



Degust'AR

RESTAURANTE

Couvert

Azeitonas marinadas com citrinos e orégãos, azeite virgem extra, variedade de pães, manteiga fresca de cabra e paté do Chef 4,50€

Entradas

Vieiras, Couve-flor, Laranja e Limão 15,00€
Vieiras coradas em manteiga de noz, pimenta Sichuan, creme de couve flor, zestes de frutas cítricas

Botifarra, Ovos de codorniz e Espinafres 11,00€
Botifarra da Azaruja assada, ovos de codorniz, salteado de espinafres em azeite, alho e sésamo

Sapateira, Massa folhada e Alfaces 12,00€
Sapateira em massa folhada estaladiça, salada ibérica e vinagrete de ervas alentejanas

Cação, Coentros, Rúcula selvagem e Azeite 10,00€
Carpaccio de cação envolto em coentros, rúcula selvagem, cebola roxa, vinagrete de citrinos e esferas de azeite

Massas e vegetarianos

Fusilli, Legumes, Queijo fresco, Manga e Lima 15,00€
Fusilli com legumes, queijo fresco marinado em vinho de arroz, cebolinho e chutney de manga com lima

Tofu, Legumes e Molho de iogurte 15,00€
Tofu corado em óleo de noz, legumes assados e molho de iogurte

Legumes, Leite de coco, Caril, Arroz e Coentros 15,00€
Legumes com leite de coco, caril verde Tailandês, arroz basmati e salada de coentros frescos

Peixes

Bacalhau, Azeite, Batata, Peixe do rio, Ervas aromáticas e Grelos de couve 17,00€
Lombo de bacalhau confitado em azeite virgem, batatas da caldeirada com peixe do rio, ervas da ribeira e grelos de couve

Dourada, Batata violeta, Cogumelos e Espargos verdes 19,00€
Dourada do mar corada na frigideira, creme de batata violeta e salteado de cogumelos com espargos verdes

Salmão, Aipo, Legumes e Lagostim 17,00€
Salmão com crosta de sementes de sésamo, mousseline de aipo, manga, legumes assados e molho de lagostim

Cação, Coentros e Pão regional 16,00€
Sopa de cação à alentejana

Carnes

Lombinho de porco, Especiarias, Mel, Pão, Espargos e Laranja 17,50€
Lombinho de porco alentejano com especiarias e mel da Serra de Portel, migas de espargos verdes, linguiça crocante e marmelada de laranja

Borrego, Cuscuz, Legumes e Hortelã 19,00€
Carré de borrego com crosta de alecrim, seu molho, cuscuz de legumes e gelado de hortelã

Bochechas de porco, Batata, Azeite de trufas e Legumes 17,00€
Terrina de bochechas de porco estufadas em vinho tinto da região, esmagada de batata trufada e legumes salteados

Clássicos

Polvo, Azeite, Batata, Tomate, Feijão verde e Coentros 19,00€
Tentáculos de polvo salteados em azeite e alho, migada de batata e tomate, feijão verde, crocante de pão regional e ar de coentros

Bacalhau, Legumes, Queijo e Alfaces 16,00€
Lasanha de bacalhau com legumes, queijo de Nisa e salada verde

Lombo de novilho, Farinheira, Batata, Cogumelos, Espinafres e Castanha 19,00€
Naco de lombo de novilho de raça Mertolenga (DOP), crosta de farinheira, ragoût de batata com cogumelos, folhas de espinafres novas e mousse de castanha

Pato, Laranja, Gengibre, Alface e Legumes 18,00€
Peito de pato braseado na sertã com molho de citrinos e gengibre, esparregado de alface e estaladiço de legumes



Degust'AR

RESTAURANTE

Bifes à Degust'AR

Bife de lombo de novilho de raça Mertolenga (DOP)
molho à Degust'AR, molho de pimenta verde, molho de queijo de Nisa

18,00€

* os bifes são acompanhados com batata frita caseira e salada da época

Degustação

Menu I

Vieiras, Couve-flor, Laranja e Limão

Vieiras coradas em manteiga de noz, pimenta Sichuan, crème de couve flor, zestes de frutas cítricas

Sapateira, Massa folhada e Alfaces

Sapateira em massa folhada estaladiça, salada ibérica e vinagrete de ervas alentejanas

Salmonete, Aipo, Legumes e Lagostim

Salmonete corado, mousse de aipo, legumes estufados e molho de lagostim

Lombo de novilho, Farinheira, Batata, Cogumelos, Espinafres e Castanha

Naco de lombo de novilho de raça Mertolenga (DOP), com crosta de farinheira, ragoût de batata com cogumelos frescos, folhas de espinafres novas e castanhas confitadas

Poejo e Maçã

Gelado de poejo e maçã ácida

Encharcada, Sericaia, Sopa dourada

Trio de doces conventuais com sorbet de limão

Menu de Degustação s/ vinhos incluídos: 42,00€

Harmonização de Vinhos Classic: 14,00€

Harmonização de Vinhos Premium: 18,00€

Menu II

Vieiras, Couve-flor, Laranja e Limão

Vieiras coradas em manteiga de noz, pimenta Sichuan, crème de couve flor, zestes de frutas cítricas

Sapateira, Massa folhada e Alfaces

Sapateira em massa folhada estaladiça, salada ibérica e vinagrete de ervas alentejanas

Salmonete, Aipo, Legumes e Lagostim

Salmonete corado, mousse de aipo, legumes estufados e molho de lagostim

Dourada, Batata violeta, Cogumelos e Espargos Verdes

Dourada do mar corada na frigideira, creme de batata violeta e salteado de cogumelos com espargos verdes

Pato, Laranja, Gengibre, Alface e Legumes

Peito de pato braseado na sertã com molho de citrinos e gengibre, esparregado de alface e estaladiço de legumes

Lombo de novilho, Farinheira, Batata, Cogumelos, Espinafres e Castanha

Naco de lombo de novilho de raça Mertolenga (DOP), com crosta de farinheira, ragoût de batata com cogumelos frescos, folhas de espinafres novas e castanhas confitadas

Poejo e Maçã

Gelado de poejo e maçã ácida

Encharcada, Sericaia, Sopa dourada

Trio de doces conventuais com sorbet de limão

Menu de Degustação s/ vinhos incluídos: 52,00€

Harmonização de Vinhos Classic: 14,00€

Harmonização de Vinhos Premium: 18,00€