

---

## COUVERT

**Variedade de pães, manteiga corada, azeite e pasta de azeitonas** 6  
*Assorted breads, browned butter, olive oil, and olive paste*

---

## ENTRADAS / STARTERS

**Vieiras coradas em óleo de girassol, chervia, maçã verde e presunto ibérico** 20  
*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** 20  
*Steak tartare, red onion, pickles, biologic yolk and Alentejo bread toast*

**Carpaccio de xara, vinagrete de ameixa d'Elvas & mostarda em grão** 20  
*Xara carpaccio, Elvas plum vinaigrette & grain mustard*

---

## PEIXE / FISH

**Robalo, cabidela de choco & nabo** 22  
*Sea bass, cuttlefish ink rice & turnip*

**Cachaço de bacalhau, migas "gatas", coentros, gema & cacholeira** 26  
*Cod neck, migas "gatas" (traditional), coriander, egg yolk & cacholeira (a type of sausage)*

**Salmonete, feijão branco, ovo de codorniz a baixa temperatura & couve** 26  
*Red mullet, white beans, quail eggs cooked at low temperature & kale*

**Lúcio Perca acerejado, molho de caldeirada de peixe do rio & migas de couve-flor** 22  
*Lúcio Perca, river fish stew sauce & cauliflower crumbs*

---

## CARNE / MEAT

**Peito de pato, arroz "meloso" de cogumelos & mogango assado** 24  
*Duck breast, creamy mushroom rice, and roasted mogango*

**Costeletas de borrego, alecrim & mostarda, mil folhas de batata, chalotas** 26  
*Lamb chops, rosemary & mustard, potato mille-feuille, shallots*

**Lombo de novilho, espargos verdes, strudel de batata, farinheira & mostarda em grão** 26  
*Veal tenderloin, green asparagus, potato strudel, farinheira sausage, and grain mustard*

**Pintada em molho de vinho do porto, gratin de batata & legumes salteados** 26  
*Guinea fowl in port wine sauce, potato gratin and sautéed vegetables*

**Presa de porco ibérico & migas alentejanas** 24  
*Iberian pork & Alentejo-style migas*

---

---

---

## VEGETARIANO E MACROBIÓTICO / VEGETARIAN & MACROBIOTIC

<b>Tempura de legumes com creme vegetal de manjeriço</b>	<b>12</b>
<i>Tempura of garden vegetables, vegetable cream, and basil</i>	
<b>Feijoada de seitán &amp; miso</b>	<b>15</b>
<i>Seitan &amp; miso bean stew</i>	

---

## MENU DEGUSTAÇÃO I / TASTING MENU I **66**

<b>Vieiras, chervia, maçã e presunto</b>	<i>Scallops, chervil, apple and ham</i>
<b>Tártaro de novilho, tostas de pão alentejano</b>	<i>Steak tartare, Alentejo bread toast</i>
<b>Lúcio Perca, molho de caldeirada de peixe, couve-flor</b>	<i>Lúcio Perca, fish stew sauce, cauliflower</i>
<b>Presa de porco, migas alentejanas</b>	<i>Iberian pork, Alentejo-style migas</i>
<b>Panacota, frutos vermelhos</b>	<i>Redberry panna cotta</i>
<b>Doces conventuais, sorbet de limão</b>	<i>Conventual sweets, lemon ice-cream</i>

## MENU DEGUSTAÇÃO II / TASTING MENU II **78**

<b>Vieiras, chervia, maçã e presunto</b>	<i>Scallops, chervil, apple and ham</i>
<b>Tártaro de novilho, tostas de pão alentejano</b>	<i>Steak tartare, Alentejo bread toast</i>
<b>Lúcio Perca, molho de caldeirada de peixe, couve-flor</b>	<i>Lúcio Perca, fish stew sauce, cauliflower</i>
<b>Cachaço de bacalhau, migas "gatas", cacholeira</b>	<i>Cod neck, migas "gatas", cacholeira</i>
<b>Pato, cogumelos, mogango</b>	<i>Duck, mushrooms, mogango</i>
<b>Presa de porco, migas alentejanas</b>	<i>Iberian pork, Alentejo-style migas</i>
<b>Panacota, frutos vermelhos</b>	<i>Redberry panna cotta</i>
<b>Doces conventuais, sorbet de limão</b>	<i>Conventual sweets, lemon ice-cream</i>

<b>Harmonização de 5 Vinhos do Alentejo</b>	<b>38</b>
<i>Pairing of 5 Alentejo Wines</i>	

<b>Harmonização de 7 Vinhos do Alentejo</b>	<b>52</b>
<i>Pairing of 7 Alentejo Wines</i>	