



Degust'AR

RESTAURANTE

Couvert

Azeitonas marinadas com citrinos e orégãos, azeite, variedades de pães, manteiga de cabra e patê do Chef

Bread assortment, marinated Olives with citrus fruits, oregano and extra virgin olive oil, goat butter and Chef's pâté

€5

Entradas

Ovos rotos à Degust'AR

"Broken eggs" (fried egg, asparagus, ham, cashew and mashed potatoes)

€14

Tártaro de novilho picado á faca, cebola roxa, pickles, agrião, gema de ovo e tostas de pão alentejano

Steak tartare, red onion, pickles, watercress, yolk and Alentejo bread toast

€20

Vieiras coradas em óleo de girassol, creme de batata, caldo de açorda alentejana e ar de presunto ibérico

Pan fried Scallops in sunflower oil, potato cream, coriander broth and dehydrated ham

€20

Principais

Farfalle com bolonhesa de lentilhas e manjerição

Farfalle with lentil and basil bolognese

€20

Húmus de grão-de-bico com espinafres, seitan na frigideira e pickles de beterraba

Chickpea hummus with spinach, pan-fried seitan and beetroot pickles

€20

Bacalhau confitado em azeite e alho, broa de coentros, batata-doce e ovo cozido e maionese de pimentos

Confit cod loin, coriander bread, mashed sweet potato and boiled egg and red pepper mayonnaise

€26

Garoupa corada com migas de tomate e poejo e espargos verdes grelhados

Grouper with tomato and pennyroyal porridge and grilled green asparagus

€24

Robalo braseado com arroz de camarão selvagem e coentros

Sea bass with shrimp rice and coriander

€24

Tentáculos de polvo do Algarve salteados em azeite d'alho, coentros e pastel de legumes

Octopus sautéed in garlic oil, coriander and vegetable pastry

€26

Lasanha de bacalhau com legumes, queijo de Nisa gratinado

Codfish lasagna au gratin, with vegetables and Nisa cheese

€20

Terrina de bochecha de porco ibérico estufada em vinho tinto, migada de batata trufada e legumes salteados

Pork cheek stewed in red wine, truffle mashed potatoes and sautéed vegetables

€24

Lombinho de porco ibérico com especiarias, cebola crocante, mel, migas de espargos, linguiça e gel de laranja

Pork tenderloin, green asparagus porridge, crunchy sausage and orange jelly

€24

Peito de pato corado com molho de vinho do Porto, puré de abóbora, legumes e caviar de limão

Duck breast, with port wine sauce, pumpkin puree and vegetables

€26

Costeletas de borrego com crosta de mostarda, puré de ervilhas, salteado de legumes com sésamo e hortelã

Lamb chops with mustard and rosemary crust, pea puree, sautéed vegetables with toasted sesame and mint

€28

Lombo de novilho selado com salsa e tomilho, arroz cremoso de citrinos, feijão verde e cogumelo pleurotus

Beef tenderloin with parsley and thyme, citrus rice, green beans and pleurotus mushroom

€28



Degust'AR

RESTAURANTE

Degustação / Tasting menu

- Menu I -

Vieiras coradas em óleo de girassol, creme de batata, caldo de açorda alentejana e ar de presunto ibérico
Pan fried Scallops in sunflower oil, potato cream, coriander broth and dehydrated ham

Tártaro de novilho picado á faca, cebola roxa, pickles, agrião, gema de ovo e tostas de pão alentejano
Steak tartare, red onion, pickles, watercress, yolk and Alentejo bread toast

Garoupa corada com migas de tomate e poejo e espargos verdes grelhados
Grouper with tomato and pennyroyal porridge and grilled green asparagus

Lombo de novilho selado com salsa e tomilho, arroz cremoso de citrinos, feijão verde e cogumelo pleurotus
Beef tenderloin with parsley and thyme, citrus rice, green beans and pleurotus mushroom grilled

Gelado de hortelã com maçã ácida
Mint ice cream with apple

Trio de doces conventuais com sorbet de limão
Assorted of conventual sweets with lemon ice-cream

€66

- Menu II -

Vieiras coradas em óleo de girassol, creme de batata, caldo de açorda alentejana e ar de presunto ibérico
Pan fried Scallops in sunflower oil, potato cream, coriander broth and dehydrated ham

Tártaro de novilho picado á faca, cebola roxa, pickles, agrião, gema de ovo e tostas de pão alentejano
Steak tartare, red onion, pickles, watercress, yolk and Alentejo bread toast

Garoupa corada com migas de tomate e poejo e espargos verdes grelhados
Grouper with tomato and pennyroyal porridge and grilled green asparagus

Tentáculos de polvo do Algarve salteados em azeite d'alho, coentros e pastel de legumes
Octopus sautéed in garlic oil, coriander and vegetable pastry

Peito de pato corado com molho de vinho do Porto, puré de abóbora, legumes e caviar de limão
Duck breast, with port wine sauce, pumpkin puree and vegetables

Lombo de novilho selado com salsa e tomilho, arroz cremoso de citrinos, feijão verde e cogumelo pleurotus
Beef tenderloin with parsley and thyme, citrus rice, green beans and pleurotus mushroom grilled

Gelado de hortelã com maçã ácida
Mint ice cream with apple

Trio de doces conventuais com sorbet de limão
Assorted of conventual sweets with lemon ice-cream

€78

Harmonização de 5 Vinhos Classic
Classic Wine Pairing
€30

Harmonização de 5 Vinhos Premium
Regional Premium Wine Pairing
€35

Harmonização de 7 Vinhos Classic
Classic Wine Pairing
€42

Harmonização de 7 Vinhos Premium
Regional Premium Wine Pairing
€49

IVA incluído à taxa legal em vigor

VAT included at the prevailing rate

No caso de sofrer de alguma alergia alimentar é favor informar o Chefe de Sala ou de Cozinha

In case you suffer from any food allergy, please inform the Chef or Waiter

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado

No dish, food product or drink, including cover charge, can be charged if not requested by the customer or unusable