

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 €
Tabla de jamón "Bolota"	20 €
Queso de cabra gratinado con pasta kadaif, miel y nueces	14 €
Gamba 'All ajillo'	21 €
Huevos con guisantes y chorizo	16 €
Champiñones salteados con espárragos y cilantro	19 €
Tartar de atún y mango con puré de aguacate y piñones	19 €
Pulpo a la gallega	20 €
Dúo de salmón 'Gravlax'	18 €
Tártaro de lomo de ternera	26 €
Ceviche de lubina con leche de tigre, rúcula y piña	25 €

### Pescado

Sopa de cazón	18 €
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	36 €

### Carne

Tártaro de lomo de ternera con patatas fritas	33 €
Chuletas de cordero a la parrilla con migas de espárrago	34 €
Carrilleras de cerdo negro guisadas	28 €
Filete de ternera con queso de la isla	36 €
Lomo de cordero a baja temperatura con puré de manzana y reducción de vino de Oporto	34 €



## 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

<i>A Laranjeira</i> , un original con 11 texturas de naranja	12 €
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

IVA incluido según la tasa legal vigente