

## À LA CARTE



---

### SOPAS

---

Creme de tomate com pimentos e croûtons de bolo do caco, paprika e orégãos

**6,00€**

Minestrone com legumes da época em caldo de enchidos, massa fina e parmesão

**7,00€**



---

### ENTRADAS

---

"Ravioli" de língua de vaca estufada com queijo gratinado e tomate cherry

**10,00€**

Camarão crocante com maionese de wasabi e pickle de legume

**12,00€**

Pataniscas com carne de aves, alheiras e chutney picante de líchia

**8,00€**

### Especialidade Goesa

Crepe picante "à Morgadinha" com recheio de marisco e especiarias

**9,00€**



## À LA CARTE



---

## ALTERNATIVOS

---

Salada da horta com  
sésamo, vinagrete de  
algas, pão crocante e  
rebentos de rúcula

9,00€

"Risotto" com  
vinho tinto,  
cogumelos, azeite  
de trufa e espargos

13,00€

Chamuças de legumes,  
ketchup caseiro de  
tomate-inglesês e  
pimentos

9,00€

Massa de arroz com  
azeite de ervas, queijo  
mozzarella e molho de  
tomate seco

9,00€

## Especialidade Goesa

Caril de legumes

15,00€



## À LA CARTE



---

### PRATOS DE PEIXE

---

Salmão grelhado e  
marinado em  
azeite de tomilho  
(Risotto com caldo de  
algas wakame e  
espargos em sous-vide)

**18,00€**

Bodião confitado em  
manteiga de citrinos  
(Puré de batata com  
redução de crustáceos  
e brócolos assados)

**17,00€**

Lombo de bacalhau em  
azeite de louro  
(à Brás de cebola roxa  
e textura de broa de  
milho com azeitona  
desidratada)

**17,00€**

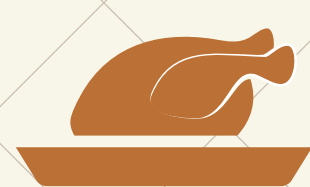
### Especialidade Goesa

Caril de camarão  
com sumo de coco e  
especiarias

**19,00€**



## À LA CARTE



---

### PRATOS DE CARNE

---

Acém de novilho grelhado e  
finalizado em vácuo  
(Arroz selvagem, molho  
caseiro de carne e  
cogumelos)

**17,00€**

Lombo de borrego  
glaceado em  
manteiga de alecrim  
(Terrina de batata com  
cebola roxa, ervas frescas  
e couve-romanesca)

**20,00€**

Bochecha de porco a longa  
cozedura com ameixa  
(Esmagada de batata doce,  
enchidos e courgette  
assada com sumo de limão)

**18,00€**

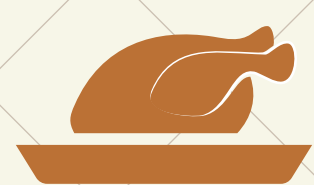
### Especialidade Goesa

Caril de galinha  
temperada com sumo  
de coco e especiarias

**17,00€**



## À LA CARTE



---

### MENU CRIANÇA

---

Creme de cenoura  
com brunesa de  
legumes

**4,00€**

Bife de novilho  
com batata-frita  
e salada

**12,00€**

Escalope de  
frango panado  
com arroz basmati

**10,00€**

Mousse de  
chocolate com  
areia de m&m's

**4,00€**

---

“

*Para a parte  
mais doce da noite  
é logo abaixo*

...



## À LA CARTE



---

### SOBREMESAS

---

"Cheesecake" de  
chocolate branco,  
avelã e espuma  
de pitaya

**6,00€**

Banana regional  
em duas texturas,  
maracujá e frutos  
vermelhos

**6,00€**

"Fondant" de chocolate,  
areia de frutos secos  
e gelado de baunilha

**8,00€**

Seleção de queijos  
portugueses com  
compotas caseiras

**7,00€**

Trilogia de gelados  
caseiros e molho de  
fruta da época

**6,00€**

### Especialidade Goesa

Bebinca – doce de ovos  
com leite de coco  
e cardamomo

**7,00€**

## VINHOS

### VINHOS VERDES

Vale do Homem  
- Arinto

5,00€ 18,00€

Soalheiro ALLO  
- Loureiro, Alvarinho

5,00€ 18,00€

### VINHOS BRANCOS

Terras do Avô  
- Verdelho . Madeira

6,00€ 20,00€

Herdade do Esporão  
Reserva - Roupeiro, Antão  
Vaz, Arinto . Alentejo

5,50€ 20,00€

Dona Maria - Viosinho,  
Arinto, Verdelho . Alentejo

5,50€ 19,00€

Quinta do Avelar  
- Arinto . Bucelas

7,00€ 27,00€

Quinta do Monte  
D'Oiro - Viognier,  
Marsanne, Arinto . Lisboa

6,00€ 20,00€

Casa das Gaeiras -  
Arinto, Chardonnay,  
Fernão Pires . Lisboa

4,75€ 17,00€

### VINHOS ROSÉ

Barbusano - Aragonês,  
Touriga Nacional . Madeira

4,00€ 17,00€

Quinta de São Sebastião -  
Merlot Touriga Nacional .  
Lisboa

5,00€ 18,00€



---

## VINHOS TINTOS

---



**Barbusano** - Aragonês,  
Touriga Nacional . Madeira

**5,50€ 20,00€**

**CARM Reserva** - Touriga  
Nacional, Tinta Roriz,  
Touriga Franca, Tinta  
Francisca . Douro

**7,00€ 25,00€**

**Dona Maria** - Aragonês,  
Alicante Bouschet, Syrah,  
Cab. Sauvignon . Alentejo

**5,00€ 18,00€**

**Conde D'Ervideira  
Reserva** - Trincadeira,  
Aragonez, A. Bouschet,  
C. Sauvignon . Alentejo

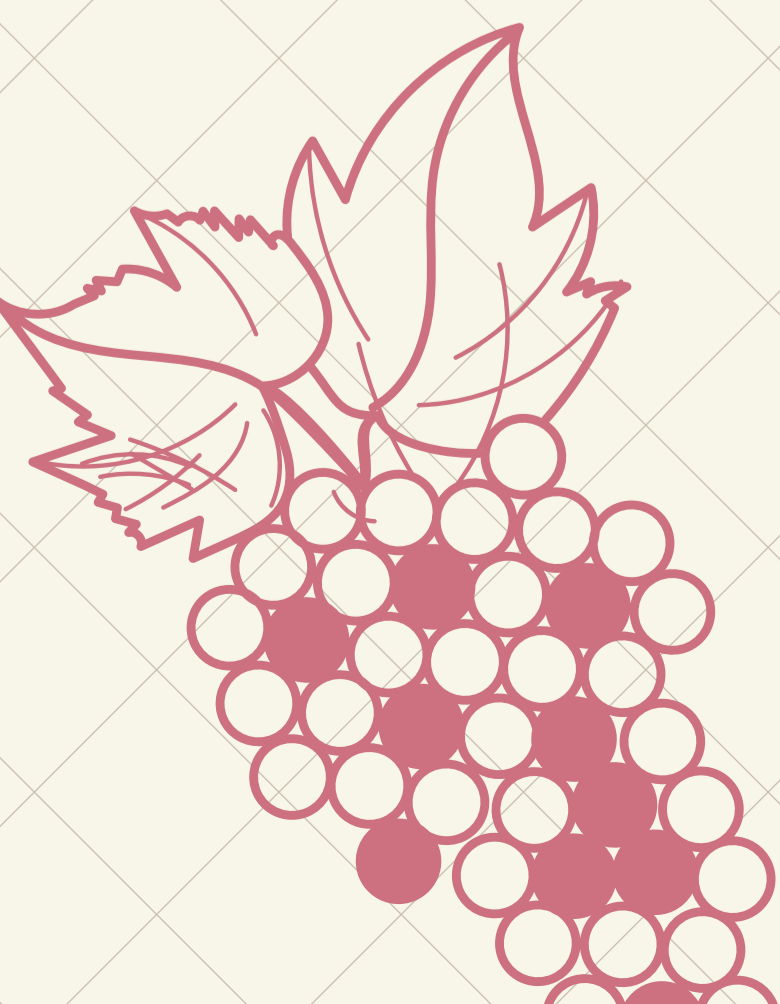
**6,00€ 24,00€**

**Contra-Corrente** - Castelão  
Nacional e Cabernet  
Sauvignon, por vezes Tinto  
Cão . Bairrada

**6,00€ 23,00€**

**Passa** - Touriga Franca,  
Tinta Roriz e Touriga  
Nacional . Douro

**5,50€ 19,00€**







---

## ESPUMANTES

---

Marquês de Marialva  
. Bairrada 20,00€

Aliança Reserva  
. Alentejo 30,00€

---

## OUTROS

---

Água 0,70 cl 3,00€

Água 0,36 cl 2,00€

Água c/ Gás 0,70 cl 3,00€

Água c/ Gás 0,36 cl 2,00€

—

Super Bock 3,00€

Carlsberg 3,00€

Guinness 3,50€

Super Bock Alcohol Free 3,00€

Imperial 3,00€

Caneca 4,50€

—

Refrigerantes com Gás 2,00€

Refrigerantes sem Gás 3,50€

---

**NOTA:** Taxa de Serviço (Rolha) 25€ p.p.

Quintinha  
São João  
\*\*\*\*\*