

Quercus ha constatado, basándose en información proporcionada por botánicos, que existe una importante población de *Narcissus Fernandesii* en el interior de una propiedad de Su Excelencia, en una zona de explotación de roca ornamental situada en Bencatel. El *Narcissus Fernandesii* es una especie de la flora portuguesa protegida por ley y, debido a que existen pocas poblaciones conocidas, es una planta rara, que probablemente se encuentre en peligro de extinción.

Quercus, Paulo Lucas (6 de marzo de 2012)



Así, y en homenaje a esta frágil y elegante flor, que da color y vida al paisaje «lunático» y agreste de las canteras, regalándonos su delicadeza y al mismo tiempo su fuerza, nació en Alentejo Marmòris Hotel & Spa, el *Narcissus Fernandesii*.

Para empezar o compartir

Couvert para 2 personas (selección de panes , mantequillas y aceites)	6 €
Sopa de cazón	18 €
Gamba 'All ajillo'	21 €
Carpaccio de pulpo	18 €
Champiñones salteados con espárragos y cilantro	19 €

Pescado

Pescado fresco a la parrilla del día (según disponibilidad diaria) con patatas asadas y verduras	28 €
Tataki de atún con dúo de purés (manzana y aguacate)	28 €
Lomo de bacalao al horno con pan de maíz y morcilla, puré de aceitunas y verduras	34 €

Carne

Chuletas de cordero a la parrilla con migas de espárrago	32 €
Carrilleras de cerdo negro guisadas	26 €
Filete de ternera con queso de la isla	36 €

Niños

Crema de verduras	8 €
Hamburguesa de ternera con queso, lechuga y tomate	12 €
Espagueti a la boloñesa	15 €
Tiras de bacalao fresco empanadas, chips y ensalada	14 €

Postres

Tradicional natilla portuguesa con poleo y menta	7 €
Brownie de chocolate y queso crema con helado de frutos rojos	10 €
Sericá con ciruela de Elvas y helado de arroz dulce	10 €
Tostada dulce tradicional elaborada con huevos, canela, azúcar y reducción de vino de Oporto, servida con una bola de helado	8 €
Boleima tradicional caramelizada, puré de manzana y helado de avellana	10 €
Fruta de temporada laminada	8 €

Menú Degustación

Couvert

Aceitunas condimentadas, dúo de mantequillas aromatizadas, degustación de aceites de oliva y cesta de pan

Entradas

Queso de cabra gratinado con pasta kadaif, miel y nueces
Huevos con guisantes y chorizo

Plato de pescado

Tartar de atún y mango con puré de aguacate y piñones

Plato de carne

Lomo de cordero a baja temperatura con puré de manzana y reducción de vino de Oporto
o
Lomo de ternera con queso de Azores

Pre-postre

Merengue de fresas y aceitunas

Postre

A *Laranjeira*, un original con 11 texturas de naranja
o
Brownie de chocolate y queso crema con helado de frutos rojos

75 € por persona, bebidas no incluidas
25 € Maridaje de vinos