



# Degust'AR

RESTAURANTE

## Couvert

**Azeitonas marinadas** com citrinos e orégãos, **azeite** virgem extra, **variedades de pães**, manteiga de cabra e patê do chef 4,50€

## Para partilhar

**Presunto ibérico** D.O.P (60 gr) 18,00€

**Queijo de Évora assado** com azeite e orégãos e pão torrado 7,00€

**Carniça de enchidos** com ovos de codorniz estrelados 7,00€

**Paio de porco na frigideira** com ovos de codorniz 7,00€

**Ovos mexidos** com farinha de porco ibérico 7,00€

**Ovos mexidos** com espargos 7,00€

**Cogumelos frescos** assados no forno com azeite alho e coentros 7,00€

## Entradas

### **Alheira de caça, grelos, azeite, alho e ovos de codorniz**

Alheira de caça com grelos de couve salteados em azeite, alho e ovos de codorniz 10,00€

### **Tártaro de novilho, pickles, espinafres, ovo e pão torrado**

Lombo de novilho picado á faca, cebola roxa, pickles, salsa, mostarda, gema de ovo, espinafres e pão torrado 15,00€

### **Vieiras, couve-flor, laranja e limão**

Vieiras coradas em manteiga de noz, pimenta sichuan, puré de couve-flor, zestes de fruta cítrica 15,00€

## Massas e vegetarianos

### **Tofu, farfalle, tomate, legumes e orégãos**

Tofu corado em óleo de noz com farfalle em molho de tomate, Brócolos, cenoura e orégãos 15,00€

### **Vegetais frescos, coco, caril tailandês arroz e coentros**

Legumes com leite de coco, caril verde tailandês, arroz e rebentos de coentros 15,00€

IVA incluído à taxa legal em vigor

No caso de sofrer de alguma alergia alimentar é favor informar o Chefe de Sala ou de Cozinha  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado



# Degust'AR

RESTAURANTE

## Peixes

### **Camarão, alfaces e manjeriço**

Pataniscas de camarão com salada ibérica e vinagrete de manjeriço

16,00€

### **Cação, coentros e pão regional**

Sopa de cação à alentejana

16,00€

### **Polvo, azeite, batata, tomate, feijão verde e coentros**

Tentáculos de polvo salteados em azeite e alho, migada de batata e tomate, feijão verde, crocante de pão regional e ar de coentros

19,00€

### **Bacalhau, legumes, queijo e alfaces**

Lasanha de bacalhau com legumes, queijo de Nisa e salada verde

16,00€

## Carnes

### **Lombinho de porco, especiarias, mel, pão, espargos e laranja**

Lombinho de porco ibérico com especiarias e mel da serra de Portel, migas de espargos verdes, linguiça crocante e gel de laranja

17,00€

### **Bochechas de porco, batata, azeite de trufas e legumes**

Terrina de bochechas de porco estufado em vinho tinto da região, esmagada de batata trufada e legumes salteados

17,00€

### **Pato, laranja, gengibre, alfaces e legumes**

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

18,00€

### **Lombo de novilho, farinheira, batata, cogumelos, espinafres e castanha**

Naco de novilho, crosta de farinheira, ragout de batata com cogumelos, folhas de espinafres novas e mousse de castanha

19,00€

IVA incluído à taxa legal em vigor

No caso de sofrer de alguma alergia alimentar é favor informar o Chefe de Sala ou de Cozinha  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado