

Menu apresentado com os votos das 5amêndoas

No Alentejo, manda a tradição que os padrinhos dos noivos, no final da cerimónia, 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 com Tradicionais Migas de Espargos e Misto de Alface -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 com Chips de Batata doce e Esparregado Salteado -19,50-

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"

Paté 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

Pérolas de Queijo com Orégãos -3,50-

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

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.

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.

Folhado de Vegetais e Sésamo 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-

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-

Filetes de Dourada grelhada aromatizada com Manteiga à “maître 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 Puré 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-

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.

Seleção de Fruta

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.

-13,50-

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 seleccionadas)

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 Puré 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 seleccionadas. 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/dm³ | **Acidez Total (ácido tartárico):** 3.5 g/dm³ | **Acidez Volátil:** 1.5 g/dm³ | **Dióxido de enxofre total:** 150 mg/dm³

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