamos os produtos da região, promovendo baixo impacto ecológico e desenvolvimento local sustentável. Mais do que um projeto diferenciador, propomos um modo de vida consciente, equilibrado e cheio de sabor.

No nosso Menu, a tônica está sempre na qualidade dos produtos e na dedicação da equipa. Trabalhamos com parceiros que partilham os nossos valores: o arroz da Comporta, o Grão do Mêstre de Beja, o mel de Vila de Frades da Melmequer, os queijos da Vidigueira e da Almocreva, acompanhando com as carnes das raças Mertolenga e Garvonesa. Os enchidos tradicionais, frutas dos pomares da Vidigueira e legumes da do Vale das Dúvidas, peixe fresco do litoral alentejano com a qualidade da Nutrifresco e, claro, os vinhos da Quinta do Paral, fruto da tradição das Vinhas Velhas e da modernidade das 26 castas internacionais, sob a mestria do Eng.º Luís Morgado Leão.

Acreditamos que é possível oferecer produtos de excelência e uma mesa de partilha, com momentos inesquecíveis.

O nosso obrigado por partilhar o seu tempo connosco.

OUR LAND OUR SOUL

Comfort food with a touch of sophistication, made with local and seasonal ingredients, in perfect harmony with our selection of wines that honour the Alentejo's wine heritage.

We value the region's products, promoting low ecological impact and sustainable local development. More than just a unique project, we propose a conscious, balanced and flavourful way of life.

On our menu, the emphasis is always on the quality of the products and the dedication of the team. We work with partners who share our values: rice from Comporta, chickpeas from Mestre de Beja, honey from Vila de Frades da Melmequer, cheeses from Vidigueira and Almocreva, accompanied by meat from the Mertolenga and Garvonesa breeds. Traditional sausages, fruit from the orchards of Vidigueira and vegetables from Vale das Dúvidas, fresh fish from the Alentejo coast with the quality of Nutrifresco and, of course, wines from Quinta do Paral, the result of the tradition of Vinhas Velhas and the modernity of 26 international grape varieties, under the mastery of Eng. Luís Morgado Leão.

We believe it is possible to offer products of excellence and a table for sharing, with unforgettable moments.

Thank you for sharing your time with us.



MENU

COUVERT

9

Pão Alentejano Caseiro, Manteiga, Azeite Quinta do Paral e Azeitonas
Housemade Traditional Alentejo Bread, Butter, Quinta do Paral Olive Oil, Local Olives

ENTRADAS / STARTERS

Presunto Porco Alentejano 100% Bolota e Queijo de Serpa DOP 25
Smoked Alentejo Pork Ham 100% Acorn Fed and Serpa Cheese DOP

Ostras do Sado, Gaspacho, Ovas de Ouriço do Mar 20
Oysters from the Sado, Gazpacho, Sea Urchin Roe

Ceviche de peixe da Costa Vicentina, Gamba Rosa, Pimentos, 25
Ovas de Peixe do Rio
Ceviche, Pink Prawns, Peppers, River Fish Roe

Espargos Grelhados, Holandês de Quinta do Paral Brut Nature, 17
Poejo, Toucinho Crocante
Grilled Asparagus, Quinta do Paral Brut Nature Hollandaise, Crispy Pork Belly

Molejas de Vaca, Perna de Rã Crocante, Mostarda Antiga, 26
Clorofila de Ervas Aromáticas
Cow Sweetbreads, Crispy Frog Leg, Whole Grain Mustard, Aromatic Herb Chlorophyll

Ovos Rotos de Lagostim e Presunto de Porco Alentejano 100% Bolota 23
Crayfish and Smoked Alentejo Pork Ham 100% Acorn Fed "Ovos Rotos"

Creme de Legumes da Horta com Amêndoa Torrada, Sementes de 9
Girassol, Manteiga de Cabra
Vegetable Soup, Roasted Almond, Sunflower Seeds, Goat Butter

Se sofre de alguma alergia ou intolerância alimentar, informe o nosso staff e comunique a
necessidade de esclarecimento sobre os ingredientes.
*If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff and let them know that you
need clarification on the ingredients we use.*

* Todos os valores apresentados são em € / All figures are in €.
Iva à taxa legal em vigor / VAT at the current legal rate.



MENU

PEIXE / FISH

Caldo Bacalhau “Sublime” com Espinafres, Ovo Escalfado, Queijo Cabra da Vidigueira <i>Codfish and Spinach Soup, Poached Egg, Vidigueira Goat Cheese</i>	23
Polvo Assado, Duo de Grão-de-Bico, Batata Nova, Grellos Salteados, Pickles Caseiros, Areia de Enchidos <i>Roasted Octopus, Chickpeas, Roasted Potatoes, Sauteed Greens, Homemade Pickles, Chorizo “Sand”</i>	29
Peixe do Dia da Costa Vicentina, Beurre Blanc de Antão Vaz, Alcaparras, Amêndoas Torradas, Legumes Braseados <i>Catch of the Day, “Antão Vaz” Beurre Blanc, Capers, Toasted Almond, Charred Vegetables</i>	28
Arroz Cremoso de Carabineiro (Para 2) <i>Scarlet Prawn Creamy Rice (For 2)</i>	100

Se sofre de alguma alergia ou intolerância alimentar, informe o nosso staff e comunique a necessidade de esclarecimento sobre os ingredientes.
If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff and let them know that you need clarification on the ingredients we use.

* Todos os valores apresentados são em € / All figures are in €.
Iva à taxa legal em vigor / VAT at the current legal rate.



MENU

CARNES / MEAT

Presas de Porco Alentejano, Tomatada, Pickles de Rabano, Batata Frita <i>Alentejo Pork "Presa", Tomato Stew, Horseradish Pickles, French Fries</i>	28
Perna de Pato Confit, Arroz de Enchidos, Salada de Laranja, Agrião <i>Duck Leg Confit, Chorizo Rice, Cress and Orange Salad</i>	26
Vaca Mertolenga, Legumes Grelhados, Batata Doce, Molho Tépidio com sabores do Baixo Alentejo <i>Mertolenga DOP Beef, Grilled Vegetables, Sweet Potato, Alentejo Sauce</i>	27
Peito de Pombo, Foie Gras Poêlé, Risoto do Alentejo, Pinhão de Alcácer do Sal, Queijo de Cabra da Vidigueira <i>Pigeon Breast, Foie Gras, Alentejo Risotto, Pine Nuts from Alcácer do Sal, Vidigueira Goat Cheese</i>	35

Se sofre de alguma alergia ou intolerância alimentar, informe o nosso staff e comunique a necessidade de esclarecimento sobre os ingredientes.
If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff and let them know that you need clarification on the ingredients we use.

* Todos os valores apresentados são em € / All figures are in €.
Iva à taxa legal em vigor / VAT at the current legal rate.



MENU

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Arroz Cremoso de Cogumelos, Queijo Serpa DOP 12 Meses de Cura <i>Creamy Mushroom Rice, 12 Month Cure Serpa Cheese DOP</i>	22
<i>Salada de Legumes Assados da Estação, Feijão Verde Crocante, Amendoim Torrado, Aioli de Alho Francês</i> <i>Seasonal Roasted Vegetable Salad, Crispy Green Beans, Toasted Peanuts, French Garlic Aioli</i>	17

SOBREMESAS / DESSERT

Crème Brûlée de Azeite Quinta do Paral <i>Quinta do Paral Olive Oil Crème Brûlée</i>	12
<i>Sericaia, Ameixa de Elvas, Espuma de Citrinos, Canela de Ceilão</i> <i>"Sericaia", Elvas Plum, Citrus Foam, Cinnamon</i>	12
Pudim de Quinta do Paral Talha, Uvas, Ar de Condessa 1703 35y <i>Quinta do Paral Talha Pudding, Grape, Condessa 1703 35y Foam</i>	15
"O Limão" <i>"The Lemon"</i>	13

Se sofre de alguma alergia ou intolerância alimentar, informe o nosso staff e comunique a necessidade de esclarecimento sobre os ingredientes.
If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff and let them know that you need clarification on the ingredients we use.

* Todos os valores apresentados são em € / All figures are in €.
Iva à taxa legal em vigor / VAT at the current legal rate.





7960 - 131 Vidigueira, Portugal

+351 284 243 762
(chamada para rede fixa nacional)

www.quintadoparal.com