



O nosso processo de criação parte da gastronomia portuguesa, conjugada com técnicas contemporâneas e influências multiculturais.

Os nossos produtos são frescos, de época, e preferencialmente de origem nacional.

Desejamos proporcionar-lhe uma experiência gastronómica única que desafie os seus sentidos, estimule as suas emoções e crie um momento de prazer e satisfação.

Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

Alguns pratos apresentados na nossa ementa podem conter alergénios alimentares. Por favor, consulte a tabela de alergénios no final da carta. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Menu de Degustação

Creme de Tomate com Escalfado de Ovo e *Chips* de Presunto Alentejano

.

Bulhão Pato de Cogumelos

.

Polvo na Brasa com Batatinha num Lagareiro de Alho,
Alecrim e Molho de Pimentos Assados

.

Secretos de Porco Ibérico Grelhados com Molho de Ameixa
num Carolino de Feijão e Chouriço Transmontano

.

Pudim Abade de Priscos, Limão
e seu Crocante de Presunto

45€

Entradas

Sopa de Peixe

6,50€

.

Caldo Verde e o seu Pão com Chouriço

5,00€

.

Creme de Tomate com Escalfado de Ovo e *Chips* de Presunto Alentejano

5,00€

.

Peixinhos da Horta com Aioli Trufado

5,00€

.

Croquetes de Vitela com Maionese de Laranja e Sementes de Mostarda

6,00€

.

Bulhão Pato de Cogumelos

5,50€

.

Carapau com Escabeche de Pêra Rocha

6,00€

.

Pica Pau de Novilho com Pickles Caseiros e Tostado de Pão

7,50€

.

Alhada de Camarão

7,00€

Saladas

Salada de Camarão, Abacate,
Abóbora Assada e Molho de Iogurte

13,00€

.

Salada de Frango Grelhado,
Molho de Queijo e Orégãos Frescos

11,00€

Peixe

Polvo na Brasa com Batatinha num Lagareiro de Alho,

Alecrim e Molho de Pimentos Assados

15,00€

.

Lombo de Bacalhau e a Sua Tiborna

15,00€

.

Tranche de Peixe do Dia

num Cremoso de Coentros e Berbigão

16,00€

Carne

Secretos de Porco Ibérico Grelhados com Molho de Ameixa
num Carolino de Feijão e Chouriço Transmontano

14,00€

.

Bife do Lombo com Queijo da Serra,
Molho de Mostarda à Antiga e Batata à Portuguesa

14,00€

.

Costeleta de Borrego com Migas Soltas de Feijão Frade,
Grelos e Pesto de Hortelã e Amêndoa

17,00€

Risottos & Pastas

Brás de Legumes

9,00€

.

Risotto de Tomate com Pérolas de Manjeriço

11,00€

.

Ravioli de Abóbora, Queijo de Cabra e Noz
com Molho de Espinafres Frescos

10,00€

Sobremesas

Arroz Doce com Pêra Rocha e Moscatel de Setúbal

4,00€

.

Pudim Abade de Priscos, Limão
e seu Crocante de Presunto

5,00€

.

Mousse de Chocolates

5,00€

.

Torta de Laranja com Gelado de Sésamo
e Suspiro de Lavanda

5,00€

.

Leite Creme de Amêndoa

5,00€

.

Prato de Queijos Nacionais

12,00€

Menu Infantil

Entrada

Sopa do Dia

.

Prato Principal

Bolonhesa de Novilho

Ou

Hambúrguer de Frango com Arroz,

Batata Frita e Ovo Estrelado

Ou

Douradinhos com Arroz Branco

.

Sobremesa

Taça de Gelado














Ou

Salada de Frutas

12,00€

(Nota: menu servido apenas a jovens até 11 anos inclusive.)

Tabela de Alergénios

													
ENTRADAS	Sopa de Peixe												
	Caldo Verde e o Seu Pão com Chouriço												
	Creme de Tomate com Escalfado de Ovo e Chips de Presunto Alentejano												
	Peixinhos da Horta com Aioli Trufado												
	Croquetes de Vitela com Maionese de Laranja e Sementes de Mostarda												
	Bulhão Pato de Cogumelos												
	Carapau com Escabeche de Pêra Rocha												
	Pica Pau de Novilho com Pickles Caseiros e Tostado de Pão												
	Alhada de Camarão												
SALADAS	Salada de Camarão, Abacate, Abóbora Assada e Molho de Iogurte												
	Salada de Frango Grelhado, Molho de Queijo e Orégãos Frescos												
PEIXE	Polvo na Brasa com Batatinha num Lagareiro de Alho, Alecrim e Molho de Pimentos Assados												
	Lombo de Bacalhau e a Sua Tiborna												
	Tranche de Peixe do Dia num Cremoso de Coentros e Berbigão												
CARNE	Secretos de Porco Ibérico Grelhados com Molho de Ameixa num Carolino de Feijão e Chouriço Transmontano												
	Bife do Lombo com Queijo da Serra, Molho de Mostarda à Antiga e Batata à Portuguesa												
	Costeleta de Borrego com Migas Soltas de Feijão Frade, Grelos e Pesto de Hortelã e Amêndoa												
RISOTTOS & PASTAS	Brás de Legumes												
	Risotto de Tomate com Pérolas de Manjeriço												
	Ravioli de Abóbora, Queijo de Cabra e Noz com Molho de Espinafres Frescos												
SOBREMESAS	Arroz Doce com Pêra Rocha e Moscatel de Setúbal												
	Pudim Abade de Priscos, Limão e seu Crocante de Presunto												
	Mousse de Chocolates												
	Torta de Laranja com Gelado de Sésamo e Suspiro de Lavanda												
	Leite Creme de Amêndoa												
	Prato de Queijos Nacionais												
MENU INFANTIL	Sopa do Dia												
	Bolonhesa de Novilho												
	Hambúrguer de Frango com Arroz, Batata Frita e Ovo Estrelado												
	Douradinhos com Arroz Branco												
	Taça de Gelado												
	Salada de Frutas												

													
Gluten	Crustáceos *	Ovos *	Peixe *	Amendoim *	Soja *	Leite *	Frutos de casca rija *	Aipo *	Mostarda *	Sésamo *	Tremoço *	Moluscos *	Dióxido enxofre sulfitos >10mg/kg *

(*) E produtos derivados + Contém alérgénios ? Pode conter
 Como se trata de produtos alimentares, poderão ocorrer pequenas variações. As análises foram feitas em produtos tipo. Não poderão nunca ser excluídas contaminações cruzadas dentro do restaurante.