



PARA ABRIR O APETITE COMEÇAMOS COM...
TO START YOUR APETITE, LET'S BEGIN WITH...

Seleção de pão, manteigas artesanais, azeite alentejano e tapenade de azeitonas
Selection of bread, artisanal butters, alentejano olive oil and olives tapenade

UM ACONCHEGO
A WARM TREAT

Creme de legumes da horta
Vegetable garden cream soup
Creme de tomate com ovo escalfado e presunto regional
Tomato cream soup with poached egg and regional ham
A nossa sopa de peixe da Costa Alentejana com perfume de coentros
Our soup with fresh fish from the Alentejo coast line and scents of coriander

AS NOSSAS SALADAS
OUR SALADS

Salada de mozzarella fresca, tomate cherry e amêndoa torrada
Fresh mozzarella salad, cherry tomato and toasted almond
Salada de cogumelos portobello, presunto alentejano e redução balsâmica
Portobello mushrooms salad with alentejano ham and balsamic reduction
A nossa salada de vieira, camarões, e chutney de manga
Scallop salad, shrimps, and mango chutney

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÔMICA
THE BEGGINING OF A GASTRONOMIC JOURNEY

Croquetes de alheira de caça com molho de maçã golden
Portuguese game sausage croquettes with golden apple sauce
Variado de legumes da época grelhados
Variety of grilled seasonal vegetables
Creme brûlée de queijo chèvre caramelizado
Caramelized chèvre cheese crème brûlée
Carpaccio de vitela com foie gras e lascas de parmesão
Veal carpaccio with foie gras and parmesian flakes
Camarão selvagem salteado À SLOW
Sautéed wild shrimp “À SLOW”

DA COSTA PARA O PRATO

FROM THE COAST LINE TO YOUR PLATE

PVP

	Linguíni de tinta de choco com salteado de camarão e mexilhão <i>Cuttlefish ink linguinni with sautéed shrimp and mussel</i>	16.00€
	Lombo de bacalhau confitado sobre o seu arroz de sames <i>Candied cod loin over cod smes rice</i>	24.00€
	Massada de corvina real, camarão e coentros da nossa horta <i>Croaker with noodles, shrimp and coriander from our own vegetable garden</i>	24.00€
	Filete de pregado da costa com risoto de espargos selvagens e lima <i>Local and fresh turbot fillets with wild asparagus and lime</i>	25.00€
	Tentáculo de polvo ao alho, esmagada de batata-doce e feijão verde <i>Octopus tentacle prepared with garlic with smashed sweet potato and green beans</i>	26.00€
PVP		
4.50€	Tranche de robalo com arroz de bivalves da Costa vicentina <i>Seabass fillet with rice of fresh clams from the Vicentina Coast line</i>	27.50€

A NOSSA SELEÇÃO DE CARNES
OUR MEAT SELECTION

	Peito de frango grelhado com salteado de esparguete e verduras da época <i>Grilled chicken breast with a sautéed spaghetti and seasonal greens</i>	14.00€
3.50€		
	Risoto de pato e enchidos regionais com perfume de laranja <i>Duck risotto and regional portuguese meat sausages with scents of orange</i>	17.00€
5.50€		
	Miminhos de porco ibérico com arroz de feijão <i>Small Iberic pork loins with beans and rice</i>	20.00€
9.00€		
	Arroz de cabrito com cogumelos selvagens e castanhas <i>Goatling rice with wild mushrooms and chestnuts</i>	22.00€
	Entrecôte grelhado “Monte do Pasto”, batata frita e espargos verdes <i>“Monte do Pasto” grilled entrecote, french fries and green asparagus</i>	27.00€
	Posta de vitela na grelha com batata-doce e cogumelos salteados <i>Veal steak on the grill with sweet potato and sautéed mushrooms</i>	29.00€
9.00€		

PARA UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SAUDÁVEL
FOR A HEALTHIER FOOD OPTION

18.00€	Esparguete salteado com legumes da horta e tofu BIO <i>Spaghetti sautéed with garden vegetables and organic Tofu</i>	13.00€
	Bife de seitan, esmagada de batata-doce e feijão verde <i>Seitan beef, with smashed sweet potato and green beans</i>	13.50€
	Risoto de cogumelos selvagens e parmesão <i>Wild mushrooms and parmesian risotto</i>	14.50€
6.00€		
6.50€	PARA OS MAIS NOVOS FOR THE KIDS	
8.00€	Peito de frango grelhado com esparguete <i>Grilled chicken breast with spaghetti</i>	9.50€
9.50€	Hambúrguer de vitela com arroz, batata frita e ovo estrelado <i>Veal Burguer with rice, french fries and fried egg</i>	12.00€
17.00€	Filete de robalinho com arroz de cenoura <i>Seabass fillet with carrot's rice</i>	15.00€

