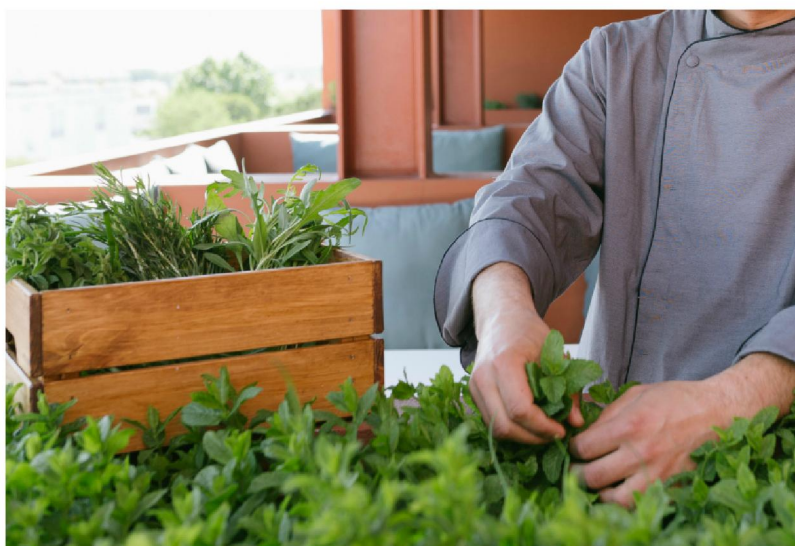


## Menu apresentado com os votos das 5amêndoas

No Alentejo, manda a tradição que os padrinhos dos noivos, no final da cerimônia, ofereçam aos convidados as amêndoas que guardavam no talego feito a preceito para a ocasião. Inspirados pela tradição, também nós formulamos 5 desejos:



Saúde, Longevidade, Fertilidade, Prosperidade e Felicidade.

# Menu de Inverno

## Bife do Lombo de Bovino Mertolengo -18,00-

A raça Mertolenga é uma raça autóctone, certificada com DOP (Denominação de Origem Protegida), muito rústica e bem adaptada ao clima e pastagens do Alentejo. É uma carne tenra e com um sabor muito característico e intenso, que faz as delícias de quem tem a oportunidade de a provar; atributos únicos e comprovados por painéis de provadores que deram à Carne Mertolenga quase os níveis máximos de classificação.

Molho Três Pimentas (Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: alho e natas.)

Molho à 5amêndoas Restaurante (Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: alho.)

Molho de Alho (Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: alho e natas.)

## Bife Grelhado da Vazia Mertolenga Maturado -19,50-

Selecione dois acompanhamentos:

Tradicionais Migas de Tomate (Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten, alho e enchidos.)

Tradicionais Migas de Espargos (Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten e alho.)

Chips de Batata Doce

Esparragado Salteado (Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: natas e alho.)

Arroz Branco Salteado em Azeite (Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: alho.)

Salada Mista

## Prato de Caça

Javali estufado com Vegetais e Ervas Mediterrânicas, guarnecido com Batata-

Doce frita -16,50-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: alho.

## Sobremesa

Folhado Crocante de Marmelo e aromas de Anis Acompanhados de Gelado de Natas e Crumble de Nozes -6,50-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten, leite e frutos secos.

**Nota:** Todos os pratos contêm informação sobre os ingredientes que podem provocar alergias ou intolerâncias. Qualquer dúvida adicional, por favor, não hesite em questionar-nos.

## Couvert 5amêndoas

*"Queijo com pão faz o homem são"*

Patê de Azeitonas do Alentejo -1,80-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: alho.

Composição de Manteiga -1,50-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite

Talego de Pão da Nossa Gente -2,30-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Glúten.

As nossas Tostas -2,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Glúten.

## No Alentejo, sê Alentejano!

Queijo Amanteigado Monte da Vinha, Arraiolos -5,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite

Queijo Curado Biológico Quinta da Anema, Lavre -5,50-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite

Queijo de Ovelha Curado Joaquim Saianda, Sousel -5,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite

Queijo de Ovelha Curado Nisa D.O.P -6,50-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite

(Queijos acompanhados com triologia doce e Tostas Caseiras)

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten

Bolinhas de Farinheira com Chutney de Maçã -5,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten e enchidos.

## Estaladiço de Farinheira com Doce de Laranja -5,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten e enchidos.

## Enchidos do Montado fritos em Azeite da Herdade do Esporão guarnecidos com Pickles e Azeitonas Galegas -7,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten e enchidos.

## Casamentos Perfeitos...

*Para este casamento perfeito seleccionámos três grandes produtos Portugueses que prometem ser felizes para sempre com produtos do nosso Alentejo.*

## Chèvre Granja dos Moinhos com Mel da Serra de Portel e Frutos Secos Tostados -9.50-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Leite, mel e frutos secos.

Na pequena aldeia da Maçussa, freguesia da Azambuja, é produzido o primeiro e premiado queijo chèvre Português produzido de forma totalmente artesanal. Achámos que casava bem com o nosso também premiado Mel de Portel e frutos secos tostados.

## Queijo Amanteigado de Azeitão com Mostarda Pimento Terrius -9,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Leite

O queijo de Azeitão, já reconhecido internacionalmente pela sua textura amanteigada e de aroma e o sabor tão característicos, limpos e inconfundíveis. Definidos como um misto de ácido e salgado, com a presença quase impercetível de amargo e picante – o que torna o sabor verdadeiramente peculiar.

Casámo-lo com a inovadora mostarda de pimento produzida artesanalmente por uma empresa bem Alentejana, a Terrius.

## Filetes de Cavala em Conserva (Minerva) sobre Tiborna de Pão Alentejano e Piso de Açorda Tradicional Alentejana -8,50-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Glúten.

Do norte de Portugal, da Fábrica de Conservas "A Poveira", chegam-nos as frescas e deliciosas conservas Minerva. Localizada perto da lota, o que permite ter sempre peixe fresco, continua a produzir os seus produtos usando os métodos de fabrico tradicionais, o que lhes confere o melhor sabor, qualidade e prestígio, que os distingue desde há muitos anos. Haverá alguma coisa melhor que um bom filete de cavala, pão alentejano e piso de açorda?! Parece-nos que não.

## Entradas para Partilhar

*"Barriga vazia não tem alegria"*

*Sinta-se um verdadeiro Alentejano sentado à volta da mesa, com uma boa companhia e um petisco para partilhar.*

Terra e Mar – Camarão com Enchidos do Montado e aromas de Coentros  
-7,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: marisco, enchidos e alho.

Queijo Alentejano de Ovelha panado, guarnecido com Compota de Tomate,  
Salada Crocante de Alface e Frutos Secos

-6,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite, ovos, glúten e frutos secos.

Seleção de Cogumelos salteados em Azeite da Herdade do Esporão,  
aromatizado com Alho, Ovo escalfado e crocante de Farinheira

-6,00Eur-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: alho, ovos e glúten.

Empada de Galinha do Campo com legumes e Ervas Nossas, guarnecida com  
Salada de Alfaces Variadas

-8,50-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite, glúten e alho.

Coelho à São Cristóvão, salada de Rúcula Selvagem, Tomate Cherry e  
torricado de Pão Alentejano

-8,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Alho e glúten.

Pataniscas de Bacalhau com dueto de Feijão-frade e Pimentos Assados

-7,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten, alho e ovos.

Folhado de Vegetais e Sêsamo Tostado

-6,00-

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Glúten.

## Sopas; Açordas e Caldos

*"Caldo sem pão só no inferno o dão."*

### Creme de Legumes

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Questionar ao colaborador de sala.

-3,00-

### Tradicional Sopa de Tomate com Enchidos do Montado

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: enchidos, alhos, glúten e ovos.

-8,50-

### Canja de Galinha do Campo com Massinha aromatizada com Hortelã

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias glúten.

-5,00-

### Sopa de Alface com Queijo Fresco e Ovo Escalfado

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite, ovos e glúten.

-6,00-

## Peixe

*"ventre em jejum não ouve nenhum."*

Nacos de Lombo de Bacalhau em manto de Bacon sobre Couve Portuguesa, esmagada de Grão-de-bico, Pétalas de Tomate e Pickles de Cebola Roxa

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: alhos e ovos.

-15,00-

Lombo de Salmão corado, molho de Alcaparras e Cebolinho guarnecido com Migas de Couve-flor e Ervas do nosso Alentejo

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite, glúten e alhos.

-14,00-

Filetes de Dourada grelhada aromatizada com Manteiga à "maitre d'hôtel", Legumes cozidos

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite.

-13,50-

Arroz de Tamboril com Gambas e Mexilhão

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: marisco e alho.

-17,50-

## Carne

*"Haja fartura, que a fome ninguém atura"*

Plumas de Porco Preto Alentejano grelhadas em composição de Purê de Favinhas, Batata-doce dourada e Salada com aromas Cítricos

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: enchidos e alhos,

-15,00-

*Magret* de Pato com Molho de Ameixa D'Elvas D.O.P., sobre Mil-Folhas de Alho Francês e Vegetais Glaceados

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite e alhos.

-14,00-

Medalhões de Vitela Mertolenga D.O.P., Cesto de Farinheira recheado com Esparregado de Espinafres e Cogumelos Frescos Salteados

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: alhos, enchidos, glúten e ovos.

-18,00-

Perna de Galinha do Campo recheada com Castanhas de Marvão (Portalegre D.O.P.), Enchidos do Montado e Arroz de Cogumelos

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: enchidos e leite.

-12,00-



## Vegetariano e Vegan

*"A fome é o melhor tempero"*

Linguini com Pesto de Beterraba Caramelizada, Queijo de Nisa D.O.P., Caju Tostado e aromas de Cebolinho

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten, ovos, leite e frutos secos.

-14,00-

Lasanha Vegetariana com Crosta de Amêndoa, Ervas Nossas intensificadas com Caril e Misto de Folhas Novas

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten, ovos e frutos secos.

-12,00-

Lentilhas Estufadas com Vegetais guarnecidas com Molho de Tomate e Orégãos

OPÇÃO VEGAN

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Alho.

-12,00-

## Menu Infantil

*"Quem bem come, muito brinca"*

### Menu Obélix -12,00-

Creme de Legumes

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Consultar o colaborador de sala.

Panadinhos de Salmão Tostados com Arroz Colorido

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Glúten, Peixe e Ovos.

Mousse de Manga e Lima

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Leite.

### Menu Astérix -12,00-

Creme de Legumes

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Consultar o colaborador de sala.

Hambúrguer de Vitela com Ovo e Batata Frita

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Glúten.

Fruta Fresca

## Sobremesas

*"O que é doce nunca amargou"*

Sericaia com Gelado de Ameixa D'Elva

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten, leite e ovos.

-5,50-

Mármore à 5amêndoas Restaurante

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: ovos e frutos secos.

-5,00-

Encharcada de Évora com Sorbet de Limão

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: ovos.

-5,50-

Trilogia Conventual para Partilhar

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: glúten, ovos, leite e frutos secos.

-10,00-

Cheesecake de Chocolate e aromas de Canela

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite, glúten e ovos.

-5,00-

*Parfait* de Chocolate Perfumado com Licoroso Louro e *Curd* de Morangos

Frescos

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite e ovos.

-5,50-

## Dueto de Mousses (Manga e Lima) com Avelã Tostada

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite e frutos secos.

-5,50-

## Frasco de Gelado com Crumble de Chocolate

(Selecione dois sabores: Baunilha, Chocolate, Morango, Sorbet de Limão ou Tangerina)

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: leite, ovos, frutos secos.

-4,00-

## Seleção de Fruta Fresca

Alimentos que podem causar Alergias ou Intolerâncias: Pode conter vestígios de frutos secos.

-4.50-

# Menu

*"Melhor Restaurante Mediterrânico 2016"*

## Entrada

Queijo Alentejano de Ovelha panado, frito em Azeite Virgem Extra Campo Real guarnecido com Compota de Tomate, Salada Crocante de Alface e Frutos Secos

*Solar dos Lobos Branco, 2015*

Vinho Jovem, social, e que exhibe aromas de fruta tropical, numa combinação fresca e complexa de manga e lima rematados por uma mineralidade complexa. Na boca é gordo, fresco, confirmando a perceção aromática e deixando um final elegante e refrescante. Com boa acidez que contrabalança na perfeição com o salgado do queijo e a doçura da compota de tomate. Vinho com carácter onde prevalece a frescura, o seu frutado exuberante, e equilíbrio ao melhor nível.

**Temperatura de serviço:** de 7° a 10°

**Produtor:** Silveira & Outro, Lda | **Região:** Alentejo | **Designação do Vinho:** Vinho Regional Alentejano

**Vinho:** Solar dos Lobos Regional Branco 2015 | **Castas:** Antão Vaz,

Arinto, Sauvignon Blanc e Chardonnay | **Vinificação:** fermentado sob rigorosas condições de temperatura, e de forma natural (sem recurso a leveduras selecionadas)

**Engarrafamento:** Fevereiro 2016 | **Álcool:** 13% | **Enóloga:** Gabriela Canossa

### Descrição dos Ingredientes:

Queijo Alentejano 100% Ovelha (Cachopas - Évora), Azeite Virgem Extra Campo Real (Herdade da Lobatinha - Olivamoura), ovo, pão ralado, seleção de alface, frutos secos (amêndoa, pinhão e noz), tomate maduro, açúcar e baunilha.

## Prato Principal

Plumas de Porco Preto Alentejano grelhadas em composição de Purê de Favinhas, Batata-doce dourada e Salada com aromas Cítricos.

*Herdade dos Grous Tinto 2014*

Vinho de Cor granada intensa, com um aroma complexo a fruta madura e menta. Sabor rico, concentrado e final de boca bastante prolongado. Um tinto frutado com os taninos macios e que demonstra equilíbrio do início ao fim. Acompanha muito bem com pratos tradicionais Alentejanos, onde está presente o Porco Preto.

**Temperatura de serviço:** de 15° a 17° | **Produtor:** Herdade dos Grous (Albernôa, Beja) | **Região:** Alentejo |

**Designação do Vinho:** Vinho Regional Alentejano | **Vinho:** Herdade dos Grous Tinto 2014 | **Castas:** Alicante

Bouschet, Syrah , Touriga Nacional e Aragonês | **Vinificação:** Seleção manual em mesa de triagem. Inoculação com leveduras selecionadas. Fermentação em lagares com maceração prolongada. Estágio em barricas novas de carvalho francês. | **Álcool:** 14%

**Descrição dos Ingredientes:**

Plumas de Porco Preto Alentejano, Azeite Virgem Terras d'el Rei (Carmin - Reguengos de Monsaraz), favas novas, batata-doce nacional, aromáticas (coentros e hortelã da ribeira), alho, cebola, laranja e limão.

### Sobremesa

Creme de Sericaia com Gelado de Ameixa d'Elvas, azeite virgem e canela.

### *Vinho Licoroso Vasquinho*

Vinho doce elaborado a partir de uma cuidada seleção de uvas tintas das melhores castas da região, colhidas numa ligeira sobrematuração. Cor topázio, brilhante e ligeiramente avermelhado. Excelente intensidade aromática, frutado, com notas de geleia de frutos vermelhos e figos sem calda. Sabor amendoado, concentrado e volumoso, com alguma compota de ginja e leve chocolate. Vinho licoroso com um final de boca com alguma acidez que contrabalança muito bem a doçura da sobremesa.

**Temperatura de serviço:** 10° | **Produtor:** Adega Cooperativa Vidigueira | **Região:** Alentejo | Teor alcoólico a 20° C: 19 (+/- 0.5) | Açúcares redutores: < 126g/dm<sup>3</sup> | Acidez Total (ácido tartárico) : 3.5 g/dm<sup>3</sup> | Acidez Volátil - 1.5 g/dm<sup>3</sup> | Dióxido de enxofre total - 150 mg/dm<sup>3</sup>

**Descrição dos Ingredientes:**

Farinha de trigo, ovos, açúcar branco, leite meio-gordo, canela, Azeite Virgem Extra da Herdade do Esporão, natas e Ameixa d'Elvas - DOP.

-60,00-

\*Servido das 12h30 às 15h00 | 19h30 às 22h00

Todos os preços incluem IVA e são apresentados em Euros

Existe livro de reclamações

É proibida a venda e o consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos de idade e a quem se apresente notoriamente embriagado ou com aparente anomalia psíquica.

Decreto-Lei | Decree-Law  
Nº 9/2002 de 24/01