

SCROLL OR SLIDE FOR ENGLISH



TABERNA REMEXIDA



HOJE HÁ

TODOS OS DIAS, CONFORME A FRESCURA,
QUALIDADE E SAZONALIDADE DOS PRODUTOS DISPONÍVEIS
NA NOSSA HORTA OU DE PRODUÇÃO LOCAL SELECIONADA
CONSTRUÍMOS MENUS DE DEGUSTAÇÃO
E PETISCOS DE SABOR APURADO A UM CUSTO JUSTO.

SERVIMOS O TRADICIONAL DA TASCA ALGARVIA SEGUNDO
O MESMO CRITÉRIO DA QUINTA DA FORNALHA,
TRANSFORMAÇÃO CRIATIVA, MAXIMIZAÇÃO DE RECURSOS
LOCAIS E NATURAIS, ENVOLVÊNCIA DE SENTIDOS
E CONSCIÊNCIA DO LUGAR, DA SUA CULTURA
E DA BIODIVERSIDADE QUE NOS RODEIA.

COMO MEMBROS DO SLOW FOOD APRECIAMOS
O TEMPO E O QUE ELE NOS TRAZ. COM BASE NA DIETA
MEDITERRÂNICA, PÃO, AZEITE E ALHO,
SERVIMOS SABORES DO MAR E DA SALINA,
DA HORTA, DO SEQUEIRO E DA TERRA.
REGADO A GOSTO



- JANTAR -

VIAJAR NO PALATO

MENUS DE DEGUSTAÇÃO PARA 2 PESSOAS

Inclui:

Bebida de cortesia, couvert com pão tradicional de S. Pedro de Sólis, cenouras à algarvia, azeitonas britadas do Helder (Tavira), figo seco com piri piri, prova de azeites aromatizados e flor de sal da Quinta da Fornalha, entrada do dia à escolha e prova de aguardente ou licor.

REMEXIDA.

Tarantelo¹ de atum fresco braseado com sementes de sésamo, camarão ou gambas da costa fritas com piri piri e coentros, migas² presunto pata negra “Feito no Zambujal”, queijo atabafado de cabra, fruta fresca e salada da horta.

80 €

KETO.³

Alcatra braseada, rolinhos de toucinho fumado com figo seco, legumes assados, salada *koos/a*, queijo curado picante, cebola caramelizada, fruta fresca e salada da horta.

68 €

ALGARVIA.

Carapaus alimados⁴, muxama⁵, estupeta⁶, queijo fresco de cabra, conserva caseira de biqueirão em vinagre, batata doce c/ orégãos e alho, fruta fresca e salada da horta.

76 €

BUCHA.⁷

Chouriço aquecido com mel e aromatizado com alecrim e balsâmico, presunto e lombo de porco preto “Feito no Zambujal”⁸, carne de porco de cozedura lenta, 4 sabores de queijo de cabra bio da Serra de Aracena⁹, fruta fresca e salada da horta.

76 €

- JANTAR -

VIAJAR NO PALATO

MENUS DE DEGUSTAÇÃO PARA 2 PESSOAS

Inclui:

Bebida de cortesia, couvert com pão tradicional de S. Pedro de Sólis, cenouras à algarvia, azeitonas britadas do Helder (Tavira), figo seco com piri piri, prova de azeites aromatizados e flor de sal da Quinta da Fornalha, entrada do dia à escolha e prova de aguardente ou licor.

DO MONTADO.¹⁰

Carne de porco em cozedura lenta, cogumelos salteados, migas, queijo curado picante, espetadinha de bolota, presunto “Feito no Zambujal, picle caseiro, fruta fresca e salada da horta.

67 €

ESTIVAL.

Sardinhas ou cavalas albardadas, carpaccio de polvo, tártaro de atum, salmorejo,¹¹ xerém,¹² fruta fresca e salada da horta.

73 €

MOÇÁRABE.¹³

Açorda de coentros com ovo escalfado, pica-pau de atum, meloa com presunto, figos frescos gratinados com queijo de cabra, frutos secos e salada da horta.

63 €

DA HORTA (VEGAN).

Pastéis de grão e batata doce, cebola roxa caramelizada, legumes assados, cogumelos salteados, fruta fresca, frutos secos e salada da horta.

52 €

- JANTAR -

PARA CRIANÇAS

ESCALOPES DE ALCATRA.

OU

CARNE DE PORCO DE COZEDURA LENTA.

OU

BIFE DE ATUM GRELHADO.

12 €

Acompanhamento: puré de batata doce ou cuscuz e legumes crus.

SOBREMESAS

* Pode haver:

FATIA DE BOLO DE ALMECE.¹⁵

FATIA DE TORTA DE 3 DELÍCIAS. Alfarroba, figo e amêndoa

TARTE DE FIGO EM CALDA.

BROWNIE DE CHOCOLATE.

TRUFAS DE FIGO DA QUINTA DA FORNALHA.

5.5 €

MIX FRUTA DA ÉPOCA.

4 €

BOLA de GELADO. (Bolacha e chocolate, caramelo salgado, cheesecake de framboesa)

4 €

SAIBA MAIS

1. **TARANTELO.** Pequeno lombo da parte posterior da barriga do atum.
2. **MIGAS.** Acompanhamento em que tradicionalmente se usavam as sobras de pão amolecido e cozinhado numa gordura. As nossas levam azeite, alho e coentros.
3. **KETO.** Dieta com diminuição de hidratos de carbono, aumento de alimentos fornecedores de gordura e manutenção de uma ingestão equilibrada de proteínas. Para uma sensação de saciedade prolongada.
4. **CARAPPAUS ALIMADOS.** Conserva caseira de carapaus em azeite, vinagre e alho
5. **MUXAMA.** Lombos de atum salgados e secos. Produto ainda feito em Vila Real de Santo António com a mesma receita que fenícios e romanos faziam há dois mil anos. Consome-se em fatias finas ou raladas. Uma iguaria a lembrar um presunto do mar!
6. **ESTUPETA.** Parte do atum que resulta das aparas do lombo preparado para a muxama e colocada em salmoura. Para ser consumida deve dessalgar-se. A esta junta-se pimento, tomate e cebola em pequenos pedaços.
7. **BUCHA.** Pequena refeição que se levava para o campo para comer a meio da manhã.
8. **CARNES FRIAS “FEITO NO ZAMBUJAL”.** Chouriço, lombo curado e presunto provêm do porco preto de raça alentejana, nascidos e criados nos cerros da Serra do Caldeirão, respeitando os ciclos da natureza, com tempos de cura longos, em secadouro natural, sem aditivos nem conservantes.
9. **QUEIJOS BIO DE ARACENA.** Da Serra de Aracena, aqui ao lado em Espanha, os queijos de leite cru de cabras que vivem e se alimentam do que a natureza lhes oferece. A produção é escassa mas rica e aromática. De cura natural, respeitam a flora que o queijo fermenta naturalmente, sendo esta flora que dá o sabor e cheiro penetrantes.
10. **MONTADO.** Ecossistema único, característico do sul de Portugal e Espanha, resultante da interação entre a floresta de sobreiros e carvalhos e as atividades humanas, como a agricultura e a pastorícia.
11. **SALMOREJO.** Receita andaluza, um creme emulsionado de pão, tomate, azeite e alho.
12. **XERÉM.** Ou papas de milho, feitas à base de farinha de milho, sendo acompanhado por ingredientes característicos de cada uma das regiões onde é preparado.
13. **MOÇÁRABE.** Os moçárabes eram cristãos ibéricos que viviam sob o governo muçulmano no Al-Andalus. Os seus descendentes não se converteram ao islão, mas adotaram elementos da língua e cultura árabe.
14. **AÇORDA.** Sopa feita de pão, temperada com azeite, alho e ervas aromáticas, a que se pode acrescentar ovos, conquilha, amêijoia ou berbigão.
15. **ALMECE.** Soro do leite resultante da produção de queijo. Neste caso, de ovelha.

PETISCOS DA REMEXIDA

- ALMOÇO -

COUVERT

PÃO. Artesanal de S. Pedro de Sólis
AZEITONAS BRITADAS do HELDER.
CENOURAS À ALGARVIA.
AZEITE. Aromatizado da Quinta da Fornalha
FIGOS PICANTES.

Por
Pessoa

3 €

SOPAS

SALMOREJO. Com rasas de ovo cozido e presunto
GASPACHO.
SOPA DE LEGUMES.
CREME DE LEGUMES KETO.

5 €

4,5 €

5 €

5 €

SALADAS

DA HORTA. alface, tomate, fruta e conserva de beterraba
TOMATE ROSA. c/ orégãos
TABOULÉ. c/ salsa, limão e fruta fresca
BATATA DOCE. c/ alho e oregãos
KOOLSLA. c/ iogurte
RASPADINHA. Picado de curgete, cenoura, beterraba

6,5 €

PETISCOS DA REMEXIDA

- ALMOÇO -

TABUAS

Com pão tradicional de S. Pedro de Sólis

QUEIJOS DE CABRA DA SERRA DE ARACENA.

4 sabores, servida com mel, marmelada e frutos secos

15 €

CARNES FRIAS “FEITO NO ZAMBUJAL”

Presunto e paio do lombo de porco preto, servida com chutney de figo, shot de gaspacho e fruta fresca

18 €

SERRANA

Presunto e paio do lombo, 3 sabores de queijo de cabra de Aracena, chutney e doce de figo, fruta fresca

24 €

MAR E SERRA

Queijo de cabra fresco “Ancrál”, muxama e mel

10 €

PASTÉIS GRÃO E BATATA DOCE

c/ chutney de figo (2 uni)

6 €

CARAP AUS ALIMADOS (4/6 uni.)

8 €

BIQUEIRÃO EM VINAGRE (6/8 uni.)

6 €

CARPACCIO DE POLVO (60 g)

10 €

ROLINHOS DE FIGO E TOUCINHO FUMADO (4 uni.)

5 €

CHOURIÇO DE PORCO PRETO “Feito no Zambujal”

aquecido com mel, alecrim e vinagre balsâmico

7,5 €

PETISCOS DA REMEXIDA

ALMOÇO

TIBORNAS

2 fatias torradas de pão de S. Pedro de Solis

CURRAL

Queijo fresco de cabra sobre puré de figo

8 €

ANDALUZA

Gratinada com tomate, alho, azeite e oregãos

6 €

TRANSUMANTE

Gratinada com queijo de cabra atabafado, mel e amêndoas

8 €

DO POLEIRO

2 ovos estrelados sobre salmorejo

8 €

CARAPAU DE CORRIDA

Carapau alimado sobre cebola roxa caramelizada

8 €

BIQUEIRÃO

Biqueirão sobre batata doce

8 €

FINAL FELIZ

Taça iogurte, granola e fruta

Taça iogurte c/ puré de figo

Fatia de bolo ou tarte do dia

Trufas de figo (4 uni.)

Bola de Gelado (2 Uni.)

5 €

MENU BRUNCH

Chá Frio
Sopa e Couvert
ou Salada
Tiborna ou Quiche fria
do dia

16 €

INFORMAÇÕES E RESERVAS: +351 926122969
remexida@quinta-da-fornalha.com

SALÃO de CHÁ e CAFETARIA
Todos os dias das 10H às 19H

PETISCOS da REMEXIDA
Todos os dias das 12H às 18H

TABERNA REMEXIDA
Serviço de Jantar de 17 de junho a 12 de outubro

Reservas:

MESAS JARDIM
19:30H ou 21:30H

MESAS ALPENDRE
Das 19H às 23:30H

ABERTO: Terça a Domingo*
(*fechado até 13 de julho)

Hóspedes da Quinta da Fornalha beneficiam de 10% desconto

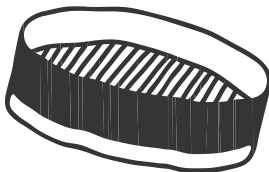
IVA incluído à taxa legal em vigor

Temos Livro de Reclamações

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
DL 10/2015 de 16-1

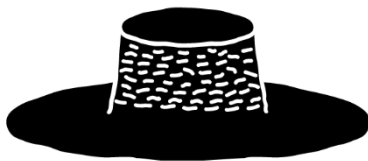
PROIBIDA A VENDA E CONSUMO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS:

- A menores; - A quem se apresente notoriamente embriagado; - A quem aparente possuir anomalia psíquica.





TABERNA REMEXIDA



HOJE HÁ

EACH DAY WE PREPARE “PETISCO” STYLE
LIGHT MEALS AND SNACKS,
SPECIALISING IN SHARING PLATES,
TO SHOWCASE THE BEST PRODUCE OF THE ALGARVE.

WE USE THE FRESHEST LOCAL INGREDIENTS
SELECTED FOR THEIR HIGH QUALITY AND AVAILABILITY
ACCORDING TO THE SEASON,
THEY COME FROM OUR VEGETABLE GARDENS
HERE AT QUINTA DA FORNALHA, ORGANIC FARMS
AND LOCAL MARKETS.

AS SLOW FOOD MEMBERS WE RESPECT TIME,
TRADITION AND WHAT THEY BRING TO US.
OUR FOOD REFLECTS THE BIODIVERSITY OF THIS REGION,
AND ALLOWS THE SENSES TO APPRECIATE
THE NATURE THAT SURROUND US.
SEASONED TO TASTE.



- DINNER -

VIAJAR NO PALATO

A selection of tasting dishes for 2 persons
Includes:

Welcome drink, appetizers - traditional bread from S. Pedro de Sólis, algarvian carrots, Helder's (Tavira) *crushed* olives, dried figs with chilli pepper, olive oils and fleur de sal from Quinta da Fornalha -, starter of the day and brandy or liqueur tasting.

REMEXIDA.

Fresh tuna *tarantelo*¹ seared with sesame seeds, fried shrimps or prawns from the local coast with hot chilli and coriander, *migas*,² dry-cured ham "Feito no Zambujal", cured goat cheese, fresh fruit and green vegetable salad.

80 €

KETO.³

Braised rump beef, bacon rolls with dried fig, roasted vegetables, koosla salad, spicy mature cheese, red onion relish, fresh fruit, and green vegetables salad.

68 €

ALGARVIA.

Carapaus alimados,⁴ *muxama*,⁵ *estupeta*,⁶ fresh goat cheese, homemade anchovies, sweet potatoes seasoned with garlic and oregano and green vegetables salad.

76 €

BUCHA.⁷

Chorizo warmed with honey, balsamic and rosemary, dry-cured ham and cured pork loin from "Feito no Zambujal", 4 flavours of organic goat's cheese from Serra de Aracena, slow cooking pork, fresh fruit and green vegetables salad.

76 €

- DINNER -

VIAJAR NO PALATO

A selection of tasting dishes for 2 persons
Includes:

Welcome drink, appetizers - traditional bread from S. Pedro de Sólis, algarvian carrots, Helder's (Tavira) *crushed* olives, dried figs with chilli pepper, olive oils and fleur de sal from Quinta da Fornalha -, starter of the day and brandy or liqueur tasting.

FROM MONTADO.¹⁰

Slow cooking pork, *sautéed* mushrooms, *migas*, spicy mature cheese, acorn sticks, ham "Feito no Zambujal", homemade pickle, fresh fruit and green vegetables salad.

67 €

ESTIVAL.

Coated sardines or mackerel, octopus carpaccio, tuna tartare, salmorejo, xerém, fresh fruit and green vegetables salad.

73 €

MOÇÁRABE.¹³

Coriander *açorda*¹⁴ with poached eggs, grilled tuna mince, cantaloupe with ham, gratinated fresh figs with goat's cheese, almonds and green vegetables salad.

63 €

DA HORTA (VEGAN).

Chickpea and sweet potato patties, red onion relish, roasted vegetables, *sautéed* mushrooms, almonds, fresh fruit and green vegetables salad.

52 €

- DINNER -

CHILDREN

RUMP SCALLOPS.

OR

SLOW-COOKED PORK.

OU

GRILLED TUNA STEAK.

12 €

Side dish: mashed sweet potato or couscous and raw vegetables.

DESSERTS

* Ask for todays availability:

¹⁵
SLICE OF ALMECE CAKE. Local-style cheesecake

SLICE OF 3 DELÍCIAS CAKE. (carob, fig, almond)

SYRUP FIG TART.

CHOCOLAT BROWNIE.

FIG TRUFFLES FROM QUINTA DA FORNALHA.

5.5 €

SEASONAL FRUIT MIX PLATE.

4 €

ICE CREAM. (cookie dough, salted caramel, raspberry
cheesecake)

4 €

FIND OUT MORE

1. **TARANTELO.** Small loin from the back of the tuna belly.
2. **MIGAS.** Side dish traditionally made with bread leftovers. The breadcrumbs are fried in olive oil, garlic and coriander.
3. **KETO.** A diet that reduces carbohydrates, increases fat-providing foods and maintains a balanced protein intake. For a prolonged feeling of satiety.
4. **CARAPAU ALIMADOS.** A means of cooking horse mackerel that involves removing the skin, guts and some of the bones before gently boiling and dressing with olive oil, vinegar and garlic. Can be preserved for some days.
5. **MUXAMA.** Dried tuna loin, salted and cured. It is still made in Vila Real de Santo António, using the same recipe as the Romans and Phoenicians did two thousand years ago. It is served in thin slices or grated. A delicacy also known as the ham of the sea!
6. **ESTUPETA.** Tuna chunks preserved in brine. Eaten raw in a salad with small pieces of pepper, tomato and onion.
7. **BUCHA.** Small meal that peasants would take midmorning.
8. **CHARCUTERIE FROM "FEITO NO ZAMBUJAL".** Chorizo, smoked meats like ham, pork loin and sausages come from the Black Iberian pig, born and raised in the hills of the Serra do Caldeirão. They are produced respecting the cycles of nature, with long cure times, natural drying, without additives or preservatives.
9. **ARACENA ORGANIC CHEESE.** From Aracena mountains, neighbouring Spain, are cheeses made of raw milk from goats that live and feed on what nature offers them. The production is scarce but rich and aromatic. Naturally cured, they respect the flora the cheese ferments in, this being what gives the penetrating smell and flavour.
10. **MONTADO.** A unique ecosystem, characteristic of the south of Portugal and Spain, resulting from the interaction between cork oak and oak forests and human activities such as agriculture and pastoralism.
11. **SALMOREJO.** From Andalusia, an emulsified cream of bread, tomato, olive oil and garlic.
12. **XERÉM.** Or maize porridge, made from maize flour and accompanied by ingredients characteristic of each of the regions where it is prepared.
13. **MOÇÁRABE.** The Mozarabs were Iberian Christians who lived under Muslim rule in Al-Andalus. Their descendants did not convert to Islam, but adopted elements of the Arabic language and culture.
14. **AÇORDA.** A typical southern Portuguese dish, a soup composed of thinly sliced bread with garlic, finely chopped herbs, olive oil and poached eggs.
15. **ALMECE.** Whey. Left over from the curd, which is not incorporated into the cheese in artisanal cheese production

PETISCOS DA REMEXIDA

- LUNCH -

COUVERT

TRADITIONAL BREAD. S. Pedro de Sólis
HELDER 'S OLIVES.
ALGARVIAN CARROTS.
OLIVE OIL. Aromatised from Quinta da Fornalha
SPICY FIGS.

Per
Person

3 €

SOUPS

SALMOREJO. tomato and bread w/ bits of egg and ham
GAZPACHO.
VEGETABLE SOUP w/ sweet potato and ginger
VEGETABLE CREAM Keto

5 €

4,5 €

5 €

5 €

SALADS

GARDEN. lettuce, tomato, fruit and beetroot
PINK TOMATO. w/ oregano
TABOULE parsley, lemon and fresh fruit
BATATA DOCE. c/ alho e oregãos
KOOLSLA w/ yoghurt
RASPADINHA minced zucchini, carrot and beetroot

6,5 €

PETISCOS DA REMEXIDA

- LUNCH -

TABUAS

with traditional bread from S. Pedro de Sólis

GOAT'S CHEESE FROM THE SIERRA DE ARACENA

4 cheese flavors', honey, jam and dried fruits

15 €

CHARCUTERIE "MADE IN ZAMBUJAL"

black pork ham and loin smoked sausage, fig chutney, gazpacho shot and fresh fruit

18 €

SERRANA

black pork ham and loin smoked sausage, 3 flavours Aracena goat's cheese, chutney and fig jam, fresh fruit

24 €

SEA AND MOUNTAIN

"Ancrcal" fresh goat's cheese, muxama (dried tuna) and honey

10 €

SWEET POTATO AND CHICKPEA PASTRIES

w/ fig chutney (2 uni)

6 €

CARAPUS ALIMADOS

preserved horse mackerel (4/6 uni.)

8 €

HOMEMADE ANCHOVIES (6/8 uni.)

6 €

OCTOPUS CARPACCIO (60 g)

10 €

BACON ROLLS WITH DRIED FIG (4 uni.)

5 €

BLACK PORK CHORIZO "Made in Zambujal"

warmed with honey, balsamic and rosemary

7,5 €

PETISCOS DA REMEXIDA

- LUNCH -

TIBORNAS

2 Toasted Slices of Traditional Bread from S. Pedro de Sólis

CURRAL

Fresh Goat's cheese on fig purée

8 €

ANDALUZA

Gratinated with tomato, garlic, olive oil and oregano

6 €

TRANSUMANTE

Gratinated with goat's cheese, honey and almonds

8 €

POLEIRO

2 fried eggs on salmorejo

8 €

HORSE MACKEREL

on red onion relish

8 €

ANCHOVIES

on sweet potato

8 €

FINAL FELIZ

Bowl of yoghurt, granola and fresh fruit

Bowl of yoghurt w/ fig purée

Slice of cake or pie of the day

Fig truffles (4 uni)

Ice Cream (2 uni.)

5 €

MENU BRUNCH

Ice tea
Soup and Couvert
or Salad
Tiborna ou cold
Quiche of the day

16 €

INFO and RESERVATIONS: +351926122969
remexida@quinta-da-fornalha.com

TEA ROOM AND CAFETERIA
Daily From 10 AM to 7 PM

PETISCOS da REMEXIDA
Daily From 12 AM to 6 PM

TABERNA REMEXIDA
Dinner Service from June 17th till October 12 th

Bookings
GARDEN TABLES
7:30 PM or 9:30 PM

PORCH TABLES
Bookings: 7 PM to 10 PM

OPEN Tuesdays to Sundays*
(*closed until July 13th)

10% discount for Quinta da Fornalha Guests

VAT included

We have Complaints Book

No dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or is rendered unusable by the customer. DL 10/2015 de 16-1

THE SALE AND CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES
IS FORBIDDEN: To minors; To anyone who is notoriously intoxicated; To anyone who appears to possess psychic anomaly.

