

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 (panes de nuestra selección, dúo de mantequillas y aceites) - dosis individual	6 €
Sopa de tomate alentejana	13 €
Gamba 'All ajillo'	19 €
Tartar de atún y mango con puré de aguacate y frutos secos	17 €
Huevos revueltos con farinheira	12 €
Champiñones salteados con espárragos y cilantro	16 €
Queso de cabra al horno con miel y nueces	12 €
Pica pau de atún con tostadas de ajo en pan alentejano	16 €
Ensalada de pulpo con alioli y pickles de zanahoria	16 €
Degustación de croquetas	14 €
Morcilla y manzana con salsa de mostaza y miel (1 uni.)	4 €
Salchicha ahumada con mayonesa de ajo frito (1 uni.)	3 €
Gambas agridulces (1 unid.)	4 €
Cazón con salsa de limón, mostaza y cilantro (1 uni.)	4 €

## Risottos y Pastas

Risotto de setas silvestres	18 €
Risotto de tomate frito y crujientes de cazón	17 €
Risotto con chorizo y gambas	22 €
Tagliatelle con gambas y pesto	22 €
Tagliatelle con verduras y frutos seco	17 €

## Pescado

Tataki de atún con dúo de purés (manzana y aguacate)	22 €
Tentáculo de pulpo a la plancha, patatas al horno y espinacas salteadas con aceite de oliva y ajo.	32 €
Lomo de bacalao al horno con pan de maíz y morcilla, puré de aceitunas y verduras	34 €
Pescado fresco a la parrilla del día (según disponibilidad diaria) con patatas asadas y verduras	28 €
Filete de atún a la plancha con salsa teriyaki, puré de boniato y trocitos de avellana	28 €
Ceviche de lubina con leche de coco, rúcula y piña	22 €
Açorda rústica de gambas (para 2 personas)	45 €

## Carne

Steak tartar con tostadas de pan de ajo y aceite de oliva	28 €
Tournedó de ternera con salsa de mantequilla y mostaza, huevo a baja temperatura, patatas fritas, arroz y ensalada	36 €
Filete de ternera a la parrilla, verduras y patatas asadas	34 €
Chuletas de cordero a la parrilla con migas de espárrago	32 €
pato confitado con arroz cremoso de setas, crujiente de morcilla y chorizo	26 €
Carrilleras de cerdo negro guisadas	26 €
Surtido de carnes de cerdo negro, "migas" alentejanas y naranja	28 €
Pollo relleno con "migas" de farinheira (para 2 personas)	42 €



## Niños

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

## Postres

Sericá con ciruela de Elvas y helado de arroz y canela	10 €
Mousse de chocolate	8 €
Arroz dulce al estilo Alentejano	7 €
Tarta de queso con caramelo salado	9 €
Brownie de chocolate y queso crema con helado de frutos rojos	10 €
Boleima tradicional caramelizada, puré de manzana y helado de avellana	10 €
Fruta de temporada laminada	8 €

IVA incluido según la tasa legal vigente



## Menú Degustación

### **Couvert**

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

### **Amuse bouche**

Croquetas de morcilla y manzana con aromas de miel y mostaza

### **Entrada fría**

Ceviche de róbalo con leche de coco, trozos de piña y perlas de maracuyá

### **Entrada caliente**

Montadito de huevos revueltos con farinheira, chips de ajo y sabores del campo

### **Plato de pescado**

Tataki de atún con puré de manzana verde y mousse de aguacate

### **Plato de carne**

Lomo de ternera con salsa de mostaza y mantequilla, huevo a baja temperatura y puré trufado

### **Postre**

Brownie de chocolate y queso crema con cacahuets y helado de frutos rojos

**Café/Té** servido con boleima tradicional alentejana y vino licoroso

75 € por persona, bebidas no incluidas

120 € por persona con bebidas incluidas

IVA incluido según la tasa legal vigente