

Constatou a Quercus, com base em informações de botânicos, que existe uma importante população de *Narcissus Fernandesii* no interior de uma propriedade de V. Exa., em zona de exploração de rocha ornamental localizada em Bencatel. O *Narcissus Fernandesii* é uma espécie da flora portuguesa que se encontra protegida por lei e, devido a existirem poucas populações conhecidas, é uma planta rara, que estará provavelmente em perigo de extinção.

Quercus, Paulo Lucas (6 de março de 2012)



Assim, e em homenagem a esta frágil e elegante flor, que dá cor e vida à paisagem “lunática” e agreste das pedreiras, presenteando-nos com a sua delicadeza e ao mesmo tempo força, nasceu no Alentejo Marmòris Hotel & Spa, o *Narcissus Fernandesii*.

Para começar ou partilhar

Couvert para 2 pessoas (pães da nossa seleção, manteigas e azeites)	6 €
Sopa de cação	18 €
Camarão 'al ajillo'	21 €
Salada de Polvo	18 €
Cogumelos salteados com espargos e coentros	19 €
Duo de salmão em "Gravlax"	22 €
Tártaro de lombo de novilho cortado à faca	26 €
Ceviche de robalo com leite de côco, rúcula e ananás	25 €

Peixe

Peixe fresco grelhado do dia (consoante disponibilidade diária) com batata assada e legumes	28 €
Tataki de atum com duo de purés (maçã e abacate)	28 €
Lombo de bacalhau no forno com broa de milho e morcela, puré de azeitona e verduras	36 €

Carne

Tártaro de lombo de novilho cortado à faca	33 €
Costeletas de borrego grelhadas com migas de espargos	34 €
Bochechas de porco preto estufadas à moda antiga	28 €
Bife do lombo com queijo da ilha	36 €

Crianças

Creme de legumes	8 €
Hambúrguer de vaca com queijo, salada e tomate	12 €
Esparguete à bolonhesa	15 €
Tiras de bacalhau fresco panadas, chips e salada	14 €

Sobremesas

Leite creme de poejo e hortelã	7 €
Brownie de chocolate e queijo creme com gelado de frutos vermelhos	10 €
Sericá com ameixa de Elvas e gelado de arroz-doce	10 €
Fatias paridas com bola de gelado	8 €
Boleima tradicional caramelizada, puré de maçã e gelado de avelã	10 €
Fruta da época laminada	7 €



Menu de Degustação

Couvert

Azeitona temperada, manteigas aromatizadas, prova de azeites e degustação de pães

Entradas

Queijo de cabra gratinado com massa *kadaif*, mel e nozes
Ovos com ervilhas e chouriço

Prato de peixe

Tártaro de atum e manga com puré de abacate e pinhão

Prato de carne

Lombo de borrego a baixa temperatura com puré de maçã e redução de vinho do Porto

ou

Lombo de novilho com queijo da ilha

Pré-sobremesa

Merengue de morangos e azeitona

Sobremesa

A Laranjeira

ou

Brownie de chocolate e queijo creme com gelado de frutos vermelhos

75€ por pessoa sem bebidas

25€ *pairing* de vinhos

IVA incluído à taxa legal em vigor