

Couvert

17.00

Manteiga com Flor de Sal
Manteiga com Azeitonas Pretas
Húmus de Tremoço
Presunto de Porco Preto
Queijo de ovelha amanteigado Monte da Vinha

Talego de Pão

Pão Tradicional Alentejano
Pão de Azeitona
Tostas Caseiras

Primeiro as Crianças

13.00

Creme de Legumes
Hamburger no Prato com Batata Frita
ou
Douradinhos com Arroz Branco
Gelado de Morango, Baunilha ou Chocolate
ou
Fruta Laminada

Momentos de Partilha

Tábua de Queijos e Enchidos de Porco Preto, Compotas, e Frutos Secos
22.00

Os nossos croquetes de Rabo de Boi (unidade)
4.00

Mini Cones de Bacalhau, Queijo de Ilha e Azeitona Preta (2unidades)
2.50

Bolinhas de Alheira, Cogumelos, Maionese de Alho e Crocante de Queijo (unidade)
3.00

Ceviche de Peixe Branco com Gengibre, Lima e Puré de Batata Doce Roxa
12.00

Ovos de Tomatada com Enchidos do Alentejo e as nossas Tostas
9.00

Queijo de Ovelha assado em Pão aromatizado com Alho e Poejo
14.00

Folhado de Borrego com Salada Alentejana (unidade)
6.00

Tiborna de Barriga de Porco a Baixa Temperatura, Molho de Leitão, Laranja e Agrião
10.00

Fusão de Gaspacho Andaluz e Alentejano com crocante de Presunto
12.00

Creme de Cogumelos com Boletos e Chouriço de Sangue
13.50

Os Principais

Arroz Caldoso de Tamboril, Gambas e Coentros
20.00

Risotto de Castanhas e Cogumelos
(vegan: solicite queijo vegetal)
15.00

Bochechas de Porco Preto e Chip de Batata Doce
17.00

Lombo de Bacalhau Frito com Migas Gatas e Espargos Verdes
18.00

Lombo de Robalo com Esmagado de Batata, Espinafres salteados e Molho de Pimentos
17.00

Magret de Pato com puré de Couve Flor e Linguiça, Polenta e redução de Citrinos
21.00

Tomahawk

+/- 1,100gr

2 ou 3 Pessoas

O corte é retirado da parte dianteira do lombo da Vaca, e onde possível extrair apenas quatro peças por animal. É um corte muito saboroso, marmorizado e o osso, além de contribuir com o sabor, é esteticamente bonito para os amantes de carne.

45.00

Chulleton

+/- 900gr

2 Pessoas

Corte Alto, com osso e Gordura que lhe confere um sabor extra. Idealmente servido apenas selado.

38.00

Vazia Maturada 40 dias

+/- 500gr

1 ou 2 Pessoas

Peça macia, saborosa, tenra, e que se apresenta bem marmoreada, com camada de gordura externa bem definida, para garantir resultados de grande succulência.

30.00

Acompanhamentos (selecione dois)

Palitos de Batata Frita com Alho e Alecrim

3.50

Chips Batata Doce Laranja Frita

3.00

Esmagado de Batata com Enchidos de Porco Preto

4.00

Salada Mista

3.00

Legumes Grelhados

3.50

Pimentos Padrón Salteados

4.00

Molhos

Chimichurri

Mostarda em Grão

Maionese de Pimentos

Sobremesas

Leite Creme

Alfazema, Açúcar Caramelizado e Gelado de Queijo de Cabra
6.00

Cheesecake

Chocolate Branco, Frutos Vermelhos e Petazetas
9.00

Pannacota

Pipoca e Toffee de Caramelo Salgado
7.00

Choux

Creme de Sericaia, Craquelado De Canela e Pistachio
8.00

Arroz Doce Frito

Panko, Creme de Canela e Fava Tonka, Favo de mel e Pólen Pirata
9.00

Mousse de Chocolate

Pó de Azeite Virgem Extra "MaiNova" e Flor de Sal
8.00

*Servido das 12h30 às 15h00 | 19h30 às 22h00

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor e são apresentados em Euros

Existe livro de reclamações

É proibida a venda e o consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos de idade e a quem se apresente notoriamente embriagado ou com aparente anomalia psíquica.

Informação sobre alimentos que podem causar alergias ou intolerâncias

Information about aliments that can cause allergies and intolerances

Se é alérgico ou intolerante a alguma das seguintes substâncias discriminadas, e tem alguma dúvida sobre se foi usada na preparação / confeção do que quer consumir, se precisa de mais informação pergunte ao nosso staff

- Cereais que contém Glúten
- Crustáceos
- Ovos
- Peixe
- Amendoins
- Rebentos de Soja
- Leite
- Nozes
- Aipo
- Mostarda
- Sementes de Sésamo
- Dióxido de Enxofre e Sulfitos
- Tremoços
- Moluscos

Regulamento nº1169/2011 de 25 de Outubro

Couvert

17.00

Butter with Salt Flower

Butter with Black Olives

Lupine Hummus

Black Pork Prosciutto

“Monte da Vinha” Buttery Sheep Cheese

Alentejo Bread

Olives Bread

Homemade Toasted Bread

Children First

13.00

Cream of Vegetable Soup

Hamburger on the Plate with Potato Chips

or

Fish Fingers with Rice

Strawberry, Vanilla or Chocolate Ice-cream

or

Sliced Fruit

Sharing Moments

Cheese Board, Traditional Black Pork Sausages, Jams, Honey, Nut Fruits
22.00

Our Ox Tail Croquettes (unit)
4.00

Mini Codfish Cones, Azores' Cheese and Black Olive (2unit)
2.50

*Small ball of Alheira (Portuguese Poultry Sausage) and Mushrooms with Garlic
Mayonnaise and Crispy Cheese (unit)*
3.00

White Fish Ceviche with Ginger, Lime and Purple Sweet Potato Pureé
12.00

Fried Tomatoes with Eggs, Alentejo Traditional Sausages and Our Toasts
9.00

Roasted Sheep's Cheese on Garlic and Pennyroyal Flavoured Bread
14.00

Lamb Pastry with Alentejo Salad (unit)
6.00

Sous Vide Pork Belly Bruschetta, Piglet Sauce, Orange and Watercress
10.00

Andalusian and Alentejo Gazpacho Fusion with Crispy Prosciutto
12.00

Mushroom Cream Soup with Boletes and Blood Sausage
13.50

The Mains

Monkfish and Prawns Rice Stew with Coriander
20.00

Chestnuts and Mushroom Risotto
(for vegan version: request Vegan Cheese)
15.00

Black Pork Cheeks and Sweet Potato Chips
17.00

Fried Codfish Loin with "Migas Gatas" (soft bread purée with frayed codfish) and Green Asparagus
18.00

Sea Bass Loin with Mashed Potatoes, Sautéed Spinach and Bell Pepper Sauce
17.00

Duck Magret with Cauliflower Puree and Black Pork Sausage, Polenta and Citrus
21.00



Cuts

Veal Sirloin

+/- 300gr

1 Person

A special Cut, with characteristic Succulence. Ideally just seared and sprinkled with Fleur de sel.

25.00

“Plumas” (Black Pork Loin)

+/- 250gr

1 Person

The “Plumas” is a Meat Cut situated at the tip of the Pig’s Loin, over the Shoulder Blade. It is a delicious and very traditional cut of Meat in Alentejo.

18.00

T-bone

+/- 650gr/ 800gr

2 People

The T Shaped bone divides the beef steak from beef loin and the meat is famous for its flavour.

35.00

Black Pork Ribs

+/- 200gr/ 250gr

1 Person

Black Pork “Piano” marinated and smeared with butter to brown on the grill.

18.00

Tomahawk

+/- 1,100gr

2 ou 3 People

The cut is taken from the front of the cow's loin, and where it is possible to extract only four pieces per animal. It is a very flavourful cut, marbled and the bone, in addition to contributing to the flavour, is aesthetically beautiful for meat lovers.

45.00

Chulleton

+/- 900gr

2 People

High Cut, with bone and fat that gives it an extra flavour.

Ideally served just seared.

38.00

40 day Cured Ribeye Steak

+/- 500gr/250gr

1 ou 2 People

A soft, tasty and tender piece that is well-marbled, with a well-defined outer layer of fat, to guarantee highly succulent results.

30.00

Side Dishes (select two)

Potato Fries with Garlic and Rosemary

3.50

Sweet Potato Chips

3.00

Potato Mash with Black Pork Sausage

4.00

Mixed Salad

3.00

Grilled Vegetables

3.50

Sautéed Padrón Peppers

4.00

Sauces

Chimichurri Sauce

Whole Grain Mustard Sauce

Bell Pepper Mayonnaise

Desserts

Crème brûlée

Lavender, Caramelized Sugar and Goat Cheese Ice-cream
6.00

Cheesecake

White Chocolate, Red Berries and Pop Rocks
9.00

Pannacota

Popcorn and Salted Caramel Toffee
7.00

Choux

“Sericaia” Custard Crunchy of Cinnamon and Pistachio
8.00

Fried Creamy Rice Pudding

Panko, Cinnamon Mousse and Tonka Beans, Honeycomb and “Pirata” Polen
9.00

Chocolate Mousse

MaiNova Extra Virgin Olive Oil Dust and Fleur de sel
8.00

Served from 12:30 until 3p.m. | 7:30p.m. until 22:00p.m.
All prices include Vat at the statutory rate.

Guest complaint book available

The selling and consumption of alcoholic drinks is forbidden to minors under the age of 18 and to those already under the influence of alcohol or with psychological problems.

Information about aliments that can cause allergies and intolerances

If you are allergic or intolerant to any of the following substances discriminated, and have any doubts whether this was used in the preparation / confection of what you want to consume, if you need more information please ask our staff.

- Cereals containing gluten
- Crustaceans
- Eggs
- Fish
- Peanuts
- Soybeans
- Milk
- Nuts
- Celery
- Mustard
- Sesame Seeds
- Dioxide and sulphites
- Lupin
- Molluscs

Regulation n°1169/2011 of 25th of October