

DESDE 1989

MOINHO

- DOM QUIXOTE -

Bem-vindos!

NORMAS DA CASA



- As reservas no Moinho Dom Quixote são **feitas somente pelo site moinhodomquixote.com/reservas** para grupos a partir de seis pessoas.



- Cães e gatos são bem-vindos! Mas, por favor, **mantenha-os na trela.**



- Por favor, **não alimente os nossos cães, gatos e peixes.**



- **Não oferecemos WiFi.** É uma oportunidade para deixar o seu portátil em casa e desfrutar da vista.



- Somos um **restaurante livre de laptops.** Aproveite a vista e a companhia uns dos outros.



- Por favor **estacione as bicicletas no lugar apropriado.** Não pode trazê-las para a esplanada.



- Para que todos se sintam confortáveis, por favor, **não venha de fato de banho, sem camisa ou descalço.**



- **Traga algo quente para vestir,** pois às vezes pode estar bastante ventoso e, se utilizar uma das nossas mantas, FAVOR DEVOLVER.



- **Os adultos são responsáveis pela segurança dos seus filhos,** por favor, supervisione-os no parque infantil e em todas as instalações do restaurante.

A História da nossa Casa

No verão de 1983, o casal Carol e Lothar, de nacionalidade inglesa e alemã, descobriram um moinho em ruínas na mística Serra de Sintra. Na parede desgastada, quase apagadas pelo tempo, viam-se as letras VENDE-SE – uma fotografia desse instante pode ser vista no interior do nosso restaurante, um fragmento do passado que mudou para sempre o destino deste lugar.

Este moinho, o primeiro de um conjunto de cinco na Rua dos Moinhos, foi essencial na moagem do trigo cultivado na Azóia. Parte da farinha era transportada em burros até Cascais, um percurso imortalizado nos painéis de azulejos da nossa esplanada. Com a chegada da moagem industrial nos anos 1950, os moinhos caíram em desuso e foram abandonados.

Durante mais de 30 anos, este moinho permaneceu esquecido, até que, em outubro de 1983, Carol e Lothar decidiram resgatá-lo. O plano inicial era transformá-lo numa casa de férias, mas a ideia evoluiu: porque não criar um espaço onde outras pessoas pudessem sentir a magia deste lugar? As obras começaram em 1984 e prolongaram-se por cinco anos, período em que Lothar descobriu a sua paixão pelo paisagismo e criou o jardim que hoje envolve a nossa esplanada e enquadra a vista deslumbrante para o Oceano Atlântico.

Assim nasceu, em julho de 1989, o Bar Moinho Dom Quixote. Inspirado no célebre personagem de Cervantes, que via beleza e poesia onde outros viam apenas ruínas, este espaço é a realização de um sonho que muitos poderiam considerar loucura – tal como D. Quixote. A decoração atemporal carrega essa essência visionária e foi reunida ao longo das viagens do casal, destacando-se a forte influência mexicana, fruto da vivência de Lothar no México nos anos 1960.

O Moinho Dom Quixote encontra-se inserido numa paisagem de rara beleza, entre o Cabo da Roca, o ponto mais ocidental da Europa, e a Paisagem Cultural de Sintra, classificada como Património Mundial pela UNESCO. Inspirados por esta envolvência privilegiada, cuidamos dos nossos jardins com dedicação, respeitando e preservando a biodiversidade que nos rodeia.

Com o passar dos anos, o pequeno café foi conquistando corações, tornando-se um ponto de encontro e uma referência na Serra de Sintra. Cresceu, transformou-se num restaurante-café-bar, combinando sabores inspirados em diversas culturas com ingredientes frescos e de origem local, uma pastelaria criativa e saudável e cafés deliciosos. Hoje, a nossa equipa cresceu e conta com muitos talentos dedicados a tornar cada experiência única e memorável.

Desde março de 2020, Robin, filho de Lothar, e a sua esposa, Anna Cláudia, assumiram a missão de continuar esta história. No Moinho Dom Quixote, cada detalhe é um capítulo de um sonho que se tornou realidade – um moinho que continua a encantar.



Conceito da nossa Cozinha

Como explicar a essência da nossa cozinha numa única página? Permita-me tentar.

A nossa história começa com uma aspiração simples, mas sentida, acolher e servir como o fazemos na nossa própria casa. É uma elegante tapeçaria de memórias recolhidas em terras longínquas, moldada por receitas criadas em diversas cozinhas e partilhada à volta da mesa com bons amigos e família, sempre guiada por um profundo sentido de cuidado e dedicação.

Grande parte deste percurso tem origem nos ensinamentos da minha mãe, a minha primeira mentora, de quem nasceu o meu amor pela comida. Desde esses primeiros momentos, desenvolveu-se uma paixão para a vida, aprimorada através de viagens e aprendizagem, procurando compreender não só as técnicas, mas também a química e a sutileza por detrás de cada prato. Desde a confeção lenta a baixa temperatura até às marinadas delicadamente equilibradas com limão e ervas, cada elemento reflete essa busca. Aqui, no Moinho Dom Quixote, apresentamos uma seleção destas criações tão especiais, sempre com respeito pelo espírito original do espaço.

No coração da nossa filosofia está um compromisso inabalável com a honestidade, trazer para a nossa casa os melhores ingredientes, provenientes de parceiros de confiança da região de Colares-Sintra. Entre eles; os cogumelos e compotas biológicos da "Naturally Jo'Jo", as saladas e legumes frescos da "Horta da Garça", assim como as; "Farinhas do Paulino", o pão de massa-mãe cuidadosamente elaborado da "Marquise", os queijos de vacas de pastoreio da "Ortodoxo" e as criações veganas pensadas com cuidado da "Do Bosque".

Além da nossa carta, apresentamos sugestões diárias em constante mudança, inspiradas na sazonalidade e nos melhores ingredientes disponíveis. Para completar a experiência, propomos deliciosas pastelarias e sobremesas artesanais, criadas com carinho pela nossa própria "Fada dos Doces".

Juntos, estes elementos formam um todo harmonioso — uma família de sabores definida pela pureza, pelo cuidado e pela responsabilidade. E com isso, sem nos apercebermos, realizamos uma pequena volta ao mundo, tornando a nossa ementa eclética e sem grande foco num país específico mas sim num novo universo a explorar e degustar!

Anna Claudia



Aponte a câmara do seu telemóvel e aceda à **ementa digital**.

Brunch

TODOS OS DIAS
11H ÀS 14H

Para além de uma cafetaria, dispomos de uma seleção especial de sumos, limonadas, mocktails e cocktails perfeitos para acompanhar o seu brunch. Consulte a nossa ementa de bebidas.

Dom Quixote 19.00€

Taça de frutas & ovos matinados mexidos com tomate, cebolinho, salsa, cúrcuma, bacon, pão brioche torrada e manteiga

Sancho Pança 18.00€

Torrada de pão de trigo com abacate, 2 ovos matinados estrelados com bacon, tomate e mix de folhas

Sancho Pança vegano 19.00€

Torrada de pão de trigo, hummus, cogumelos salteados, tofu mexido com especiarias, guacamole, tomate e manjerição

Dulcinea 15.00€

Granola bowl (iogurte grego, mel, fruta e granola caseira) e croissant de massa folhada com doce

Dulcinea vegana 15.00€

Granola bowl (iogurte vegano, geleia de agave, fruta e granola caseira) e brioche vegano com doce

Rocinante 17.00€

Panquecas caseiras com mel, maçã assada, canela, frutos vermelhos e natas frescas

Rocinante vegano 18.00€

Panquecas de quinoa e coco caseiras sem glúten, ameixa assada com raspa de laranja e cardamomo, servido com cremoso de coco

Croissant de massa folhada 5.00€

Com manteiga e doce

Croissant de massa folhada 5.00€

Tostado com queijo

Torrada 5.00€

Brioche ou pão de trigo torrado com manteiga e doce

Scones 7.00€

2 unidades com manteiga e doce



Vegetariano



Vegano



Sem Glúten



Picante

Especial do Dia

Sopa do dia

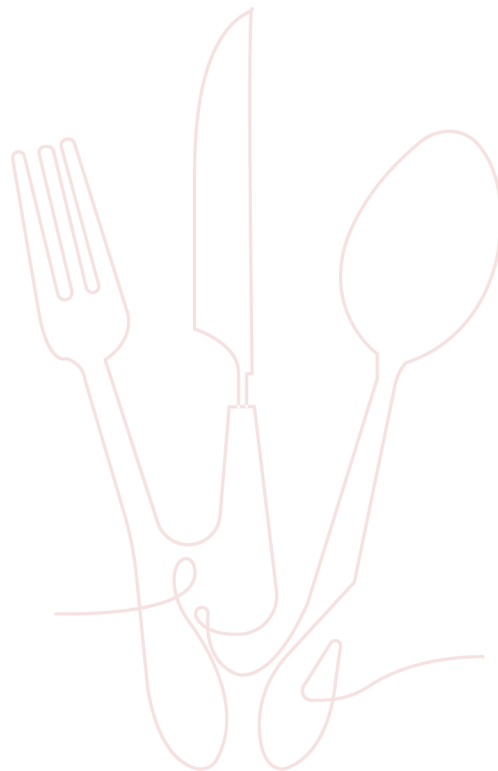
(ver quadro)

Prato do dia

(ver quadro)

Lombo de Salmão do dia

(ver quadro)



Pratos da Casa

Quiche de Burrata

Servido com a nossa salada da horta

15.00€

Quiche de Cogumelos

Servido com a nossa salada da horta

15.00€

Kibe Vegano

Servido com creme de caju fumado com tahini, zhug e a nossa salada da horta

20.00€

Falafel com Hummus de Edamame

Servido com vinagrete, zhug e pita caseiro

21.00€

Kafta no Lemongrass

Blend de carne de borrego e vaca com especiarias, servido com labaneh, zhug e pita caseiro

21.00€

Bitoque de Filet Mignon à Moinho

Servido com batata rústica, ovo marinado estrelado, molho de mostarda e pão de trigo

21.00€



Vegetariano



Vegano



Sem Glúten







Picante

Para Partilhar

VEGANO & VEGETARIANO

Cesto de Pão de Trigo 	3.00€
Cesto de Focaccia 	5.50€
Azeitonas Kalamata 	7.50€
Pimentos Padrón 	8.00€
Cogumelos salteados 	14.00€
Salteados com cebola roxa, servido em cama de batata doce com focaccia	
Guacamole com Nachos 	14.00€
Batata rústica  	8.00€
Assada com cebola, ervas e azeite, servida com maionese de Sriracha	
Labaneh 	10.00€
Iogurte de ovelha ou cabra drenado, azeite, azeitonas, tomate, servido com pita caseiro e zhug	
Queijo Halloumi 	12.00€
Queijo grelhado elaborado com leite de vaca, ovelha e cabra, servido com geleia artesanal de laranja & malagueta e pão de trigo	
Pão de Queijo artesanal  	12.00€
4 unidades	
Bruschetta de Burrata 	14.00€
Coração de burrata artesanal, tomate, azeitona Kalamata e zhug	



 Vegetariano  Vegano  Sem Glúten  Picante

Para Partilhar

PEIXE & MARISCO

Pastéis de Bacalhau caseiros 13.00€

Bacalhau e mandioca - 4 unidades

Bruschetta de Sardinha 14.00€

Lombo de sardinha marinado, servido com vinagrete

Camarão à Moinho 18.00€


Camarão salteado, alho, gengibre, lima, coentros e malagueta, servido com focaccia

Pescado crocante  18.00€

Servido com maionese de Sriracha

Mexilhão à Moinho 20.00€

Mexilhão salteado, natas, alho, coentros, açafrão e malagueta, servido com focaccia

Paté de Boca de Sapateira  20.00€

Servido com pão de trigo

CARNE

Croquetes caseiro de Lombinho de Porco e Especiarias 13.00€

Servido com hummus e zhug - 4 unidades

Chouriço Alentejano assado 13.00€

Servido com pão de trigo

Sassami de Frango crocante  17.00€

Servido com maionese de Sriracha



Vegetariano



Vegano



Sem Glúten



Picante

Prato Kids

Peito de Frango grelhado

Servido com arroz e chips de batata

14.50€

Hambúrguer no prato

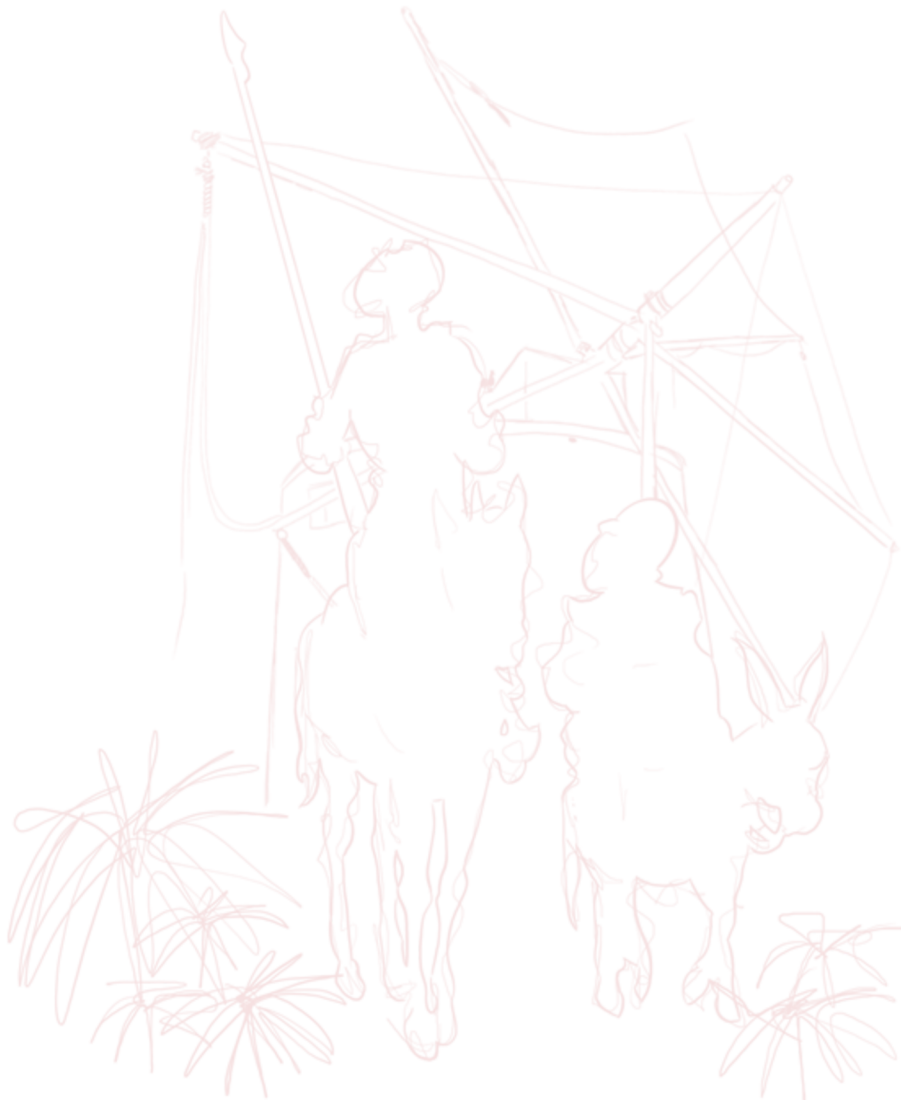
Servido com arroz e chips de batata

14.50€

Lombo Salmão grelhado

Servido com arroz e chips de batata

15.50€



Saladas

Salada da Horta



13.00€

Mix de folhas, tomate, pepino, cebola, cebolinho, laranja e torrada de pão de trigo com alho

Salada à Moinho



17.00€

Coração de burrata artesanal, tomate, mix de folhas, aspargos verdes grelhados, laranja e torrada de pão de trigo com alho

Salada César

18.00€

Sassami de frango grelhado, mix de folhas, bacon, parmesão, croutons e molho César caseiro

Salada Niçoise

19.00€

Mix de folhas, filetes de atum dos Açores em azeite, ovo matinado cozido, tomate, pepino, rabanete, cebola, azeitonas e torrada de pão de trigo com alho.



Vegetariano



Vegano



Sem Glúten



Picante

Sandes

Tosta de Frango

15.00€

Pasta fria de frango com ervas em pão de trigo torrado, servido com batata chips

Ciabatta Cubana

17.50€

Lombinho de porco desfiado, vinagrete, mix de folhas e maionese Sriracha em ciabatta torrada, servido com batata chips

Club Sandwich

20.00€

Frango grelhado, ovo marinado estrelado, bacon, tomate, mix de folhas, maionese em brioche torrado, servido com batata chips



Vegetariano



Vegano



Sem Glúten



Picante

Hambúrgueres

Molhos caseiros à escolha: maionese, ketchup ou molho picante

Simples

14.00€

Carne de vaca com 20% de pancetta, alface, tomate, cebola e maionese em pão brioche grelhado, servido com batata rústica ou chips e molho caseiro

Queijo

15.00€

Carne de vaca com 20% de pancetta, queijo, alface, tomate, cebola e maionese em pão brioche grelhado, servido com batata rústica ou chips e molho caseiro

Queijo & Bacon

17.00€

Carne de vaca com 20% de pancetta, queijo, bacon, alface, tomate, cebola e maionese em pão brioche grelhado, servido com batata rústica ou chips e molho caseiro

Maxi Moinho

18.00€

Carne de vaca com 20% de pancetta, queijo, bacon, ovo marinado estrelado, alface, tomate, cebola e maionese em pão brioche grelhado, servido com batata rústica ou chips e molho caseiro

Trufado

20.00€

Carne de vaca com 20% de pancetta, queijo artesanal, alho francês dourado e maionese trufada em pão brioche grelhado, servido com cogumelos salteados

Vegetariano Halloumi

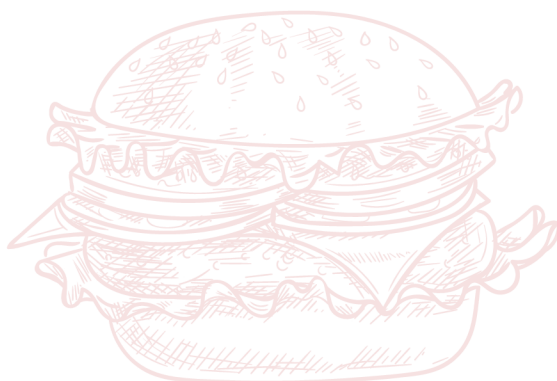
18.00€

Queijo halloumi, alface, tomate, cebola, courgette e tártaro em pão brioche grelhado, servido com batata rústica ou chips e molho caseiro

Vegano Grão de Bico

18.00€

Hambúrguer artesanal de grão de bico e shiitake, hummus, tahini, vinagre, cebola, alface em pão brioche vegano grelhado, servido com cogumelos salteados



Vegetariano



Vegano



Sem Glúten



Picante

Sobremesas e Lanches

Venha até à nossa montra descobrir as nossas deliciosas sobremesas. Nossa chefe pasteleira, com toda a sua dedicação, utiliza os melhores ingredientes sazonais e a sua criatividade para alcançar resultados de excelência. Dispomos também de opções veganas e sem glúten.

Sobremesas da montra **8.50€**

Torrada **5.00€**

Brioche ou pão de trigo torrado com manteiga e doce

Croissant de massa folhada **5.00€**

Com manteiga e doce

Scones **8.00€**

2 unidades com manteiga e doce

Temos uma excelente seleção de vinhos de sobremesa.

Consulte a nossa ementa de bebidas.

