



### Couvert

Azeitonas marinadas com citrinos e orégãos, azeite virgem extra, variedade de pães, manteiga fresca e paté do Chef 3,00€

### Para Partilhar

Presunto de porco ibérico (100g) 13,00€

Paio regional de porco alentejano (100g) 7,00€

Queijo de Évora 5,00€

Queijo de Évora gratinado com orégãos e azeite 5,00€

Ovos de codorniz estrelados com paio de porco alentejano 5,00€

Ovos mexidos com farinha de porco alentejano 5,00€

Salada de polvo com pimentos 5,00€

Duo de cogumelos salteados em azeite, alho e coentros 5,00€

Pezinhos de porco alentejano de coentrada com pão frito 5,00€

### Entradas

Creme de legumes 5,00€

Carpaccio de novilho com lascas de queijo velho de Évora, rúcula selvagem e vinagrete de limão 7,00€

Salmão fumado com frutas tropicais, folhas de alfaces novas e vinagrete de citrinos 7,00€

Queijo fresco assado com mel, mesclum de alfaces mistas e folhas de coentros 5,00€

### Massas e vegetarianos

Esparguete salteado com camarão aromatizado com coentros 11,00€

Tagliatelle de espinafres com cubos de tofu salteados em óleo de noz tomate cherry e hortelã 11,00€

Lasanha de legumes frescos e orégãos 11,00€

Piza vegetariana perfumada com tomilho 11,00€

### Gastronomia Regional

Açorda à alentejana com bacalhau e ovo escalfado 13,00€

Sopa de cação à Alentejana 13,00€

Frango do campo de tomatada com batata frita caseira 13,00€

Cabidela com frango do campo 13,00€

Ensopado de borrego 13,00€

Costeletas de borrego de cebolada com batata frita caseira e salada mista 13,00€

Migas à alentejana com carne do alguidar 13,00€



## Peixes

Lombo de bacalhau grelhado, esmagada de batata assada com azeitonas, ovo cozido e crocante de pão com coentros	14,00€
Filetes de dourada na grelha com manteiga de ervas aromáticas, limão e pastel de legumes	13,00€
Salmão corado em azeite e alho e arroz carolino "caldoso" de coentros	13,00€
Tentáculos de polvo salteados em azeite e alho perfumados com coentros, batata a murro e tomate assado	15,00€
Estaladiço de camarão selvagem com molho alimonado, arroz selvagem e cenoura	14,00€

## Carnes

Peito de pato braseado com especiarias, molho de laranja e gratinado de batata com legumes	14,00€
Lombinhos de porco alentejano temperados com massa de pimentão da horta e laranja, migas de espargos verdes e linguiça frita	14,00€
Bife do lombo de novilho com molho de três pimentas, batata frita caseira e salada mista	14,00€

## Degustação

### Menu I

Queijo de Évora gratinado com orégãos e azeite
Ovos de codorniz estrelados com paio de porco alentejano
Duo de cogumelos salteados em azeite, alho e coentros
Sopa de cação à Alentejana
Lombinhos de porco alentejano temperados com massa de pimentão da horta e laranja, migas de espargos verdes e linguiça frita
Degustação de doces conventuais com sorbet de limão

### Menu II

Queijo de Évora gratinado com orégãos e azeite
Ovos de codorniz estrelados com paio de porco alentejano
Duo de cogumelos salteados em azeite, alho e coentros
Tentáculos de polvo salteados em azeite e alho perfumados com coentros, batata a murro e tomate assado
Peito de pato braseado com especiarias, molho de laranja e gratinado de batata com legumes
Marquise de frutos do bosque
Degustação de doces conventuais com sorbet de limão

Menu de Degustação com selecção de vinhos "Classic":	€35,00
Menu de Degustação com selecção de vinhos "Premium":	€44,00