

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.

Couvert

Total 10.00

Manteiga de Enchidos de Porco Preto

Manteiga de Lima e Poejo

Paté de Farinheira

Queijo do Nosso Alentejo

Talego de Pão

Pão Tradicional do Torrão

Pão de Azeitonas

Tostas Caseiras

Caldos e Sopas

Açorda Bacalhau

Pão Alentejano, Coentro, Pimento, Alho e Ovo

13.00

Sopa Tomate

Pão Alentejano, Enchidos e Ovo

9.90

Gaspacho à Alentejana

Pão Alentejano, Tomate, Pepino, Pimento, Presunto, Orégãos e Carapaus Fritos

12.00

Creme Legumes

3.00

Momentos de Partilha

Tábua de Queijos

15.00

Tábua de Enchidos do nosso Alentejo

16.00

Tábua de Queijos e Enchidos do nosso Alentejo

19.00

Queijo Alentejano Panado

Maçã e Crocante

8.00

Ovos Cremosos

Farinheira e Espargos Verdes

8.00

Cogumelos Salteados

Farinheira e Ovo

9.50

Tiborna Queijo Cabra

Frutos vermelhos, Nozes, Mel Serra Portel D.O.P. e Presunto

12.00

Brás de Borrego

Batata, Cebolada e Ovo

12.00

Ceviche de Salmão

Citrinos, Cebola Roxa, Tomate Cherry, Coentros e Poejo

11.00

Peixe

Lombo Bacalhau

Grão-de-Bico, Espinafres, Molho de Nata e Paia Toucinho
17.00

Arroz Caldoso

Tamboril, Marisco e Coentros
18.00

Cação de Coentrada

Pão Frito
13.00

Carne

Lombinho Porco Preto

Puré de Batata e Feijão Preto
16.00

Plumas de Porco Preto

Batata Frita e Salada Alentejana
17.50

Lombo Novilho

Arroz Caldoso de Cogumelos e Espargos Verdes
22.50

Borrego

Migas de Tomate e Orégãos e Molho Ameixa d'Elvas
23.00

Bife Vazia Maturado

Batata Frita, Pickles Caseiros, Maionese d'Alho e Chimichurri
23.00

Vegetariano

Esparguete Verde

Espinafres e Queijo Anema Bio
14.00

Risotto

Castanhas Fumadas da Serra do Marvão e Cogumelos
15.00

Infantil

12.00

Creme de Legumes
Esparguete à Bolonhesa
Bola de Gelado ou Fruta

Sobremesas

Brownie de Chocolate

Frutos Secos, Ameixa d'Elvas e Sorbet Limão
8.00

Leite Creme de Alfazema

Gelado de Queijo e Crocante Açúcar Queimado
5.50

Tarte Maçã e Alecrim na Caçarola

Maçã, Alecrim e Gelado de Baunilha
7.00

Mármore

Amêndoa Torrada e Sorvet
6.50

Mini Magnum Branco

Caramelo Salgado, Bolo Esponjoso, Avelã e Lima
7.50

Cheesecake de Frutos Vermelhos

6.50

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

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor 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.

Informação sobre alimentos que podem causar alergias ou intolerâncias

Information about aliments that can cause allergies and intolerances

Se é alérgico ou intolerante a alguma das seguintes substâncias discriminadas, e tem alguma dúvida sobre se foi usada na preparação / confeção do que quer consumir, se precisa de mais informação pergunte ao nosso staff

- Cereais que contém Glúten
- Crustáceos
- Ovos
- Peixe
- Amendoins
- Rebentos de Soja
- Leite
- Nozes
- Aipo
- Mostarda
- Sementes de Sésamo
- Dióxido de Enxofre e Sulfitos
- Tremeços
- Moluscos

