



Degust'AR

RESTAURANTE

Couvert

Variedade de pães, manteiga corada, azeite e pasta de azeitonas

Assorted breads, browned butter, olive oil, and olive paste

€6

Entradas

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

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

€20

Tártaro de novilho picado à faca, gema de ovo biológico & tostas de pão alentejano

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

€20

Carpaccio de xara, vinagrete de ameixa d'Elvas & mostarda em grão

Xara carpaccio, Elvas plum vinaigrette & grain mustard

20€

Vegetarianos & macrobióticos

Tempura de legumes com creme vegetal de manjeriço

Tempura of garden vegetables, vegetable cream, and basil

€12

Feijoada de seitán & miso

Seitan & miso bean stew

€15

Peixes

Robalo, cabidela de choco & nabo

Sea bass, cuttlefish ink rice & turnip

€22

Cachaço de bacalhau, migas "gatas", coentros, gema & cacholeira

Cod neck, migas "gatas" (traditional), coriander, egg yolk & cacholeira (a type of sausage)

€26

Salmonete, feijão branco, ovo de codorniz a baixa temperatura & couve

Red mullet, white beans, quail eggs cooked at low temperature & kale

€26

Lúcio Perca acerejado, molho de caldeirada de peixe do rio & migas de couve-flor

Lúcio Perca, river fish stew sauce & cauliflower crumbs

€22

Carnes

Peito de pato, arroz "meloso" de cogumelos & mogango assado

Duck breast, creamy mushroom rice, and roasted mogango

€24

Costeletas de borrego, alecrim & mostarda, mil folhas de batata, chalotas

Lamb chops, rosemary & mustard, potato mille-feuille, shallots

€26

Lombo de novilho, espargos verdes, strudel de batata, farinheira & mostarda em grão

Veal tenderloin, green asparagus, potato strudel, farinheira sausage, and grain mustard

€26

Pintada em molho de vinho do porto, gratin de batata & legumes salteados

Guinea fowl in port wine sauce, potato gratin and sautéed vegetables

€26

Preso de porco ibérico & migas alentejanas

Iberian pork & Alentejo-style migas

€24



Degust'AR
RESTAURANTE

Degustação
Tasting menu

- Menu I -

Vieiras coradas em óleo de girassol, chervil, maçã verde & presunto ibérico

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

Tártaro de novilho picado à faca, gema de ovo biológico & tostas de pão alentejano

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

Lúcio Perca acerejado, molho de caldeirada de peixe do rio & migas de couve-flor

Lúcio Perca, river fish stew sauce & cauliflower crumbs

Presa de porco ibérico & migas alentejanas

Iberian pork & Alentejo-style migas

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, chervil, maçã verde & presunto ibérico

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

Tártaro de novilho picado à faca, gema de ovo biológico & tostas de pão alentejano

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

Lúcio Perca acerejado, molho de caldeirada de peixe do rio & migas de couve-flor

Lúcio Perca, river fish stew sauce & cauliflower crumbs

Cachaço de bacalhau, migas “gatas”, coentros, gema & cacholeira

Cod neck, Migas “gatas” (traditional), coriander, egg yolk & cacholeira (a type of sausage)

Peito de pato, arroz “meloso” de cogumelos & mogango assado

Duck breast, creamy mushroom rice, and roasted mogango

Presa de porco ibérico & migas alentejanas

Iberian pork & Alentejo-style migas

Panacota de frutos vermelhos

Redberry panna cotta

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

€38

Harmonização de 7 Vinhos do Alentejo

Pairing of 7 Alentejo Wines

€52

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.