



**RESTAURANTE SABORES DA QUINTA**  
 Morada: Quinta de Santa Maria – Hotel Rural,  
 Galinhatos, 2630-183 Arruda dos Vinhos  
 Tel.: 263 975 528/9  
 Email: info@quintadesantamaria.pt  
 Site: www.quintadesantamaria.pt  
 Horário: Almoço das 12h00 às 15h00;  
 jantar das 19h30 às 23h00 (de quinta-feira  
 a sábado, nos restantes dias, os jantares  
 estarão sujeitos a reserva)  
 Menu Executivo: De terça  
 a sexta-feira (almoço)  
 Encerramento: Domingos (jantar)  
 e segunda-feira  
 Preço médio por pessoa: € 20



# Rústicos paladares

A 30 minutos de Lisboa, o restaurante da Quinta de Santa Maria, em Arruda dos Vinhos, é um espaço a visitar.

Neste espaço privilegiado, onde a ruralidade e o requinte se misturam harmoniosamente, esquecemos preocupações. É o convite ao repouso, num ambiente familiar, onde a participação no quotidiano de uma quinta fica ao alcance de todos. Inserida na Região da Rota dos Vinhos do Oeste, próximo do mar e da serra, a Quinta de Santa Maria goza de uma centralidade que proporciona experiências ricas em diversidade gastronómica. Aqui mantém-se o espírito da mais genuína tradição portuguesa, aliada à modernidade. O seu restaurante, Sabores da Quinta, foi inaugurado em Agosto de 2010 e oferece uma refinada cozinha mediterrânica e de autor, sem esquecer a gastronomia tradicional portuguesa, utilizando frequente-

mente produtos produzidos na própria quinta. Este ano está a participar, pela primeira vez, no 9.º Concurso de Gastronomia, promovido pelo Município de Arruda dos Vinhos, a convite da organização do certame. A decorrer ao longo do mês de Maio, a iniciativa tem em competição oito conceituados restaurantes do concelho, que apresentam, nos seus próprios espaços, um prato de peixe, outro de carne e uma sobremesa, a um preço especial e predefinido. No âmbito deste concurso, o Sabores da Quinta propõe: bacalhau a baixa temperatura com puré de grão, alho assado e espinafres salteados; terrina de cabrito; e, como sobremesa, pêra-rocha, baunilha e anis, com um creme brulée de maçã do Oeste. ■

Fotos: D.R.

**Mantém-se o espírito da mais genuína tradição portuguesa, aliada à modernidade**



## Dupla de jovens chefs

Rafael Pinto e Mário Gil são os chefs do Sabores da Quinta. Do currículo do primeiro fazem parte os restaurantes Quinta dos Frades (chef Chakall) e Terreiro do Paço (chef Vítor Sobral). Mário Gil é também formado em Cozinha e Pastelaria pela Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, tendo passado pelo Le Manoir aux Quatre Saisons (duas estrelas Michelin), em Oxford, e Alinea (três estrelas Michelin), em Chicago.

## SUGESTÕES DO CHEFE

### Pêra-rocha reinventada

**Ingredientes:**  
 2 kg de pêra-rocha;  
 4 dl de vinho Madeira;  
 80 g de pinhões; 200 g de folha de massa filo;  
 200 g de mel aromatizado com alecrim; 50 g de rúcula;  
 200 g de mistura de frutos do bosque; 200 g de açúcar;  
 100 g de cebola.



**Confeção:**  
 Cortar as pêras em brunesa. Saltear a cebola, juntar a pêra e deixar ao lume, até ganhar cremosidade. Juntar o açúcar e o mel, refrescar com o vinho Madeira e deixar cozinhar. Depois de arrefecer, juntar à massa filo, de forma a fazer um cilindro recheado. Pincelar com manteiga e alourar no forno a 180°. A meio do processo, pincelar com mel de alecrim. Empratar com rúcula e um coulis de frutos do bosque (feito com água e açúcar ao lume, e depois triturado).

### Perca corada à nossa maneira

**Ingredientes:**  
 160 g de perca (tranche);  
 50 g de cogumelos;  
 50 g de molho de tomate;  
 50 dl de natas; 2 dl de azeite virgem extra; flor de sal q.b.;  
 pimenta-preta moída q.b.;  
 100 g de batata; 30 g de bacon; 40 g de cebola;  
 20 g de coentros frescos.



**Confeção:**  
 Temperar e corar a perca de ambos os lados, em *sauté* antiaderente, com um pouco de azeite. Ao mesmo tempo, saltear a batata (cortada em cubos e precocizada) em azeite, juntando-lhe uma cebolada com *bacon* picado. Rectificar os temperos. Levar ao forno a perca com a cobertura dos cogumelos (previamente cozinhados e "reduzidos" com natas) e a cobertura de molho de tomate. Deixar assar a 180° até ficar com uma cor alourada, sem deixar queimar a camada superior. Empratar como sugerido na foto.

### O cremoso bolo de chocolate

**Ingredientes:**  
 350 g de manteiga; 230 g de chocolate belga para derreter; 700 g de açúcar; 350 g de ovos;  
 225 g de farinha com fermento; 250 g de miolo de noz.

**Confeção:**  
 Fazer uma ligeira *genoise*, misturando e batendo o açúcar com os ovos. Ao mesmo tempo, derreter a manteiga com o chocolate. Picar o miolo de noz. Juntar o chocolate derretido, envolvendo aos poucos. Peneirar a farinha e envolver ao preparado anterior, bem como as nozes. Colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal e levar ao forno a 170° (tapado 30 minutos e destapado por mais 20). Empratar como sugerido na foto, com gelado de nata, nozes picadas e uma folha de hortelã.

