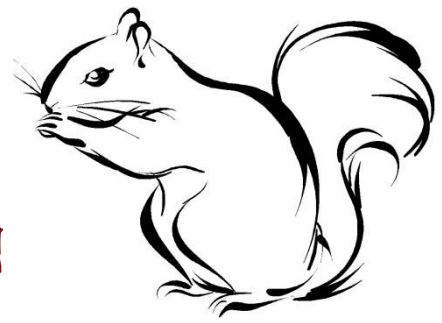


Casa da Esquila



¿Por qué Gourmet Rural?

En primer lugar rural, porque es nuestra identidad, la tierra, el campo se incluye en nuestro DNA. Amamos tener tiempo para las cosas que nos gusta, y comer es una de ellas, el sabor de los primeros frutos de la temporada, los vegetales que crecen en la tierra, la carne directamente de los pastos, el pescado con los perfumes de la tradición. Rurales, porque nos gustan las cosas simples, rural porque somos así.

¿Por qué Gourmet? Exactamente las mismas razones, los productos! La excelencia de la ruralidad. Carne que creció libremente en los pastos, verduras cultivadas con la ternura de los abuelos que explotan de sabor, al ser degustados, un fruto que nunca pasó por una nevera, con tiempo para madurar y estando por la mañana todavía en el árbol y se presenta en el almuerzo a la mesa con todos sus perfumes

Pero este lado gourmet también nos permite a veces "algunas locuras" como el uso de combinaciones diferentes, pero donde se puede encontrarse la ruralidad de nuestro ADN, sea en la calidad del producto o la forma como se ha hecho.

Por encima de todo queremos que esto sea así, provocando sensaciones de placer y bienestar, físico y etéreo.

www.esquila.pt

Misión y visión

La "Casa da Esquila" es un proyecto creado por gente puramente hostelera. Una entidad que desea con sus productos y servicios contribuir para mejorar la región de "Beiras", y despertar a nuestros visitantes, las sensaciones de puro placer y el bienestar físico y etéreo, a través de nuestros "Momentos de Verdad."

La "Casa da Esquila", quiere ser una referencia de excelencia en la región de Beira, persiguiendo una reputación nacional e internacional, centrada en la excelencia y la diferenciación. Ofrecer momentos únicos y memorables a sus clientes es uno de los principales propósitos de la "Casa de la Ardilla" (Esquila en castellano es Ardilla).

Las tres llaves

Calidad

De Productos combinada con altos estándares de niveles de servicio

Respecto

Por la comunidad, colaborando con los proyectos sociales que trabajan hacia la misma, el medio ambiente, la constante promoción de mejoras ambientales en la empresa, pero también por la gente que nos toque, ya sean clientes, proveedores, empleados u otros.

Sensaciones

El objetivo de nuestro trabajo, provocar sensaciones de sabor único y memorable, el placer, la satisfacción y asombro en nuestros clientes.

www.esquila.pt