
Quinta de São Bento

SOBRE

Uma viagem ao passado é o que acontece quando se transpõem os portões da quinta. Um antigo palacete abriga o restaurante com mobiliário e adereços de outras épocas e uma ementa que é extenso rol de receitas seculares da cozinha serrana adaptadas aos paladares contemporâneos. São exemplo as cenouras marinadas com cebola, o queijo de cabra de meia acura acompanhado por compota caseira, a cachola de cebolada, os carapaus alimados, a sopa de peixe à moda da serra, o cabrito com canela, o javali com castanhas, o porco com molho de amêndoa ou ensopado de tintureira. A mexida de ovos queimados, o Dom Rodrigo e o morgado traduzem a riqueza da doçaria algarvia.

Contactos

Quinta de S. Bento - Belém 8550 - 423 Monchique
Telefone: +351 282 912 700

Caraterísticas e Serviços

Esplanada
Ar condicionado
Capacidade: 40
Parque de estacionamento
Área reservada a não fumadores
Área reservada a fumadores

Horários e Reservas

Reserva:: reserva2

Pagamentos

Aceita cartões de crédito
Preço Indicativo: \$\$\$ (20€ - 30€)

Outras Informações

Tipo de Cozinha: Regional Especialidades da Casa: Bacalhau à Quinta; Filete de linguado gratinado; Pato com laranja; Assado de porco preto em forno de lenha; Javali com castanhas