

Entradas

Camarão “all ajillo”	15.00 €
Tártaro de atum e manga, puré de abacate e frutos secos	17.00 €
Ovos mexidos com farinheira	10.00 €
Cogumelos salteados com espargos e coentros	16.00 €
Queijo de cabra no forno com mel e nozes	12.00 €
Pica pau de atum com tostas de alho em pão Alentejano	16.00 €
Salada de polvo com “aioly” e pickle de cebola	15.00 €
Degustação de croquetes	14.00 €
Morcela e maçã com molho de mostarda e mel (unidade)	4.00 €
Alheira com maionaise de alho frito (unidade)	3.00 €
Camarão agri-doce (unidade)	3.00 €
Cação com molho de limão, mostarda e coentros (unidade)	4.00 €

Risottos

Risotto de cogumelos selvagens	18.00 €
Risotto de tomate frito e estaladiços de cação	17.00 €
Risotto de chouriço e camarão	21.00 €

Peixes

Tataki de atum com duo de purés de maçã e abacate	22.00 €
Tentáculo de polvo grelhado, batata no forno e espinafres salteados com azeite e alho	32.00 €
Lombo de bacalhau no forno com broa de milho e morcela, puré de azeitona e verduras	34.00 €
Peixe fresco do dia grelhado, batata assada e legumes	22.00 €
Posta de atum na chapa com molho teriyaki, puré de batata doce e pedaços de avelã	25.00 €
Ceviche de robalo com leite de côco, rúcula e ananás	22.00 €
Açorda de camarão rústica (para 2 pessoas)	45.00 €

Carnes

Bife tártaro com torradas de pão de alho e azeite	28.00 €
Naco de vitela grelhada, legumes e batata assada	34.00 €
Costeletas de borrego grelhadas com migas de espargos	28.00 €

Bochechas de porco preto estufadas à moda antiga	62.00 €
Tornedó de novilho com molho de manteiga e mostarda, ovo a baixa temperatura, fritas, arroz e salada	36.00 €
Perna de pato confitada com arroz cremoso de cogumelos, crocante de morcela e chouriço	26.00 €
Galinha de tomatada no forno à moda antiga	22.00 €
Franguinho recheado com migas de farinheira (para 2 pessoas)	45.00 €
Mista de porco preto, migas Alentejanas e laranja	28.00 €

Sobremesas

Sericá com ameixa d'Elvas e gelado de arroz e canela	7.50 €
Mousse de chocolate	6.50 €
Arroz Doce à Alentejana	6.00 €
Cheesecake de caramelo salgado	7.50 €
Brownie de chocolate e philadélfia com gelado de frutos vermelhos	8.00 €
Boleima tradicional caramelizada, purá de maçã, e gelado de avelã	8.00 €
Fruta da época laminada	7.00 €



Crianças

Hambúrguer de vaca com queijo, salada e tomate	12.00 €
Preguinhos de vitela em mini pão rústico	15.00 €
Tiras de bacalhau fresco panadas, chips e salada	14.00 €



Menu de Degustação

Azeitona temperada, duo de manteigas aromatizadas, prova de azeites e cesto de pão

Croquete de alheira e maçã com aromas de mel e mostarda

Ceviche de robalo com leite de côco, pedaços de ananás e pérolas de maracujá

Montadito de ovos mexidos com farinheira, chips de alho e sabores do campo

Tataki de atum com puré de maçã verde e mouse de abacate

Lombo de vitela com molho de mostarda e manteiga, ovo a baixa temperatura e puré trufado

Brownie de chocolate e philadélfia com amendoim e gelado de frutos vermelhos

Boleima tradicional Alentejana servida com vinho licoroso

€ 75,00 por pessoa