



Degust'AR

RESTAURANTE

Couvert

Pão alentejano de fermentação natural, foccacia manteiga dos Açores com flor de sal, azeite e azeitonas
Alentejo sourdough bread, focaccia, Azores butter with fleur de sel, olive oil and olives

€6

Entradas

Mil folhas de acelgas e espinafres com gambas gratinadas
Chard and spinach mille-feuille with prawns au gratin

€16

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

€20

Vieiras coradas em óleo de girassol, chervil, maçã verde e presunto ibérico
Scallops seared in sunflower oil, chervil, green apple, and Iberian ham

€20

Lula grelhada com tártaro de tomate
Grilled squid with tomato tartar

€20

Tentáculo de polvo, cabaceira, raiz forte e pão de orégãos
Grilled octopus, pumpkin, wasabi and oregano bread

20€

Vegetarianos

Risoto de abobora com espargos verdes grelhados
Pumpkin risotto with grilled green asparagus

€20

Bolonhesa de seitan com linguini
Seitan Bolognese with linguini

€20

Peixes

Lascas de bacalhau confitado com brás de espargos verdes
Salt cod flakes confit with green asparagus brás

€26

Salmonete com arroz de camarão selvagem e coentros
Red mullet with shrimp rice and coriander

€24

Robalo com puré de batata-doce, bróculos e cenoura baby grelhada com mel
Sea bass with sweet potato purée, broccoli, and baby carrots grilled with honey

€24

Carnes

Javali á Monteiro com marmelo, mil folhas de batata, coração de alface grelhada com queijo de Nisa
Wild boar with quince, potato mille-feuille, and lettuce heart with Nisa cheese

€26

Pintada em molho de vinho do porto, gratin de batata e legumes salteados
Guinea fowl in port wine sauce, potato gratin and sautéed vegetables

€26

Costeletas de borrego com alecrim, puré de ervilhas, salteado de legumes com sésamo e hortelã
Lamb chops with rosemary, pea puree, sautéed vegetables with toasted sesame and mint

€28

Presa de porco Ibérico com migas de enchidos e presunto desidratado
Iberian pork presa whith "migas" of cured meats and dehydrated ham

€26



Degust'AR

RESTAURANTE

Degustação

Tasting menu

- Menu I -

Vieiras coradas em óleo de girassol, chervolia, maçã verde e presunto ibérico

Scallops seared in sunflower oil, chervil, green apple, and Iberian ham

Tártaro de novilho picado á faca, gema de ovo biológico e tostas de pão alentejano

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

Lascas de bacalhau confitado com brás de espargos verdes

Salt cod flakes confit with green asparagus brás

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

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

Panacota de frutos vermelhos

Redberry panna cotta

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, chervolia, maçã verde e presunto ibérico

Scallops seared in sunflower oil, chervil, green apple, and Iberian ham

Tártaro de novilho picado á faca, gema de ovo biológico e tostas de pão alentejano

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

Lascas de bacalhau confitado com brás de espargos verdes

Salt cod flakes confit with green asparagus brás

Salmonete com arroz de camarão selvagem e coentros

Red mullet with shrimp rice and coriander

Javali á Monteiro com marmelo, mil folhas de batata, coração de alface grelhada com queijo de Nisa

Wild boar with quince, potato mille-feuille, and lettuce heart with Nisa cheese

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

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

Panacota de frutos vermelhos

Redberry pannacotta

Trio de doces conventuais com sorbet de limão

Assorted of conventual sweets with lemon ice-cream

€78

Harmonização de 5 Vinhos do Alentejo

Pairing of 5 Alentejo Wines

€32

Harmonização de 7 Vinhos do Alentejo

Pairing of 7 Alentejo Wines

€46

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