

Constatou a Quercus, com base em informações de botânicos, que existe uma importante população de *Narcissus Fernandesii* no interior 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 (pães da nossa seleção, duo de manteigas e duo de azeites) - dose individual	6 €
Sopa de tomate à alentejana	13 €
Camarão 'All ajillo'	19 €
Tártaro de atum e manga com puré de abacate e frutos secos	17 €
Ovos mexidos com farinheira	12 €
Cogumelos salteados com espargos e coentros	16 €
Queijo de cabra no forno com mel e nozes	12 €
Pica pau de atum com tostas de alho em pão Alentejano	16 €
Salada de polvo com aïoli e pickle de cenoura	16 €
Degustação de croquetes	14 €
Morcela e maçã com molho mostarda e mel (1 unid.)	4 €
Alheira com maionese de alho frito (1 unid.)	3 €
Camarão agri-doce (1 unid.)	4 €
Cação com molho de limão, mostarda e coentros (1 unid.)	4 €

Risottos & Massas

Risotto de cogumelos selvagens	18 €
Risotto de tomate frito e estaladiços de cação	17 €
Risotto de chouriço e camarão	22 €
Tagliatelle de camarão e pesto	22 €
Tagliatelle de legumes e frutos secos	17 €

Peixe

Tataki de atum com duo de purés (maçã e abacate)	22 €
Tentáculo de polvo grelhado, batata no forno e espinafres salteados com azeite e alho	32 €
Lombo de bacalhau no forno com broa de milho e morcela, puré de azeitona e verduras	34 €
Peixe fresco grelhado do dia (consoante disponibilidade diária) com batata assada e legumes	28 €
Posta de atum na chapa com molho teriyaki, puré de batata-doc e pedaços de avelã	28 €
Ceviche de robalo com leite de coco, rúcula e ananás	22 €
Açorda de camarão rústica (para 2 pessoas)	45 €

Carne

Bife tártaro com torradas de pão de alho e azeite	28 €
Tornedó de novilho com molho de manteiga e mostarda, ovo a baixa temperatura, batatas fritas, arroz e salada	36 €
Naco de vitela grelhado, legumes e batata assada	34 €
Costeletas de borrego grelhadas com migas de espargos	32 €
Perna de pato confitado com arroz cremoso de cogumelos, crocante de morcela e chouriço	26 €
Bochechas de porco preto estufadas à moda antiga	26 €
Mista de porco preto, migas alentejanas e laranja	28 €
Franguinho recheado com migas de farinheira (para 2 pessoas)	42 €



Crianças

Creme de legumes	8 €
Hambúrguer de vaca com queijo, salada e tomate	12 €
Preguinhos de vitela em mini pão rústico	15 €
Tiras de bacalhau fresco panadas, chips e salada	14 €

Sobremesas

Sericá com ameixa de Elvas e gelado de arroz e canela	10 €
Mousse de chocolate	8 €
Arroz-doce à Alentejana	7 €
Cheesecake de caramelo salgado	9 €
Brownie de chocolate e queijo creme com gelado de frutos vermelhos	10 €
Boleima tradicional caramelizada, puré de maçã e gelado de avelã	10 €
Fruta da época laminada	8 €



Menu de Degustação

Couvert

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

Amuse bouche

Croquete de morcela e maçã com aromas de mel e mostarda

Entrada fria

Ceviche de robalo com leite de coco, pedaços de ananás e perolas de maracujá

Entrada quente

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

Prato de peixe

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

Prato de carne

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

Sobremesa

Brownie de chocolate e queijo creme com amendoim e gelado de frutos vermelhos

Café/Chá servido com boleima tradicional Alentejana e vinho licoroso

75€ por pessoa sem bebidas

120€ por pessoa com bebidas

IVA incluído à taxa legal em vigor