



QUINTA DO LAGO  
ALGARVE • PORTUGAL

HOME DELIVERY

# PEQUENO-ALMOÇO

DAS 9:00 ATÉ 12:00

## PANQUECAS

<b>As Clássicas</b>	9.50
Panquecas, xarope de ácer, chantilly e frutos vermelhos	
<b>Red Velvet</b>	9.50
Framboesas e creme de menta	
<b>Nutella</b>	9.50
Banana, morangos e chantilly	

## ESPECIAIS PEQUENO-ALMOÇO

<b>logurte &amp; Granola</b>	6.50
logurte grego com fruta da época e granola caseira	
<b>Papas de Aveia ao Estilo Irlandês</b>	9.00
Morangos, granola de frutos secos e mel	
<b>Pequeno-Almoço Inglês Tradicional</b>	13.00
Salsicha de porco, bacon, dois ovos (cozinhados à sua escolha), tomate assado, cogumelos, feijão em molho de tomate e torrada	
<b>Salmão Fumado &amp; Abacate</b>	13.00
Servido em pão de centeio, com creme de queijo, limão e ovos escalfado	

## CAFÉS

<b>Americano</b>	3.00
<b>Cappuccino</b>	3.00
<b>Latte</b>	3.00
<b>Flat White</b>	3.00
<b>Chocolate Quente</b>	3.00
<b>Expresso Duplo</b>	3.00

## SUMOS & SMOOTHIES

<b>Sumo de Laranja Natural</b>	5.50
<b>Maçã e Cenoura</b>	5.50
<b>Batido de Banana Proteico</b>	6.50
<b>Smoothie de Frutos Vermelhos</b>	6.50

# SUMOS DE FORTALECIMENTO DO SISTEMA IMUNITÁRIO

DISPONÍVEL DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 9:00 ÀS 16:00

<b>LUCKY 5</b>	7.00
Beterraba, Laranja, Gengibre, Limão e Ananás	
<i>Rico em: Vitamina A, B9, C, K, Cálcio, Fibra, Magnésio e Potássio</i>	
<b>DETOX</b>	7.00
Pepino, Ananás, Hortelã e Lima	
<i>Rico em: Vitamina A, B, C, Cálcio, Magnésio e Potássio</i>	
<b>C POWER</b>	7.00
Maçã, Laranja e Ananás	
<i>Rico em: Vitamina A, C, K, Fibra, Magnésio e Potássio</i>	
<b>IMMUNIZER</b>	7.00
Maçã, Cenoura e Gengibre	
<i>Rico em: Vitamina A, B6, C, Cálcio, Fibra, Ferro, Magnésio e Potássio</i>	
<b>B-BANANA</b>	7.00
Banana, Laranja e Espinafres	
<i>Rico em: Vitamina A, B6, C, K, Fibra, Ferro, Magnésio e Potássio</i>	
<b>REHYDRATE</b>	7.00
Ananás, Gengibre e Melancia	
<i>Rico em: Vitamina A, B6, C, K, Ferro e Magnésio</i>	

# ALMOÇO E JANTAR

DAS 13:00 ATÉ 20:00

## ENTRADAS

<b>Gaspacho</b>	4.50
Croutons e fregola	
<b>Pão de Alho</b>	8.50
Mozarela e alho	
<b>Bruchetta de Mozarela</b>	8.00
Mozarela, ervilhas, hortelã, limão, rúcula e queijo parmesão	
<b>Bruschetta à Montanheira</b>	7.50
Tomate, cebola, pimentos, pepino, oregãos e abacate	
<b>Camarão com Piri-piri</b>	12.00
Chili, alho, coentros e vinho branco	

## SALADAS

<b>César de Frango Grelhado</b>	16.00
Alface Romana, croutons com alho, queijo parmesão e molho césar	
<b>Salada de Salmão Fumado &amp; Camarão</b>	19.00
Folhas de Q Farm, abacate, toranja e vinagrete de citrinos	
<b>Salada de Queijo de Cabra</b>	16.00
Queijo de cabra gratinado, salada verde, beringela e curgete grelhada, tomate seco, azeitonas e mel do Algarve	

## PIZZA

<b>Marguerita Clássica</b> <sup>(V)</sup>	14.50
Mozarela, molho de tomate com manjericão	
<b>Q Farm Veggie</b> <sup>(V)</sup>	15.00
Tomate, espinafres, curgete, beringela, cogumelos, tomate seco e azeite virgem	
<b>Pepperoni</b>	15.50
Mozarela, pepperoni, pimentos e tomate seco	
<b>Vitalia</b>	16.00
Mozarela, presunto, rúcula, pancetta e tomate cereja	
<b>Maui</b>	16.00
Mozarela, fiambre e ananás	
<b>Rústica</b>	16.00
Cogumelos, ovo, frango e espinafres	
<b>Devil Chicken</b>	16.00
Mozarela, frango, tomate, pimenta caiena e jalapenhos	
<b>Chorizo</b>	16.00
Mozarela, chouriço do Alentejo, azeitonas verdes, pimento, cebola, alho e coentros	

## PIZZETTA

<b>Salmão Fumado</b>	11.50
Massa crocante, queijo creme e aneto	
<b>Queijo de Cabra</b> <sup>(V)</sup>	10.50
Massa crocante, cebola roxa caramelizada com vinagre balsâmico e rúcula	

## PRATOS PRINCIPAIS

<b>Fajitas de Frango (para partilhar)</b>	35.00
Tiras de peito de frango, pimentos e cebola, Servido com tortilhas, guacamole e molho de iogurte	
<b>Frango Piri-piri</b>	17.00
1/2 Frango Assado temperado com molho piri-piri, batatas fritas e salada de tomate	
<b>Hambúrguer Duplo com Queijo</b>	17.00
Hambúrguer de novilho, queijo cheddar, alface romana, tomate, cebola caramelizada em pão de hambúrguer com sementes de sésamo e batatas fritas	
<b>Hambúrguer Duplo Italiano</b>	17.00
Hambúrguer de novilho, mozzarella, oregãos, tomate, rúcula, molho de tomate e alho, em pão ciabatta e batatas fritas	
<b>Hambúrguer de Frango e Abacate</b>	15.50
Queijo, pickle de cebola roxa, pão com sementes de sésamo e batatas fritas	

## ESPECIAIS QDL

<b>Asas de Frango Picantes</b>	9.00
Molho de Queijo Azul	
<b>Fish and Chips Clássico</b>	19.50
Panado Temperado com cerveja, molho tártaro, batatas fritas	
<b>Massa Rigatoni com Vodka (picante)</b>	21.50
Camarão, cebola, crème fraiche, tomate e queijo parmesão	
<b>Tarte de Novilho</b>	17.00
Carne de novilho cozinhada em Guinness e vinho tinto, cogumelos em massa folhada. Servida com batatas fritas e feijão verde	
<b>Filete de Robalo</b>	21.50
Grão, cebola, chouriço, alho, pimento assado, tomate-cereja e salsa	
<b>Salmão Grelhado</b>	17.50
Crosta de queijo cheddar, iogurte, mostarda e chili fresco, salada mista e batata nova com alho e salsa	

Descubra o nosso menu de Sunday Roast.

Disponível apenas aos Domingos. Consulte o menu *aqui*.

## MENU DE CRIANÇAS

<b>Massa Penne</b>	9.00
Carne à bolonhesa e queijo parmesão	
<b>Peito de Frango Grelhado</b>	8.50
Servido com batatas fritas e palitos de cenoura	
<b>Filete de Robalo</b>	8.50
Servido com arroz basmati e feijão verde	
<b>Hambúrguer de Vaca</b>	9.00
Queijo, batatas fritas e tomate cereja	

## ACOMPANHAMENTOS

<b>Salada de Tomate da Q Farm</b>	4.00
Com cebola roxa, oregãos e vinagrete	
<b>Salada à Montanheira <sup>(VG)</sup></b>	4.50
<b>Salada Mista <sup>(VG)</sup></b>	3.50
<b>Legumes Mediterrâneos Assados <sup>(VG)</sup></b>	4.50
<b>Arroz Basmati</b>	4.00
<b>Batatas Fritas</b>	4.00
<b>Batatas Fritas com Sal</b>	4.50
<b>Pimenta preta e maionese de chili</b>	

## REFRIGERANTES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sumol (Laranja), Sprite	4.50
---	------

## ÁGUA

Sem Gás 50cl	2.50
Com Gás 50cl	3.50

## CERVEJA & SIDRA

Sagres	4.50
Bandida do Pomar	6.00

## VINHO BRANCO

Marquês dos Vales (PT, Algarve)	24.50
Casa dos Santos Lima (PT, Lisboa - Chardonnay)	24.50
Lacrau (PT, Douro - Sauvignon Blanc)	24.50
Allo Soalheiro ( PT, Vinhos Verdes)	26.00

## VINHO ROSÉ

Marquês dos Vales (PT, Algarve)	25.50
Dorina Lindemann (PT, Alentejo)	25.50
Miraval (FR, Provence)	52.50

## VINHO TINTO

ZYP (PT, Douro)	25.00
Marquês Dos Vales (PT, Algarve)	25.50
Vila Sandi Merlot (IT, Veneza)	33.00

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. Todos os preços em euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.