

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “A CEREJA”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Queijo amanteigado da solheira com cereja e espargos verdes sua compota e redução de Balsâmico

Sopa: (não tem)

Pratos Principais:

Peixe: Filetes de Polvo em cebolada de cereja da gardunha couve de Bruxelas e puré de batata

Carne: lombinho de Vitela com Risoto de feijoa verde e glace de frutos vermelhos

Sobremesa (s): Tarte de Cereja com açúcar em pó e gelado de lima

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “AS TÍLIAS”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Fritters de queijo de cabra com pickle de cereja e seu mel 4,90€

Sopa: (não tem)

Peixe:

Bife de atum com gaspacho de cerejas e manjeriço 14€

Carne:

Perna de pato confitada, gnocchi e redução de Porto com cerejas e menta 12,50€

Lombinhos de porco c/ cerejas e castanhas 11,95€

Sobremesa (s):

Pudim de pão ao chocolate e à cereja 3,90€

Pannacotta c/ cerejas 3,40€

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “BOGUINHAS”

Entrada (s): Salada Fresca com frutas e vinagrete de cereja – 3,80€

Sopa: (não tem)

Pratos Principais:

Peixe: (não tem)

ou

Carne: Lombinho de porco com redução de vinho do porto com cerejas – 12,50€
(acompanha com salteado de legumes e batata frita)

Vegetariano: Salteado de cereais e leguminosas com brócolos e cenoura baby – 6,50€

Sobremesa (s): Petit gâteau com gelado de cereja – 3,80€

Tentação de cereja – 2,80€

Panacotta com doce de frutos vermelhos – 2,60€

Crepe de cereja com gelado – 4,20€

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “CANTINHO DOS GRELHADOS”

Entrada (s): Compota de cereja com pão torrado

Sopa: (não tem)

Pratos Principais:

Peixe: (não tem)

ou

Carne: Maminha grelhada com arroz de feijão e molho de cereja e ervas aromáticas

Lombinho de peru grelhado com batata frita, regado com molho de cereja

Lombo de porco grelhado com batata à murro e molho de cereja

Sobremesa (s): Tiramisu de cereja

Tricolor de cereja

Mousse de cereja

Queijo com compota de cereja

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “CASCATA”

Entrada (s): Queijo com polpa de cereja

Sopa: Sopa do dia

Pratos Principais:

Peixe: (não tem)

ou

Carne: Bifinhos do lombo com molho de cereja agri-doce

Sobremesa (s): Panacota de cereja

Gelatina de cereja

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “DIVINO LOUNGE BAR”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Gambas no sautê com cereja - 6€

Sopa: (não tem)

Pratos Principais:

Peixe: (não tem)

ou

Carne: Vazia de vitela com molho de cerejas - 9€

Sobremesa (s): Bolo húmido de chocolate com coulis de cerejas e hortelã - 4€

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “FIADO RESTAURANTE”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Salada com Queijo da Serra e Cereja do Fundão

Sopa: (não tem)

Pratos Principais:

Peixe: (não tem)

ou

Carne: Cabrito assado com molho de cereja do Fundão

Sobremesa (s): Chocolate, cereja, crocante de amendoim e frescura de baunilha

* Bebidas Incluídas: Vinho da Casa Branco ou Tinto ou Refrigerantes ou Cerveja e Café

* Outros vinhos da Região recomendados não incluídos

Menu elaborado pelo: Chef Filipe Aires

PREÇO – 19€ por pessoa

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “HERMÍNIA”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Salada Especial com Frutos da Gardunha - €6,45

Sopa: (não tem)

Pratos Principais:

Peixe: Polvo Frito em Azeite Virgem com Cerejas - €15,95

ou

Carne: Medalhões à Cerejal (molho especial) - €11,50

Sobremesa (s): Pudim de Cereja - €4,15

Semi-frio com Doce de Cereja - €4,15

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “MANJAR DO CONDE” - Hotel Rural Casa da Eira

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Tártaro de cereja c/ morcela da beira e pão torrado

Sopa: Sopa do Dia

Pratos Principais:

Peixe: Bife de Atum c/ agridoce de Cereja

ou

Carne: Bife de vitela na chapa c/ chutney de cereja, cebolinha e grãos de pimenta rosa.

Sobremesa (s): Requeijão com Doce de Cereja

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “MARISQUEIRA BELA VISTA”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Gaspacho de cereja €

Sopa: Sopa do dia €

Pratos Principais:

Peixe: Lombinhos de linguado com molho de cereja €

ou

Carne: Entrecosto frito com cereja salteada €

Ensopado de borrego com cereja €

Sobremesa (s): Semifrio de cereja €

Tigelada de cereja €

Pudim de cereja €

Queijo da Região com doce de cereja €

Cerejas (fruta) €

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “O ALAMBIQUE DE OURO”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Folhado de Queijo Chevre e Mel

Sopa: Sopa Fria de Cereja com Natas

Pratos Principais:

Peixe: Arroz Caldoso de Garoupa com Ervas Aromáticas

ou

Carne: Lagartinhos de Pata Negra com Arroz de Passas de Cereja

Sobremesa (s): Pérola da Beira com Cereja Cremosa

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “O BEIRAL”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Couvert (pão e azeitonas)
Patéis de Bacalhau com chutney de cereja

Sopa: Sopa do Dia

Pratos Principais:

Peixe: (não tem)

ou

Carne: Bife da vazia com molho de cereja

Sobremesa (s): Brownie com gelado de baunilha e doce de cereja

Café

* Menu não inclui bebidas

PREÇO – 20€ por pessoa

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “O CALHAMBEQUE”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Pão, Azeitonas, Manteiga e Tostinhas com doce de cereja

Sopa: Sopa do Dia

Pratos Principais:

Peixe: Salmão grelhado com molho de cereja

ou

Carne: Lombo de porco assado no forno com molho de cereja

Sobremesa (s): Leite-creme com molho de cereja

Cerejas Frescas

Queijo com doce de cereja

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “O FERNANDES”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Presunto da Beira fatiado com cerejas

Sopa: (não tem)

Pratos Principais:

Peixe: Posta de Salmão Grelhado com Cerejas Salteadas

ou

Carne: Peito de Pato (magret) com cerejas salteadas, refrescado com sumo de laranja

Sobremesa (s): Cerejas

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “O LAGARTO”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): (não tem)

Sopa: Sopa do dia

Pratos Principais:

Peixe: Bacalhau com Crosta de Cereja e Broa no Forno

ou

Carne: Lombo de Porco com Pickles de Cereja

Costeleta de Vitela com Molho Agri-doce de Cereja

Sobremesa (s): Arroz doce com Cereja

Panna-cotta de Café com Doce de Cereja

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “O LOPES”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): (não tem)

Sopa: Sopa fria de cereja

Pratos Principais:

Peixe: Bacalhau confitado com cereja

ou

Carne: Medalhões de vitela, com redução de molho de cereja

Sobremesa (s): Panna-cotta com coulis de cereja

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “O PARQUE”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Queijo regional e cerejas

Sopa: Creme de cenoura agridoce

Pratos Principais:

Peixe: Bacalhau à Gardunha (com doce de cerejas)

ou

Carne: “Coelhinho” de porco com doce de cereja

Sobremesa (s): Pudim de cerejas

Tibórnia do Convento

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “O PIPO”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Peixinhos da Horta

Sopa: Sopa do Dia

Pratos Principais:

Peixe: (não tem)

ou

Carne: Lombinhos de Porco com Cerejas

Sobremesa (s): Profiteroles com Doce de Cereja
Cereja (fruta)

Bebida: Sangria de Cereja

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “O TELHAS”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Queijo fresco com doce de cereja

Delícia de Cereja

Sopa: Sopa fria de cereja

Pratos Principais:

Maminha de Vitelão com molho de cereja e limão

Salada de folhas verdes, temperada com cerejas, requeijão e amêndoas

Sobremesa (s): Clafouti de cerejas

Crepes de cereja e chocolate

Tarte de cereja

Taças de chocolate com creme de café e cereja

Cerejas (fruta)

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “PALADAR’TE”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Queijo da região com compota de cereja

Sopa: Sopa do Dia

Pratos Principais:

Peixe: Bacalhau em cama de cereja

ou

Carne: Lombo recheado com bacon e molho de cereja

Sobremesa (s): Doce da casa com cereja bêbeda

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “PAPAS E MIGAS”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): Folhado de queijo com cerejas

Sopa: (não tem)

Pratos Principais:

Peixe: Garoupa grelhada com cereja

ou

Carne: Costeletão de vitela com puré de cereja

Sobremesa (s): Bolo de cereja com chocolate

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “PAPO D’ANJO”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): MARANHO TOSTADO COM PESTO DE CEREJA E FOLHAS DA HORTA – 7€

Sopa: (não tem)

Prato Principal:

PERU COM AMEIJOAS, CEREJA E COENTRO – 14€

Sobremesa (s): MINI TRATE DE CEREJA MARINADA COM BALSAMICO E NATAS BATIDAS – 4€

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “PECADO”

Proposta de Ementa:

GASPACHO

Sopa fria de cereja, requeijão de ceia e broa de milho

PATO COM CEREJA

Coxa de pato confitada, molho de cerejas e vinho do Porto, pickles e bróculos tostados

DUCHESSÉ

Com Chantilly de cereja e fios de ovos

Festival Gastronómico
“Fundão aqui come-se bem” - Sabores da Cereja
27 de maio a 30 de junho de 2019

RESTAURANTE “SNACK-BAR SITIO DO VALE”

Proposta de Ementa:

Entrada (s): (não tem)

Sopa: Sopa do Dia

Pratos Principais:

Peixe: Medalhões de pescada gratinados no forno com molho de tomate e cereja

ou

Carne: Bifinhos de porco com cereja salteada

Lombo de porco com molho de cereja

Sobremesa (s): Arroz Doce com doce de Cereja

Pannacotta com doce de cereja