

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.



Cafeteria

Expresso Descafeinado	1,90€
Expresso Descafeinado Macchiato	2,50€
Expresso Descafeinado Duplo	3,00€
Americano Abatanado	3,00€
Cappuccino	3,90€
Latte Galão	3,90€
Flat White 2 shots de café	4,90€
Chai Latte	4,90€
Matcha Latte	5,00€
Chocolate quente	5,00€



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

1. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUÍDO COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO

2. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES .

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL

Chás

Breakfast	3.90€
Chá preto natural	
Earl Grey Yin Zhen	3.90€
Chá preto, frutas cítricas, bergamota	
4 Fruits Rouges	3.90€
Chá preto, cereja, framboesa, morango, groselha	
Bali	3.90€
Chá verde, lichia, toranja, pêssego, rosa, jasmin	
Minty Tea	3.90€
Chá verde, menta	
L'Ôriental	3.90€
Chá verde, maracuja, pêssego, morango	

Tisanas & Infusões

Verveine	3.90€
Verbena	
Du Berger	3.90€
Menta, verbena, flor de tilia	
Menthe Poivrée	3.90€
Menta, flor de tilia	
Chamomile	3.90€
Camomila	
Tilleul	3.90€
Flor de tilia	
Rooibos Vanille	3.90€
Rooibos, baunilha	
Rooibos Citrus	3,90€
Rooibos, limão, clementina, laranja, cola	

Bebidas sem Álcool

ÁGUAS

Água de Luso 3.00€

Gfa 50cl

Água das Pedras 2.80€

Gfa 25cl

Água das Pedras Limão 2.80€

Gfa 25cl

Água Castelo 2.80€

Gfa 25cl

SOFT DRINKS

Coca Cola 3.80€

Gfa 35cl

Coca Cola Zero 3.80€

Gfa 35cl

Le Tribute Tónica Water 4.80€

Gfa 20cl

Le Tribute Ginger Ale 4.80€

Gfa 20cl

Le Tribute Ginger Beer 4.80€

Gfa 20cl

Le Tribute Lemon & Olive 4.80€

Gfa 20cl

Le Tribute Pink Grapefruit 4.80€

Gfa 20cl

Galipette Sidra sem Álcool 100% Maçã 5.50€

Gfa 33cl

Kombucha biológica Gengibre & Limão 6.00€

Gfa 33cl

Kombucha biológica Hibiscus 6.00€

Gfa 33cl

Bebidas sem Álcool

SUMOS & LIMONADAS

Sumo natural de Laranja	4.50€
Limonada natural Limão, água	4.50€
Limonada de Flor de Sabugueiro Limão, água com gás, xarope sabugueiro bio	4.90€
Limonada de Alfazema Limão, água com gás, xarope alfazema bio	4.90€
Limonada de Rosas Limão, água com gás, xarope de rosas bio	4.90€
Limonada de Matcha Chá Verde biológico da YOKO Gfa 33cl	5.50€



Mocktails & Tónicos

MOCKTAILS DE AUTOR

Meia Palavra Basta	10.00€
Chá branco, manga, yuzu, flor de laranjeira	
Tomate ao Vento	10.00€
Sumo de uva, água de tomate, limão, shrub framboesa, sal e tanjin	
Abóbora Santa	10.00€
Polpa de abóbora, limão, molho caseiro, tabasco, pimenta, sal, agave	
Vai Com Calma Paloma!!	10.00€
Infusão de toranja, gengibre, alecrim e sal rosa, água tônica, agave	

MOCKTAILS CLÁSSICOS

San Francisco	10.00€
Sumo laranja, sumo de ananás, sumo de limão, xarope frutos vermelhos	
Virgin Mary	10.00€
Sumo tomate, sumo limão, sal, pimenta, tabasco, molho inglês	
Virgin Mojito	10.00€
Sumo de lima, açúcar, hortelã, água tônica	
Virgin Colada	10.00€
Creme de coco, sumo e fruta de ananás, lima	

TÓNICOS 0,0%

Pentire	10.00€
Pentire, água tônica, toranja e tomilho	
Abstinence Spice	10.00€
Abstinence Spice, ginger ale, laranja, canela e hortelã	
Tanqueray 0,0%	10.00€
Gin s/alcool., água tônica, cardamomo e limão	

Cocktails

COCKTAILS DE AUTOR

Brûlée

13.50€

Milk punch Vodka com licor café e licor baunilha, espuma crême brûlée de jasmin

Broken Paloma

13.50€

Tequila, mezcal, toranja, lima, agave, sal rosa, espuma de toranja e malagueta

Citrus Blush

13.50€

Fat wash Tequila com pipoca, espumante rosé, infusão de morango, bergamota e flor de laranjeira

Eat & Sip

13.50€

Fat wash Vodka com azeitona, vermouth caseiro de sakura, limão, espuma de philadelphia, louro e azeitona

Abóbora Malvada

13.50€

Rum escuro, polpa de abóbora, limão, molho caseiro, tabasco, sal, pimenta, agave

Umami Noir

13.50€

Milk punch de Mezcal com cogumelos, vermouth caseiro de sakura, yuzu, shrub de alho, perfume de coentros

SPRITZ & TÓNICO

Spritz

11.50€

Aperol | Campari | St. Germain | Limoncello - Espumante, água com gás

Porto Branco Tónico

11.50€

Vinho do Porto branco, água tônica, limão



Cocktails

COCKTAILS CLÁSSICOS

Mimosa Espumante, sumo de laranja	10.50€
La Vie en Rose Espumante, vinho rosé, xarope de rosas	11.00€
Caipirinha Lima Morango Maracujá - Cachaça, lima, açúcar	11.50€
Caipiroska Lima Morango Maracujá - Vodka, lima, açúcar	12.50€
Caipirinha Artesanal Lima Morango Maracujá - Cachaça Capucana, lima, açúcar, gotas de sal	13.50€
Bloody Mary Vodka, sumo tomate, sumo de limão, sal, pimenta, tabasco, molho inglês, bitter de aipo	12.50€
Moscow Mule Vodka, sumo de lima, ginger beer, espuma de lima merengada	13.50€
Expresso Martini Vodka, licor de café, baunilha, café expresso, canela	13.50€
Negroni Gin, vermouth, campari infundado com canela e alecrim	13.50€
Mojito Rum branco Rum escuro - Sumo de lima, hortelã, angostura bitter, água com gás, açúcar	13.50€
Margarita Lima Maracujá Morango - Tequila blanco, triple sec, sumo de lima, sal	12.50€
Margarita Premium Lima Maracujá Morango - Tequila Don Julio Reposado, triple sec, sumo de lima, sal	13.50€
Spicy Margarita  Lima Maracujá Morango - Tequila blanca infundada com malagueta, triple sec, sal	13.50€
Sours Gin Whiskey Rum Pisco Tequila Mezcal Amareto - Sumo de limão, açúcar, angostura bitter, *magic foamer	13.50€
Daiquiri Lima Maracujá Morango - Rum branco, sumo de lima, açúcar	12.50€
Ask For Fashioned Rum Whiskey Bourbon - Destilado, angostura bitter, bitter caseiro, açúcar	12.50€
Pinã Colada Rum escuro, creme de coco, ananás, lima	13.50€
Mai-Tai Rum escuro, rum branco, canerock, triple sec, disaronno, sumo de limão, açúcar	13.50€
Outros Clássicos Pede, fazemos quase tudo!	13.50€

Vinhos



15 CL

75 CL

VERDE

Quinta da Calçada Loureiro / Vinho Verde

Loureiro - Fresco e intenso com notas de frutos tropicais

5.50€

17.50€

Quinta de Santa Cristina / Vinho Verde

Alvarinho - Intenso e macio com notas de frutos brancos

24.00€

BRANCO

Ca&Ra / Dão

Arinto, Malvasia Fina e Encruzado - Fresco, delicado com notas florais e cítricos

6.00€

18.00€

Herdade do Rocim / Alentejo

Antão Vaz, Arinto e Viosinho - Fresco com aroma mineral e cítrico

6.50€

21.00€

Quinta do Vallado / Douro

Rabigato, Códega, Viosinho, Gouveio e Arinto - Fresco, mineral com aroma floral, frutas maduras, notas de melão e cítricos

6.50€

21.00€

Taboadella 1255 Unoaked / Dão

Encruzado, Bical e Cercial - Exuberante com notas florais e uma acidez vibrante

23.00€

Quinta das Pancas Chardonnay / Lisboa

Chardonnay - Encorpado, rico, fresco com aroma de ananás, pêssego, limão e notas de minerais

23.00€

Casal Sta. Maria Reserva / Colares

Malvasia, Chardonnay e Riesling - Delicado, mineral com aromas de maçã, alperce e uma acidez refrescante

28.00€

Herdade do Sobroso Reserva / Alentejo

Antão Vaz - Fresco, intenso com notas florais e frutos tropicais

30.00€

Menin Reserva / Douro

Viosinho, Gouveio, Rabigato e Arinto - Elegante, floral com aromas de pêra, toranja verde e especiarias

36.00€

ROSÉ

Herdade do Rocim / Alentejo

Touriga Nacional - Fresco e mineral com aromas primários exuberantes e notas florais

6.50€

21.00€

Quinta do Vallado / Douro

Touriga Nacional - Fresco e floral com aroma de frutos silvestres

6.50€

21.00€

Menin Rosé / Douro

Touriga Nacional e Tinta Roriz - Seco, elegante, floral com aromas de frutos vermelhos e romã

25.00€

Herdade do Sobroso Cellar Selection / Alentejo

Syrah - Fresco, intenso com aromas de framboesa e frutos tropicais

30.00€

Casal Sta. Maria Mar de Rosas / Colares

Touriga Nacional, Pinot Noir e Syrah - Aveludado, elegante com notas atlânticas, frutos vermelhos e acidez crocante

35.00€

Vinhos



15 CL

75 CL

TINTO

Herdade do Rocim / Alentejo

Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez - Encorpado com aroma de fruta preta e notas de especiarias

6.50€

21.00€

Quinta do Vallado / Douro

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão e Vinhas Velhas - Concentrado, estruturado com aromas de frutos vermelhos maduros, esteva e violeta

6.50€

21.00€

Taboadella 1255 Unoaked / Dão

Tinta Roriz, Jaen, Tinta Pinheira e Alfrocheiro - Estruturado, mineral com aromas de floresta e bosque

23.00€

CARM Reserva / Douro

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Francisca - Encorpado, intenso com aroma de frutos silvestres e cerejas

30.00€

Herdade do Sobroso Reserva / Alentejo

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Alfrocheiro - Encorpado, elegante com aromas de frutos vermelhos, cacau e compota

30.00€

Menin Reserva / Douro

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Amarela e Vinhas Velhas - Equilibrado com notas de fruta fresca, frutos silvestres e ameixas

36.00€

Vinhos de Sobremesa

Saboreia um vinho de sobremesa para completar a sua doce experiência!

5 CL

Moscatel Bacalhoa

10 anos

6.50€

Madeira

Meio seco

6.50€

Porto LBV Niepoort

Late bottled vintage

8.50€

Porto Tawny Vallado

10 anos

8.50€

Porto Branco Menin

10 anos

10.00€

Espumante



15 CL

75 CL

Casa do Canto Bruto Natural / Bairrada

Arinto, Bical e Chardonnay - Fresco, crocante, equilibrado com aroma frutado de polpa branca

6.50€

21.00€

Convés Bruto / Alentejo

Chardonnay, Arinto, Alvarinho e Baga - Fresco, cremoso, suave com aromas de polpa branca e cítricos

24.00€

Herdade do Rocim Brut Nature Rosé / Alentejo

Touriga Nacional - Leve com aroma a levedura e de leve tosta

9.00€

27.00€

Murganheira Vintage / Távora-Varosa

Pinot Noir - Encorpado, fresco e elegante com aroma a frutos vermelhos, brioche e notas de baunilha

40.00€

Sangrias

1,5 L

Vinho Branco

Quinta do Gradil, diversas frutas, hortelã, canela, sprite, brandy, xarope de açúcar

24.00€

Vinho Tinto

Quinta do Gradil, diversas frutas, hortelã, canela, sprite, brandy, xarope de açúcar

24.00€

Vinho Verde

Quinta Calaçada Loureiro, pepino, lima, hortelã, sprite, brandy, xarope de açúcar

24.00€

Soft Espumante

Aliança Baga Bairrada, frutos vermelhos, laranja, hortelã, xarope flor de sabugueiro

25.00€

Espumante Frutos Vermelhos

Aliança Baga Bairrada, frutos vermelhos, laranja, brandy, canela, xarope de açúcar

26.00€

Espumante Maracujá

Aliança Baga Bairrada, maracujá, hortelã, brandy, canela, xarope de açúcar

26.00€

Cervejas & Sidra

Super Bock Imperial Pressão 20cl	2.90€
Super Bock Tulipa Pressão 40cl	5.80€
Super Bock 0,0 % Gfa 33cl	3.90€
Heineken Lager Gfa 33cl	5.50€
Corona Gfa 35cl	5.50€
Pato Milk Stout Gfa 33cl	6.00€
Pato Pipa - Indian Pale Ale Gfa 33cl	6.00€
Pato Iron Duck - Belgian Amber Ale Gfa 33cl	6.00€
Franziskaner Hefe Weissbier Gfa 50cl	7.00€
Galipette Sidra 100% Maçã Biológica Gfa 33cl	6.00€
Galipette Sidra sem Álcool 100% Maçã Gfa 33cl	5.50€



Aperitivos & Bebidas com Álcool

APERITIVOS - 5CL

Mancino Rosso Amaranto	7.00€
Mancino Bianco Ambrato	7.00€
Aperol	7.50€
Campari	7.50€

MOSCATEL | MADEIRA | PORTOS - 5CL

Moscatel Bacalhoa 10 anos	6.50€
Madeira Meio Seco	6.50€
Porto LBV Niepoort	8.50€
Porto Tawny Vallado 10 anos	8.50€
Porto Branco Menin 10 anos	10.00€

GIN (SERVIDO COM ÁGUA TÓNICA) - 6CL

Tanqueray Limão e Cardamomo	11.50€
Elephant Maçã	13.50€
GinRaw Cherry Blossom Frutos Vermelhos	13.50€
Hendrick's Pepino	13.50€
Monkey 47 Limão e Laranja	14.50€

VODKA - 5CL

Tito's Handmade Vodka	9.50€
Grey Goose French Vodka	13.50€

RUM

Planteray 3 Stars Barbados	8.50€
Planteray Dark Barbados	9.50€
Canerock Jamaicano infusionado com especiarias	12.00€
Diplomático Venezuela	13.00€

Aperitivos & Bebidas com Álcool

WHISKEY | WHISKY | BOURBON - 6CL

Jameson 9.00€
Irish Whiskey

Jack Daniel's 9.50€
Tennessee

Bulleit Bourbon 10.50€
Kentucky Straight Bourbon

Monkey Shoulder 10.50€
Scotch Blended Malt

Johnnie Walker Black Label 12 anos 11.00€
Scotch Blended Malt

Aberfeldy 12 anos 12.50€
Scotch Highland Single Malt

Nikka W. Taketsuru 14.00€
Japanese Pure Malt

PISCO | TEQUILA | MEZCAL - 6CL

Pisco de los Andes 7.00€
Suave, frutado

Tequila Orendain Blanco 8.00€
Fresco, cítrico

Tequila Don Julio Reposado 12.00€
Suave, caramelizado 100% blue Weber Agave

Tequila Corralejo Añejo 13.00€
Caramelo, carvalho, 100% Blue Agave

Mezcal Siete Misterios 12.00€
Fumado, suave Angustifolia Agave

Mezcal Le Tribute 13.00€
Apimentado, picante e defumado, 100% Cenizo Silvestre Agave

CACHAÇA - 5CL

Velho Barreiro 7.00€

Capucana 10.00€
Artesanal

BRANDY | AGUARDENTE | COGNAC - 6CL

Macieira 6.50€
Brandy

CRF 8.50€
Aguardente Velha

Hennessy 9.50€
V.S

Aperitivos & Bebidas com Álcool

LICORES - 5CL

Ginja de Óbidos

Licor de Cereja

7.00€

Baileys

Irish Cream

8.50€

Limontejo

Limoncello Português Bio

8.50€

Kahlúa

Licor de Café

9.00€

Disaronno

Licor de Amêndoa

9.00€

St. Germain

Licor de Sabugueiro

9.00€