



Ementas

Queirosianas

Ementa 1

Caldo de Galinha com Fígado e Moela

“Desconfiado (Jacinto), provou o caldo que era de galinha e rescendia. Provou – e levantou para mim, seu camarada de miséria, uns olhos que brilhavam, surpreendidos [...].

E sorriu, com espanto: - Está bom!”

Estava precioso: tinha fígado e tinha moela: o seu perfume enternecia: três vezes, fervorosamente, ataquei aquele caldo.”

(A Cidade e as Serras)

Arroz de Favas

“E pousou sobre a mesa uma travessa a transbordar de arroz com favas. Que desconsolo! Jacinto, em Paris, sempre abominara favas! ... Tentou, todavia, uma garfada tímida – e de novo aqueles seus olhos, que pessimismo enevoara, luziram, procurando os meus. Outra larga garfada, concentrada, com uma lentidão de frade que se regala. Depois um brado:

- ótimo!... Ah, destas favas, sim! Oh que fava! Que delícia!”

(A Cidade e as Serras)

Creme Queimado

“À mesa onde os pudins, as travessas de doce [...].

- Como gostar! Mas é que delira! ... Pudera! Tanto tempo em Paris, privado dos pitéus lusitanos...”

(A Cidade e as Serras)



Arroz de Favas com Frango Alourado

Ementa 2

Sopa Juliana

“O jantar fora todo cozinhado pelo abade: logo à sopa as exclamações começaram:

- Sim, senhor, famoso! Disto nem no Céu! Bela coisa!”

(O Crime do Padre Amaro)

Bacalhau com Pimentos e Grão-de-Bico

“Só uma ocasião, nesta especialidade considerável, o vi plenamente satisfeito. Foi numa taverna da Mouraria (onde eu levava), diante de um prato complicado e profundo de bacalhau, pimentos e grão-de-bico. Para o gozar com coerência, Fradique despiu a sobrecasaca. E como um de nós lançara casualmente o nome de Renan, ao atacarmos o pitéu sem igual, Fradique protestou com paixão:

- Nada de ideias! Deixem-me saborear esta bacalhoada, em perfeita inocência de espírito, como no tempo do senhor D. João V, antes da democracia e da crítica.”

(Fradique Mendes: Memórias e Notas)

Arroz-Doce

“A mesa, redonda e pequena, parecia uma cesta de flores. O “champagne” gelava dentro dos baldes de prata; no aparador a travessa de arroz-doce tinha as iniciais de Maria (...). Batista entrava com uma terrina de louça do Japão. E Carlos, alegremente, anunciou um jantar à portuguesa.”

(Os Maias)



Bacalhau com Pimentos e Grão-de-Bico

Ementa 3

Caldo de Galinha com Fígado e Moela

“Desconfiado (Jacinto), provou o caldo que era de galinha e rescendia. Provou – e levantou para mim, seu camarada de miséria, uns olhos que brilhavam, surpreendidos [...].

E sorriu, com espanto: - Está bom!

Estava precioso: tinha fígado e tinha moela: o seu perfume enternecia: três vezes, fervorosamente, ataquei aquele caldo.”

(A Cidade e as Serras)

Cabidela

“Oh, senhor pároco! – dizia ele a Amaro – por quem é! Mais um bocadinho de cabidela faça favor! Essas codeazinhas de pão ensopadas no molho! Isso! Isso! Que tal, hein? – E com um aspecto modesto: - Não é lá por dizer, mas a cabidela hoje saiu-me bem!

Estava com efeito, como disse o Cónego dias, de tentar Santo Antão no deserto!”

(O Crime do Padre Amaro)

Sopa Dourada

“Deitando uma acha ao lume, pensei como devia estar boa a sopa dourada da tia Vicência. Há quantos anos não a provava...”

(A Cidade e as Serras)



Sopa Dourada

Ementa 4

Sopa Seca

“Gonçalo farejava, arredara os ovos. E reclamou o “jantar da família”, sempre muito farto e saboroso na Torre e começando por essas pesadas sopas de pão, presunto e legumes, que ele desde criança adorava e chamava as “palanganas”.

(A Ilustre Casa de Ramires)

Fricassé de Ave

“Não se deve falar em latim aqui ao nosso nobre... Não admite, acha que é antigo...

Ele, antigo é...

- Ora sirva-se desse fricassé, ande, abade – disse Afonso – que eu sei que é o seu fraco, e deixe lá o latim...

O abade obedeceu com deleite; e escolhendo no molho rico os bons pedaços de ave, ia murmurando:

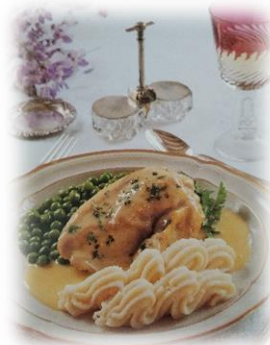
- Deve-se começar pelo latinzinho...”

(Os Maias)

Pastéis de Nata

“Mas em presença dos doces que a Sr.^a Filomena dispôs sobre a mesa, o Alves Coutinho esquecera as mulheres, e, voltado para Sebastião, discutia gulodices. Indicava as especialidades: para os folhados, o Cocó! Para as natas, o Baltreschi! Para as gelatinas, o Largo de São Domingo!”

(O Primo Basílio)



Fricassé de Ave

Ementa 5

Sopa Seca

“Gonçalo farejava, arredara os ovos. E reclamou o “jantar da família”, sempre muito farto e saboroso na Torre e começando por essas pesadas sopas de pão, presunto e legumes, que ele desde criança adorava e chamava as “palanganas”.

(A Ilustre Casa de Ramires)

Lombo Assado

“Ora aí tem Vossa Excelência onde eu ia... Ia a Sião!

Servia-se o lombo assado; e houve por sobre os pratos, um recolhimento reverente a esta evocação da terra sagrada...”

(Os Maias)

Charlotte Russe

“Mas o excelente homem falava a espaços, muito ocupado agora com o seu “roastbeef”, comendo com método, fazendo estalar a língua, concentrando-se para saborear. E foi só quando o criado trouxe uma Charlotte Russe que Marinho (...) largou tudo. ...

(A Tragédia da Rua das Flores)



Lombo Assado

Notas

Entradas

Presunto, alheiras, bolinhos de bacalhau, queijo fresco e bifinhos de vinhadalho

Vinhos

Tormes

Condições de Pagamento

- Cada uma destas ementas, para o mínimo de 15 pessoas, tem o custo de 30,00€/pessoa;
- Crianças até aos três anos de idade não pagam, até aos dez pagam metade (15,00€) e dos dez anos para cima pagam (30,00€);
- Estes preços já incluem visita guiada à Casa de Tormes e IVA à taxa legal;
- À data da reserva deverão ser pagos 25% do valor total do almoço.

Condições de Cancelamento

O cancelamento de reservas fica sujeito às seguintes condições:

- Até 72 horas – sem despesas;
- Até 48 horas – 50% da reserva;
- Até 24 horas – 100% da reserva.