

# ***MENU REGIONAL***

## ***SERVIÇO DE RESTAURANTE***

### **RUINAS DO CERRADO**

***INCLUI:***

***ENTRADAS DIVERSAS***

***SOPA***

***PEIXE E CARNE***

***VINHOS VERDES E MADUROS DA CASA***

***REFRIGERANTES***

***SOBREMESAS REGIONAIS***

***CAFÉ E DIGESTIVO***

***PREÇO POR PAX: ADULTO – 20.00€***

***6 AOS 12 – 10.00€***

---

#### ***As Nossa Várias Sugestões***

##### **Quentes**

***Pataniscas de bacalhau***

***Moelinhas laminadas***

***Rojõeszinhos***

***Enchidos na tábua***

***Toscaninhas no espeto***

***Costelinhas refogadas***

***Pipis***

***Bola c/ sardinha***

***Bola c/ carne***

***Bola c/ queijo, pimento e cogumelos***

***Cabeça de porco em coentrada***

***Chispalhada em vinha de alhos tinto***

##### ***As Nossas Especialidades***

***Cabrito à pastor (solicitação prévia) (assado no forno inteiro e trinchado ao vivo, em mesa adornada c/ folhas de loureiro, acomp. c/arroz de cabrito do forno, batata assada, legumes salteados e champanhe tinto bruto.) 25.00€ por pessoa.***

***Bacalhau à Ruínas e Bacalhau c/ molho de marisco.***

***Polvo à lagareiro.***

##### **Frios**

***Presunto laminado***

***Salpicão fatiado***

***Entremeada c/ cebola c/ sal***

***Alface em juliana***

***Pão de azeitona c/ azeite vinagre balsâmico***

***Tomate c/ alho***

***Feijão fradinho c/ molho verde***

***Grão-de-bico c/ bacalhau desfiado***

***Bacalhau seco c/ azeite e vinagre tinto***

***Salada russa c/ atum***

***Pão “Cerrejo” c/ azeite e alho***

***Toucinho de porco laminado***

**Pão “Caseiro”**

**Pão “Cerrejão”**

**Pão de trigo amanteigado**

**Pão de milho**

**Pão de azeitona**

**Sopas e Caldos**

**Sopas:**

***Sopa Dourada***

***Sopa de Espinafres***

***Sopa de Alho francês***

**Caldos:**

***Caldo de Cornos:*** (Refogado de cebola c/ azeite, cabeça de porco bisaro, ossos do suão, variedade de legumes, grão-de-bico e feijão vermelho)

***Caldo Pica-no-chão:*** (Refogado de cebola c/ azeite, pedacinhos de frango do campo, variedade de legumes, grão-de-bico e feijão vermelho)

***Caldo de Lavrador:*** (tronchuda e feijão fradinho)

***Caldo das Cegadas:*** (Couve galega, pedacinho de cebola, feijão fradinho e toucinho de porco).

***Caldo Verde:*** (Couve galega cegada fininha, chouriça)

***Caldo de Favas:*** (Favas s/ casca, toucinho de porco)

***Caldo de olhos Galegos:*** (Olhinhos de couve galega, rodela de batatinha c/ casca, feijão fradinho, toucinho gordo)

***Caldo de Nabos:*** (Pedacinhos de nabo e nabiça, feijão vermelho, toucinho de porco)

## **Sugestões de Peixe**

***Bacalhau c/ broa*** (acom. c/ batatinha torneada, cebola em escabeche.)

***Bacalhau gratinado*** (acom. c/ puré de batata.)

***Bacalhau à Ruínas*** (acom. c/ batatinha gratinada c/ molho bechamel, maionese e queijo.)

***Bacalhau c/ molho de marisco*** (acom. c/ molho de marisco, camarão e puré de batata.)

***Bacalhau no forno*** (assado no forno c/ batata assada.)

***Bacalhau nas brasas*** (assado na brasa acomp. c/ batata cozida, ovo e cebola crua.)

***Bacalhau à Lagareiro*** (assado na brasa, acomp. c/ batata a murro, cebola assada e azeite fervido c/ alho.)

***Bacalhau c/ todos*** (cozido c/ batata, legumes, cenoura e ovo.)

***Polvo à Lagareiro*** (assado nas brasas, acomp. c/ batata a murro e cebola em escabeche.)

***Robalo ao sal*** (assado na brasa, acomp. c/ batata grelhada e grelos salteados.)

***Sardinha salgada*** (Inverno) (assadas na brasa, acomp. c/ batata grelhada e azeite fervido c/ alho.)

***Tranches de pescada chilena*** (gratinada c/ maionese e puré de batata.)

***Filetes de pescada chilena*** (acom. c/ puré de batata cenoura raspada e fatias de limão.)

***Filetes de pescada ou tamboril c/ molho de marisco*** (acom. c/ puré de batata, camarão, cenoura raspada e fatias de limão.)

***Camarão no tacho*** (acom. c/ açorda de marisco e fatias de limão.)

## **Sugestões de Carne**

***Vitela assada no forno*** (acompanha com batata assada no forno, arroz seco e saladas.)

***Perna de porco assada no forno*** (acompanha com batata assada, fatias de laranja, arroz seco e saladas.)

***Anho no forno*** (acompanha com batata assada, legumes salteados e arroz seco.)

***Cabrito no forno*** (acompanha com batata assada, legumes salteados e arroz seco.)

***Lombo de porco em massa folhada*** (assado no forno, acompanha com fatias de laranja, molho de champignon e arroz seco.)

***Leitão à Ruínas*** (assado no forno, acompanha com batata assada em molho de leitão, arroz seco da calda e saladas)

***Rojões de porco Bísaro à Ruínas*** (Outubro a Fevereiro) (acompanha com batata cozida dourada em banha de porco, grelos salteados com alho e arroz seco)

***Fêveras da matança*** (Novembro a Março) (grelhadas nas brasas em couve galega, acompanha com batata cozida ou a murro).

***Feijoada de Leitão*** (legumes vários, feijão branco)

***Tripas à nossa moda*** (tripinha de galinha, pedacinhos de frango, sola, fumados diversos, feijão branco, acompanha com arroz seco)

***Feijoada à transmontana*** (feijão vermelho, perna de porco, fumados diversos, cabeça de porco e legumes vários, acompanha com arroz seco)

***Massa à lavrador*** (massa, carne de porco, carne de vaca, frango, fumados e legumes diversos)

***Rancho à Ruínas*** (massa, grão-de-bico, batata, carne de porco, carne de vaca, frango, fumados e legumes diversos)

***Favada Saloia*** (batata, carnes diversas, favas)

## **Sugestões de Carnes Grelhadas**

*Misto de novilho Barrosã* (costeleta e entremeada c/ costela, acomp. c/ abacaxi e batata grelhada)

*Espetada de carne Barrosã em pau de loureiro* (accomp. c/ arroz de tomate)

*Cachaço de porco ou vitela em pau de loureiro* (accomp. c/ abacaxi, feijão preto e arroz branco)

*Grelhados mistos de porco* (entremeada, costelinha, toscana e costeleta, acomp. c/ arroz branco, feijão preto e batata douradinha)

*Picanha à Ruínas no tacho* (grelhada nas brasas, fatiada, acomp. c/ abacaxi, feijão preto, batata grelhada, farofa, couve galega e arroz branco)

*Cabrito nas brasas* (accomp. c/ batata cozida e grelos salteados)

*Coelho nas brasas* (accomp. c/ batata a murro c/ molho de churrasco e salsa picada)

## **Sugestões de Frango e Coelho do campo**

*Frango assado no forno* (accomp. c/ batata assada, arroz seco e saladas)

*Frango no pote* (refogado no forno a lenha c/ tempero de vinho tinto, cebola, pimentos, salsa e trigo de padronelo, acomp. c/ arroz seco e batatinha cozida)

*Pica-no-chão ou cabidela* (frango refogado c/ arroz solto e sangue de frango em vinagre)

*Coelho à caçador* (refogado em calda de vinho tinto c/ cebola e pimenta, acomp c/ batata cozida e arroz seco)

*Coelho no forno* (accomp. c/ batata assada, arroz seco e legumes salteados)

## *Sugestões de Arroz*

*Arroz de tomate*

*Arroz malandrinho c/ feijão vermelho*

*Arroz de grelos do nosso campo*

*Arroz à valenciana*

*Arroz de marisco*

*Arroz de tamboril*

*Arroz de coelho*

*Arroz de frango do campo*

*Arroz de cabrito*

*Arroz de forno*

*Arroz de bacalhau malandrinho*

*Arroz de favas*

*Arroz de ervilhas de quebrar*

*Arroz de polvo*

## *Sugestões de Sobremesas regionais*

*Rabanadas de mel*

*Sopa seca no forno*

*Bolo de mel*

*Pudim caseiro*

*Bolo de bolacha e chocolate*

*Semi-frio de bolachas*

*Bolo-rei c/ natas e chocolate quente*

*Crepes c/ doce de ovos*

*Crepes c/ doce de laranja*

*Crepes c/ doce de limão*

*Pêssego c/ chocolate quente*

*Abacaxi c/ chantily e raspa de chocolate*

*Mousse de chocolate*

*Toucinho-do-céu*

*Baba de camelo*

*Leite-creme*

*Mini jesuítas*

*Fruta da época laminada*

## *Carta de Vinhos*

### *Verdes*

#### *Branco*

<i>Terras de Amares</i>	<i>Incluído</i>
<i>Dom Lázaro</i>	<i>Incluído</i>
<i>Casal Garcia</i>	<i>6.00€</i>
<i>Muralhas</i>	<i>7.50€</i>
<i>Campo da Vinha</i>	<i>6.00€</i>
<i>Gazela</i>	<i>6.00€</i>

#### *Tintos*

<i>Dona Glória</i>	<i>Incluído</i>
<i>Quinta da formiga</i>	<i>Incluído</i>
<i>Quinta de Gomariz</i>	<i>Incluído</i>

### *Maduros*

#### *Branco*

<i>Peixotinho</i>	<i>Douro</i>	<i>Incluído</i>
<i>Borba</i>	<i>Alentejo</i>	<i>5.00€</i>
<i>João Pires</i>	<i>Setúbal</i>	<i>12.50€</i>
<i>Sarmentino</i>	<i>Mealhada</i>	<i>10.00€</i>

#### *Tintos*

<i>Incantum (jarro)</i>	<i>Douro</i>	<i>Incluído</i>
<i>Monte Sacro</i>	<i>Ribatejo</i>	<i>Incluído</i>
<i>Encosta de Favaio</i>	<i>Douro</i>	<i>Incluído</i>
<i>Monte Velho</i>	<i>Alentejo</i>	<i>10.00€</i>
<i>Porta da Ravessa</i>	<i>Alentejo</i>	<i>5.00€</i>
<i>Reguengos de Monsaraz</i>	<i>Alentejo</i>	<i>5.00€</i>
<i>Borba</i>	<i>Alentejo</i>	<i>5.00€</i>
<i>Duque de Viseu</i>	<i>Dão</i>	<i>12.50€</i>
<i>Cartuxa</i>	<i>Alentejo</i>	<i>30.00€</i>
<i>Mazouco</i>	<i>Douro</i>	<i>7.50€</i>
<i>Esteva</i>	<i>Douro</i>	<i>8.00€</i>
<i>Planura</i>	<i>Alentejo</i>	<i>6.00€</i>
<i>Vinha das Garças</i>	<i>Setúbal</i>	<i>7.50€</i>
<i>Mazouco Reserva</i>	<i>Douro</i>	<i>12.50€</i>
<i>Planura Reserva</i>	<i>Alentejo</i>	<i>12.50€</i>
<i>Monte do Outeiro</i>	<i>Alentejo</i>	<i>10.00€</i>
<i>Tapada do Barão</i>	<i>Alentejo</i>	<i>10.00€</i>
<i>Duas Quintas</i>	<i>Douro</i>	<i>12.50€</i>
<i>Marquês de Borba</i>	<i>Alentejo</i>	<i>10.00€</i>

## *Aperitivos*

*Martini Bianco*  
*Martini Rosso*  
*Ricard*

*Incluído*  
*Incluído*  
*Incluído*

## *Digestivos*

*Licores Aromáticos*  
*Aldeia velha*  
*Ponte d'Marante*  
*Croft*  
*Macieira*  
*Whisky's novos*  
*Licor Beirão*  
*Bailey's*  
*Carvalho Ribeiro Ferreira*  
*J&B 15 anos*  
*Logan 12 anos*  
*Old Parr 12 anos*  
*James Martin's 21 anos*

*Incluído*  
*Incluído*  
*Incluído*  
*Incluído*  
*Incluído*  
*1/2 - 2.00€*  
*1 - 3.00€*  
*1/2 - 2.00€*  
*1 - 3.00€*  
*1 - 3.00€*  
*1/2 - 3.00€*  
*1 - 4.50€*  
*1/2 - 3.00€*  
*1 - 4.50€*  
*1/2 - 6.00€*  
*1 - 10.00€*  
*1/2 - 10.00€*  
*1 - 15.00€*