



COUVERT

PÃO ALENTEJANO

(pão de azeite, pão de bolota, pão de azeitona, pão de abóbora, pão de vinho tinto)

AZEITE DOP

do lagar do Alandroal, aromatizado com ervas do monte

MANTEIGA COMPOSTA

AZEITONAS GALEGAS

marinadas com alho e coentros

ENTRADAS

COGUMELOS SALTEADOS

em azeite, alho e coentros à moda de Maria de Lourdes Modesto, com tostas de pão frito em azeite

PATANISCAS DE BACALHAU

com maionese de alho e ervas aromáticas

EMPADA DE BACALHAU

com puré de ervilhas

EMPADA DE CAÇA

com salada de rúcula, cenoura, tomate cherry e tomilho

BOLINHAS DE PORCO PRETO E ENCHIDOS

com maionese de cebolinho e puré de maçã

OVOS COM ESPARGOS VERDES

e pão tostado

PARA PARTILHAR

TÁBUA DE QUEIJOS REGIONAIS

e enchidos de porco preto

ARDÓSIA DE PRESUNTO PATA NEGRA

e fruta da época

SOPAS, CALDOS E AÇORDAS

SOPA DE CAÇÃO

com tostas de pão alentejano frito em azeite

CALDINHO DE GALINHA

da panela, com enchidos de porco preto, cenoura e hortelã

AÇORDA DE ESPINAFRES

com ovo a baixa temperatura, queijo de cabra fresco e pão aromatizado em azeite

AÇORDA DE PERDIZ

com pão alentejano frito e ovo a baixa temperatura



PEIXES

ROBALO DO MAR

com migas de berbigão e poejo,
espargos salteados e molho cítrico

LÚCIO-PERCA

com migas de couve-flor e molho de tomate

CARNES

ESTUFADO DE JAVALI

com vinho da talha e chouriço de porco preto,
puré de castanhas e chips de batata-doce

PRESA DE PORCO PRETO

com migas de espargos, puré de abóbora
e redução de vinho do Porto

VITELA ESTUFADA

em vinho tinto e mel, com puré de batata
e agrião, cebolinhas caramelizadas

MASSAS, RISOTOS E VEGETARIANOS

FETTUCCINE COM CAMARÃO

gengibre, alho e coentros,
aromatizado com azeite trufado

CARIL DE GRÃO E LEGUMES

com arroz selvagem

RISOTO DE COGUMELOS

espargos e aromas cítricos

RISOTO DE BOCHECHAS

enchidos de porco preto e laranja

SOBREMESAS

TARTE MORNA DE MAÇÃ E AMÊNDOA

com gelado de canela e crumble crocante

SERICAIA COM AMEIXA DE ELVAS

PUDIM DE MEL E VINHO MOSCATEL

PERA BÊBEDA

em vinho do Porto, com noz
caramelizada e bolacha de especiarias

FRUTA DA ÉPOCA