

## A Tertúlia da Quinta agradece a V. preferência.....

Tertúlia da Quinta thanks your preference...

### *E recomenda...*

and recommends...

### **“Os poetas não comem pão com queijo”, mas são apaixonados pela “loucura” dos nossos ...**

“Poets do not eat bread with cheese”, but fell in love with the “madness” of ours...

- Queijo na frigideira com orégãos e pimentinhas 3.80 €  
Fried cheese with oregano and peppers
- Queijo na frigideira recheado c/ passas e amêndoas 3.90 €  
Cheese stuffed with pine nuts and raisins
- Queijo fresco ao natural 3.00 €  
*Queijo fresco* in characteristic flavour
- Queijo fresco com aromas de mel 3.30 €  
*Queijo fresco* with honey flavours
- Queijo fresco com tomate e orégãos 3.30 €  
*Queijo fresco* in tomato and oregano
- Queijo tipo azeitão com tostas de broa de milho 4.00 €  
“Azeitão cheese” with corn bread crackers
- Queijo curado vaca e cabra ao natural 3.30 €  
Ripened cow/goat cheese
- Queijo curado ovelha da agraria ao natural 3.40 €  
Typical Ribatejo cheese (female sheep)

### **Mas a natureza também nos surpreende com...**

But Nature also surprises us with....

- Cogumelos à Guilho 4.50 €  
Mushrooms *al ajillo*
- Cogumelos em vara entremeados com enchidos 4.40 €  
Mushrooms with smokehouse flavours
- Cogumelos em carne de touro 4.50 €  
Mushrooms with bull flavours

Os pratos indicados estão sujeitos à disponibilidade na altura  
The menu is conditioned to the availability at the time

IVA incluído à taxa de 13 %  
Included VAT at 13%

# *Saboreie o Ribatejo com Paixão!*

*Savour Ribatejo with passion!*

## **As Entradas e os Acepipes**

Starters and hors d'oeuvres

---

Mini Alheira de Caça no forno c/canela e mel	4.95 €
Little Portug. sausage (alheira)in the oven with cinnamon and honey	
<del>Morcele de Arroz frita</del>	2.80 €
<del>Fried rice blood sausage</del>	
Espetadinha de enchidos com ananás	3.90 €
Grilled little <i>espetada</i> of <i>enchidos</i> with pineapple	
Petingas de escabeche	2.40 €
Small sardines in pickle	
Salada de grão com bacalhau	2.40 €
Grain salad with codfish	
Salada de pota	2.50 €
Octopus Salad	
Orelha porco de coentrada	2.25 €
Ear pig with coriander	
Mista de enchidos da sopa da pedra c/aguardente	2.90 €
Mix of <i>enchidos</i> from <i>Sopa da Pedra</i> with <i>aguardente</i>	
Farinheira na frigideira c/aguardente	2.50 €
Fried <i>farinheira</i> with <i>aguardente</i>	
Chouriço na frigideira c/aguardente	2.90 €
Fried <i>chouriço</i> with <i>aguardente</i>	
Morcele na frigideira c/aguardente	2.80 €
Fried blood sausage with <i>aguardente</i>	
Cesto de pão	1.10 €
Bread basket	
Caralhota (pão típico de Almeirim)	0.60 €
<i>Caralhota</i> (typical bread of Almeirim)	
Azeitonas no tempero	0.80 €
Olives in Tertulia flavour	
Pacote de manteiga unidade	0.60 €
Butter unit	
Torricado	1.25 €
Torricado(typical Ribatejo toasted bread with garlic flavour and olive oil)	
Camarão frito em molho Oporto -kg	37.00 €
Fried shrimp in Oporto sauce – price per Kilo	
Tripas de Porco Grelhadas	8.00 €
Roasted barbecued pork tripes	
Camarão na frigideira	4.50 €
Fried prawns	

---

Os pratos indicados estão sujeitos à disponibilidade na altura  
Starters and hors d'oeuvres are conditioned to the availability at the time

## A nossa sugestão para os vegetarianos

Our menu for vegetarian people

- **Delicias do campo** 8.50 €  
Prato frio com alface, tomate, milho, queijo fresco, legumes salteados, cebola, migas de broa c/ grão e batata  
  
Delights field from Ribatejo – cold plate with lettuce, tomato, corn, “queijo fresco”, sautéed vegetables, onion, “migas” and potatoes.
- **Delícia dourada** 9.90 €  
Prato quente com esparguete branco, cogumelos e legumes salteados – confeção 20 min.  
  
Golden delight – hot plate with white spaghetti, mushrooms and sautéed vegetables. Time to prepare – 20 min.

## A Maravilha da Gastronomia Portuguesa

The wonders of the Portuguese gastronomy

	<u>Meia/half</u>	<u>Dose /One</u>
<b><u>Sopa da Pedra</u></b> (stone soup)	3.65 €	4.85 €
 Ou em alternativa In alternative		
• Creme de Legumes Vegetable cream soup	2.10 €	3.00 €
• Sopa de Peixe (só ao fim de semana) Fish soup (only at the weekend)	3.00 €	4.10 €

IVA incluído à taxa de 13 %  
Included VAT at 13%

## As excelências da Tertúlia

### Os Pratos de todos os dias

The excellence of every day in Tertúlia

	Meia/Half	Dose/One
Touro Assado no forno Roasted bull in the oven	9.50 €	12.75 €
Alguidar da Matança c/migas Grilled pork with <i>migas</i>	7.90 €	9.95 €
Alheira de caça à Tertúlia Typical Portuguese sausage(alheira)	- - - - -	9.50 €
Bifinhos de peru c/molho do chefe Turkey steak with chef sauce	8.25 €	9.95 €
Cataplana Terra e Mar (porco preto e marisco) Cataplana -Land and Sea(black porc and prawns)	- - - - -	13.50 €
Cataplana Aromas de Mar ( bacalhau e marisco) Cataplana sea flavours(Codfish and prawns)	- - - - -	13.50 €
Cataplana Lezíria (peru e marisco) Cataplana <i>Lezíria</i> (turkey meat and prawns)	- - - - -	13.30 €

### **Mas se preferir a Grelha**

If you prefer grilled

<b>Peixe/Fish</b>		
Bacalhau Assado c/ migas e batatinhas Roasted Cod with <i>migas</i> and potatoes in olive oil	10.45 €	14.50 €
Choco grelhado c/migas e batatinhas Grilled cuttlefish with <i>migas</i> and potatoes in olive oil	9.95 €	12.95 €
Robalo grelhado c/ervas aromáticas e migas Grilled sea bass with herbs and <i>migas</i>	- - - - -	10.50 €
Espetada de lulas c/gambas <i>Espetada</i> of squid and prawns	- - - - -	12.50 €

<b>Carne / Meat</b>		
Medalhões porco preto grelhados <i>Grilled black pork</i>	9.50 €	11.90 €
Lagartinhos porco preto c/migas <i>Lagartinhos</i> black pork with <i>migas</i>	9.50 €	11.90 €
Grelhada mista c/arroz de feijoca Mix o f grilled meat with bean rice	7.90 €	9.90 €
Secretos porco preto c/arroz feijoca <i>Secretos</i> of black pork with bean rice	9.00 €	11.75 €
Picanha à Tertúlia <i>Picanha</i> (special meat) grilled	9.90 €	12.80 €
Picanha na Pedra com frutos <i>Picanha</i> on the stone with fruits	- - - - -	13.95 €

-Todos os pratos incluem dois acompanhamentos à escolha-extra- 2.60 €

Batata frita, arroz de feijoca, salada ,arroz branco ou migas

-All dishes include two side dishes-

Available side dishes – fries,bean rice, mixed salad, white rice or migas(vegetable and bread)

## As nossas especialidades de novilho

Bull specialities

	Meia/Half	Dose/One
Bife à tertúlia Steak à Tertúlia	9.95 €	12.95 €
Bife em aromas de café Steak in coffee aroma	9.95 €	12.95 €
Bife Grelhado Grilled steak	9.75 €	12.85 €
Bife com pimentas Steak au poivre	9.95 €	12.95 €
Bife com mostarda Steak with mostarda	9.95 €	12.95 €
Bife recheado com camarão ,passas e amêndoas Steak stuffed with shrimp,raisins and almonds	- - - - -	13.95 €
Bife com queijo da ilha ( Açores) Steak with cheese from Azores	9.95 €	12.95 €

## Especialmente para os dias da semana....

Our specialities for each day

- Terça- Feira/Tuesday
  - ~~Bochechas de porco à moda do frade~~ 9.75 €
    - Pork cheeks done by stone soup friar
- Quarta – feira/Wednesday
  - ~~Tiborna Bacalhau com magusto~~ 10.75 €
    - Grilled cod (*tiborna*) with *magusto*
- Quinta – feira / Thursday
  - Pernil assado no forno 9.85 €
    - Roasted leg of pork in the oven
  - Polvo na Broa à Tertulia 12.50 €
    - Grilled octopus in corn bread à *Tertulia*
- Sexta – feira / Friday
  - Polvo na Broa à Tertulia 12.50 €
    - Grilled octopus in corn bread à *Tertulia*
- Sábado / Saturday
  - Bacalhau na broa à Tertúlia 10.75 €
    - Cod in corn bread à *Tertúlia*

IVA incluído à taxa de 13 %

Included VAT at 13%