

COUVERT

*Variedade de Pão e Pão Alentejano,
Azeitonas temperadas, Azeite Esporão - Azeite
de Moura e Barrancos DOP, Flor de Sal e
Acepipe

**Bread, Olives, Olive Oil "Esporão - Moura and
Barrancos DOP", Salt Flower and Appetizer*

4,00€

PETISCOS NA MESA / PORTUGUESE SNACKS

*Pezinhos de Porco de Coentrada com Pão
Alentejano Frito

(Prato Confeção Alentejana)

**Pig Trotters with coriander and fried bread
(Alentejo Preparation)*

5,00 €

*Salada de Grão com lascas de Bacalhau

(Prato com Produto Alentejano)

**Grain Salad with Cod-fish
(Dish with Alentejo ingredient)*

6,00 €

*Borreguinhos de Azeite

(Prato Confeção Alentejana)

**Lamb Stewed with garlic and Olive Oil
(Alentejo Preparation)*

8,00 €

Petinga de Escabeche ligeiramente Avinagrada

(Prato confeção Alentejana)

*Fried Baby Sardines in a Slightly Vinegar Sauce
(Alentejo Preparation)*

14,00 €

SOPAS / SOUPS

*Creme de ervilha com mousse de natas
(Prato Confeção Alentejana)

**Peas Cream with Cream Mousse
(Alentejo Preparation)*

4,00 €

*Gaspacho á Alentejana

(Prato com Produto Alentejano)

**Gaspacho (cold Tomato Soup)
(Dish with Alentejo ingredient)*

7,00 €

*Sopa de Tomate à alentejana com crocante de Enchidos

(Prato Confeção Alentejana)

**Regional Tomato soup with crispy Sausages
(Alentejo Preparation)*

7,00 €

Sopa de Peixe com Poejos

(Prato Confeção Alentejana)

*Fish Soup with Pennyroyal
(Alentejo Preparation)*

8,00 €

ENTRADAS / STARTERS

*Tostada de pão Alentejano com ovos de Codorniz e morcela em vinagrete de Pimentos
(Prato Confeção Alentejana)
**Toast of "Alentejano" Bread with Quail Eggs and Black Pudding in a Peppers Vinaigrette*
(Alentejo Preparation)

7,00 €

*Pataniscas de Farinheira com mescla de Alfaces
(Prato com Produto Alentejano)
**" Alentejo" Sausages with Lettuce*
(Dish with Alentejo ingredient)

8,00 €

Cogumelo Portobello recheado com Queijo de Serpa Dop e frutos secos, pingado com mel de flores
(Prato Confeção Alentejana)
Portobello Mushroom Stuffed with "Serpa DOP" Cheese, Dried Fruit and Honey
(Alentejo Preparation)

10,00 €

Camarão Salteado em Azeite, Alho e Coentros
(Prato com Produto Alentejano)
Schrimp Sauteed in Olive oil, garlic and coriander
(Dish with Alentejo ingredient)

14,00 €

SALADAS MASSAS E VEGETARIANOS / SALADS, PASTA & VEGETARIANS

*Caril de Legumes com Arroz Basmati
**Vegetable Curry with Basmati Rice*

14,00€

*Quiche de Tofu com Salsa e Alho Françês
**Tofu Quiche with parsley and French Garlic*

14,00€

*Salada de Frango com Maçã, Abacaxi em Misto de Alfaces e Molho de logurte
**Chicken salad with Lettuce, Apple, Pineapple, and Yogurt sauce*

15,00 €

Risotto de Cogumelos
Mushroom Rissotto

16,00€

PEIXES E MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

*Salmão Grelhado com Vinagrete de Tomilho,
 Mil Folhas de Legumes e Batata Duquesa
**Grilled Salmon with Thyme vinaigrette,
 vegetables pastry and potatoes*

18,00 €

Filete de Robalo em juliana de legumes, molho
 de citrinos e raspas de lima
(Prato com Produto Alentejano)
*Sea Bass Fillet with Vegetables, Citrus Sauce
 and Lime zest*
(Dish with Alentejo ingredient)

19,00 €

Carolino de Tamboril com aromas do Campo
(Prato com Produto Alentejano)
Monkfish Rice
(Dish with Alentejo ingredient)

19,00 €

Polvo no forno em Azeite virgem extra sobre
 Grelhos salteados, tomate cereja e batata assada
*Octopus in the oven in extra virgin Olive Oil
 over Turnip Tops Sautéed, Cherry Tomatoes
 and Baked Potato*

21,00 €

Lombo de Bacalhau com crosta de Pão
 Alentejano, Tomate e Orégãos
(Prato com Produto Alentejano)
*Grilled Codfish Loin in Olive Oil topped with
 Regional Breadcrumbs, Tomato and Oregano*
(Dish with Alentejo ingredient)

22,00 €

CARNES / MEATS

*Supremo de Frango com arroz Selvagem,
 Espargos verdes e lascas de amêndoa Torrada
(Prato com Produto Alentejano)
**Chicken Breast with Wild Rice, Green
 Asparagus and Almond Flakes Toast*
(Dish with Alentejo ingredient)

16,00 €

*Chambão de Borrego Assado à Alentejana
 com Batata e Salada de Alface e Hortelã
(Prato Confeção Alentejana)
**Roasted Shank Lamb with potatoes and Lettuce
 salad with mint*
(Alentejo Preparation)

19,00 €

Pluma de Porco Ibérico Grelhado com Puré de
 Batata Doce e Tomate Confitado
(Prato Confeção Alentejana)
*Grilled Iberian Pork with sweet Potato Purée and
 Tomato*
(Alentejo Preparation)

20,00 €

Bife do Lombo de Novilho com Queijo de Serpa
 DOP, Esmagada de Batata e Abóbora
(Prato com Produto Alentejano)
*Calf tenderloin Steak with Serpa Cheese,
 Crushed Potato and Pumpkin*
(Dish with Alentejo ingredient)

24,00 €

Carré de Borrego sobre folhado de Espinafres e
 Maça com molho de Hortelã
*Rack of Lamb, rolling filo Spinach and Apple
 with Mint sauce*

26,00 €

SOBREMESAS / DESSERTS

Tábua de Queijos Portugueses com Uvas,
 Frutos Secos e Bolachas (Incluí Queijo Serpa
 DOP & Queijo Nisa DOP)
(Prato com Produto Alentejano)
*Portuguese Cheeses Table with Grapes, Nuts
 and Crackers (includes 'Serpa' Cheese POD and
 'Nisa' Cheese POD)*
(Dish with Alentejo ingredient)

11,00 €

*Fruta Natural ou Salada de Frutas
**Fruit or Fruit Salad*

4,00 €

*Doçaria Regional ou Conventual (inclui Pão
 de Rala e Sericaia com Ameixa em calda)
(Prato Confeção Alentejano)
*Regional Sweets or Conventual
 (Alentejo Preparation)*

4,50 €

Buffet de Doçaria Regional e Frutas Naturais
Fruits and Regional Pastry Dessert Buffet

8,50 €

Buffet de Doçaria Regional, Frutas Naturais e
 Queijos Portugueses
*Portuguese Cheeses, Fruits and Regional
 Dessert Buffet*

12,50 €

GELADOS E SORVETES / ICE CREAMS

*Taça de Gelado (2 Bolas)
**Ice Cream Bowl (2 flavors)*

3,50 €

*Gelado Conventual "Sopa Dourada" com
 crocante de pão
**Conventual Ice Cream Bowl*

5,50 €

***Informação Crédito 1/2 Pensão / Menu
 Pousada:** Inclui couvert, uma sopa ou entrada,
 um prato principal e doçaria ou fruta da época.
***Information Half Board / Menu Pousada:**
*Includes couvert, one soup or starter, one main
 dish & sweets or fruit of the season*

33,00 €

IVA Incluído à Taxa em Vigor
 Este estabelecimento dispõe de Livro de
 Reclamações

*VAT included
 This establishment has complaints book*