

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Entradas | Starters



Sopa Cremosa de espargos verdes, amêndoas tostadas e azeite de ervas € 6,20

Creamy asparagus soup with toasted almonds & herb infused olive oil

Creme de feijão manteiga e gressinos de chouriça de Porco Bísaro € 5,80

Creamed butter beans with 'Bísaro chouriço' breadsticks

Barriga de leitão confitado durante 24h, cenoura baby e salada de agrião € 9,80

24 hour confit suckling pig belly, baby carrots and watercress salad

Escalope de foie-gras, aveludado de ervilhas, crocante de avelã e caramelo € 7,50

Foie gras served with pea cream and a hazelnut crumb

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Pratos principais | Main courses

Cevadinha cremosa de carabineiro e corvina € 28,00

Creamy prawn and salmon-bass pearl barley risotto

Bacalhau confitado em azeite La Rosa, cremoso de batata e € 24,20

molho de caldeirada

Portuguese salt cod cooked in La Rosa olive oil served with creamy mashed potato and fish stew reduction

Pregado e choco frito, lentilhas verdes estufadas com molho Vinho Porto € 21,00

branco seco la Rosa

Turbot and fried cuttlefish served with braised green lentils and a La Rosa white port sauce

Vitela, esmagado de batata trufado, crocante de Grana Padano € 24,30

e molho queijo da serra

Veal served with truffle smashed potatoes, Grana Padano crisp and serra cheese sauce

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Pratos principais | Main courses

Lombo de Veado, puré de castanhas de Trás-os-Montes
e salteado de cogumelos

Roasted venison tenderloin, local 'Trás-os-Montes' chestnut purée and sautéed mushrooms

Frango em duas texturas, batata rosti e legumes assados

Chicken two textures – confit and roasted – with potato rosti and roast vegetables



Húmus de beterraba, pickles caseiros de legumes baby e iogurte com ervas € 18,20

Beetroot hummus served with home-made baby pickles and herb yoghurt



Lasanha de legumes e tofu com queijo Grana Padano

Tofu and vegetable lasagne with Grana Padano cheese



Estufado de granulado de soja com lentilhas verdes

Vegan stew served with green lentils

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Na Mesa da Clara o *chef* Pedro Cardoso dá asas à imaginação e cria um menu a pensar na gastronomia local portuguesa utilizando os produtos mais frescos. O mesmo contempla uma seleção de três pratos com os vinhos da Quinta de la Rosa a copo, (tendo a opção dos vinhos reserva) assim como águas e cafés.

Este menu apenas pode ser degustado na “Mesa da Clara” (mesa partilhada) às 19:30, mediante reserva prévia e disponibilidade.

Every evening at 19:30 pm guests can sit around “Claire’s dining table” and join other guests for a three course dinner party. Chef Pedro Cardoso will produce a three course meal based on local portuguese gastronomy whilst using the freshest produce. Places are limited and need to be reserved.

Three glasses of wine are included in the menu. We also offer a Reserve wine option. Water, coffee & tea included.

Menu & vinhos | € 50,00

Menu com vinhos reserva | € 60,00

Menu & wines | € 50,00

Menu with reserve wines | € 60,00

Menu infantil | Kids menu

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Sopa de legumes

Vegetables soup

Filetes de peixe panados com arroz e batata frita

Home made breaded fish filets & chips

ou | or

Esparguete à bolonhesa

Spaghetti bolognese

Fruta laminada

Slices of fresh fruit

ou | or

Bola de gelado artesanal

Homemade Ice cream

Menu completo | Three courses € 18,00

Menu dois pratos | Two courses € 14,00

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Parceria com a chás 'Camélia' | Partnership with 'Camélia' Teas

Festa das Flores | Tisana Dancing Flowers € 3,00

Biológico e 100% português. Manjeriçã-canela, hortelã-pimenta, perpétua-morango, perpétua-roxa, calêndula e girassol. Aromas florais, toque de canela e sem cafeína.

Organic, 100% Portuguese. Cinnamon basil, peppermint, strawberry, purple perpetuate, calendula, sunflower. Floral flavours & mint. No caffeine.

Chá Príncipe | 'Chá Príncipe' € 3,00

Mistura de chá verde Japonês com toque Português numa união com a frescura da erva-príncipe. Aroma cítrico e refrescante, pouca cafeína.

Green tea blend with the freshness of lemongrass leaves. Citrus and refreshing. Very little caffeine.

Chá Branco | White Tea Yue Guang Bai € 3,90

O chá branco Yue Guang Bai é produzido na província chinesa de Yunan. Proveniente das históricas plantas de chá Qing Mao. Aroma delicado como o de um chá preto fino. Alguma cafeína.

The tea comes from the historic tea plants of Qing Mao in the Chinese province of Yunan. Floral aromas with the delicate taste of a fine black tea, some caffeine.

Assam Bio | Assam Bio € 3,00

Assam Bio Premium é produzido a partir das folhas da 'Camellia assamica', originária da Índia e apenas usadas na produção do chá preto. Aromas do chá preto clássico, delicado e com grande complexidade, com cafeína.

An Indian tea, produced from the leaves of the Camellia assamica plant, which is used only for the production of black tea. Tasting note: Classical black tea with great complexity, some caffeine.

Pipa Chá | 'Pipa Chá' € 3,90

Chá oolong biológico, semi-oxidado com os seus aromas complexos de frutos secos e taninos delicados, afinado nas velhas pipas de vinho do porto. Aromas de frutos secos e mel, final do vinho do Porto, pouca cafeína.

Organic oolong tea with its complex flavours of dried fruits and its delicate tannins have been stored in old port pipes. Dried fruits and honey flavour with an elegant port wine nose and finish, Little caffeine.

Sobremesas | Desserts

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Aceite o desafio e prove as sobremesas do nosso *chef* Pedro Cardoso, uma divina tentação! Junte a sugestão de Vinho do Porto a copo!

Many Portuguese desserts are very sweet and quite heavy, but *chef* Pedro's are the opposite – worth a try! Don't forget to accompany it with a glass of Port!

Fondant de banana e gelado chocolate a 70%	€ 8,50
Banana fondant with 70% dark chocolate ice cream	
<i>Acompanhado / Paired with Passagem LBV 2012</i>	€ 5,50

Degustação de chocolate, negro, leite e branco	€ 7,30
Chocolate three ways	
<i>Acompanhado / Paired with La Rosa LBV 1995</i>	€ 10,00

A nossa tarte de amêndoa e o cremoso de avelã	€ 7,30
Almond tart with a hazelnut cream	
<i>Acompanhado / Paired with Passagem 10 Anos / 10 YO Tawny</i>	€ 6,00

Pudim de abóbora menina assada com Queijo de Seia	€ 7,30
Baked pumpkin pudding with 'Seia' cheese	
<i>Acompanhado / Paired with La Rosa 20 Anos / 20 YO Tawny</i>	€ 8,50

Seleção de queijos nacionais e compotas dos frutos da nossa propriedade	€ 12,50
A selection of cheese and home made jams	
<i>Acompanhado / Paired with la Rosa Vintage 2004</i>	€ 9,50

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Gelado Artesanal | Homemade Ice Cream

Escolha os seus três sabores favoritos | Choose your favourite three flavours € 8,50

Baunilha - O favorito do Sr. Tim | Vanilla - Tim my father's favourite € 3,00

Saboroso gelado de iogurte | Tasty yoghurt ice cream € 3,00

Cremoso gelado de Chocolate a 70% | Rich 70% dark chocolate € 3,80

Refrescante gelado de menta | Refreshing mint € 3,00

Surpreendente gelado de Vinho do Porto | Surprising 'Reserve' Port € 3,80

Delicioso gelado de morango | Delicious strawberry € 3,00

Fantástico gelado de manteiga de amendoim | Faboulous Peanut € 3,00

Improvável gelado de queijo da serra | Improbable Serra Cheese € 3,80

Viciante gelado de avelã | Temptingly hazelnut € 3,80

Seleção de frutas nacionais e internacionais laminadas € 6,30

Finely sliced fresh fruit