

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Carta de Primavera | Spring Menu

chef Pedro Cardoso

Almoço | Lunch 12:30 – 15:00

Jantar | Dinner 19:00 – 22:00

Este estabelecimento disponibiliza aos clientes informação sobre substâncias que podem provocar alergias. Solicite essa informação ao colaborador. Podemos preparar refeições isentas de glúten e lactose. Não garantimos a não contaminação cruzada das mesmas. Se tiver sensibilidade ao sal, pode solicitar ao colaborador a preparação dos pratos com menos sal.

Please let us know if you have any allergies or food intolerances.
We can prepare gluten and lactose free meals but we cannot guarantee no cross contamination. We can give you details of the ingredients of each dish.
If you are sensitive to salt, let us know and we can use a little less.



@cozinhadaclara_
Siga-nos | Follow us



Cozinha da Clara
Deixe a sua avaliação | Review us



www.quintadelarosa.com

cozinhadaclara@quintadelarosa.com

T. +351 254 732 254

M. +351 931 461 038

GPS: N 41.182149 | W 7.552549

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

Os nossos preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

We have a complaints book. Service not included. VAT included.

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

O Chefe Pedro Cardoso propõe diariamente algumas sugestões, de acordo com a frescura dos produtos que recebe.

Chef suggestions – Every day Chef Pedro Cardoso prepares some dishes based on fresh ingredients he has received. We also have many vegetarian options – just ask.

Entradas | Starters



Gaspacho de beterraba, requeijão & laranja

€ 7,20

Beetroot gazpacho served with curd cheese & orange



Couve-flor assada lentamente, avelã e molho de manteiga

€ 7,85

Slow roast cauliflower, hazelnuts and a butter sauce

Salada de atum fresco com manga & tomate cherry

€ 9,20

Fresh tuna salad with mango & cherry tomato

Vieira corada, ervilha & tinta de choco

€ 8,70

Sauteéd scallop, peas & cuttlefish ink

Barriga de leitão confitado durante 24h, puré de cenoura assada & canónigos € 8,80

24-hour confit suckling pig belly, purée of roast carrot & lambs lettuce salad

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Pratos principais | Main courses



Lasanha de legumes e tofu com queijo Grana Padano e salada verde € 16,80

Tofu and vegetable lasagne with Grana Padano cheese and green salad

Bacalhau confitado em azeite La Rosa, puré 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

Robalo, puré de couve-flor caramelizada, alho francês e amêndoa € 23,90

Sea bass, caramelized cauliflower puree, leek and almond

Lombo de vitela, cremoso de grana padano e couve de bruxelas € 24,30

Veal loin, 'Grana Padano' purée and Brussels sprouts

Secretos de porco ibérico com cremoso de batata trufado, € 23,50
espargos e cogumelos

Iberian black pork accompanied by the most exquisite creamy, truffled mashed potato, asparagus & mushrooms

Magret de pato com escalope foie gras, batata-doce e cogumelos salteados € 22,40

Duck breast with foie gras, sweet potatoes and sautéed mushrooms

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Menu infantil | Kids menu

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.

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Sobremesas | Desserts

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!

Parfait de leite creme com sopa fria de framboesa & gelado de canela € 7,50

Crème 'Brûlée' parfait with cold raspberry coulis & cinnamon ice cream

Acompanhado | Paired with La Rosa Tawny € 5,00

Tarte de chocolate intenso, frutos vermelhos & o seu gelado € 8,50

Chocolate tart with red fruits & red fruit ice cream

Acompanhado | Paired with La Rosa LBV 1995 € 10,00

Pudim Abade Priscos com sorvet de tangerina € 7,20

Traditional 'Abbot of Priscos' pudding with tangerine sorbet

Acompanhado | Paired with La Rosa 20 Anos | 20 YO Tawny € 8,50

Seleção de queijos nacionais e compotas dos frutos da nossa propriedade € 12,50

A selection of cheese and homemade jams

Acompanhado | Paired with La Rosa LBV 2016 € 6,50

Cozinha da Clara

QUINTA DE LA ROSA

Sobremesas | Desserts

Gelado Artesanal | Delicious ice cream made here at Cozinha da Clara

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

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

Delicioso gelado de morango | Delicious strawberry € 3,00

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

Viciante gelado de avelã | Temptingly hazelnut € 3,80

Refrescante sorbet de limão | Refreshing lemon sorbet € 3,00

Seleção de frutas nacionais e internacionais laminadas € 6,30

Finely sliced fresh fruit