

COUVERT

Variedade de Pão, Manteiga, Azeitonas
temperadas, Azeite, Flor de sal e Acepape
*Bread, Butter, Olives, Olive Oil with Garlic and Salt
Flower and Appetizer*

5,00€

ENTRADAS / STARTERS

*Tiborna de Tomate Confitada com Lascas de Queijo
Alentejano, Presunto e Rucula **
*Tomato Regional Bread Toast with Cheese, Smoked
Ham and Arugula*

9,00 €

*Cogumelos Shitake Salteados com Ervas e Limão,
Folhas Verdes e Ovo Mole **
*Sautéed Shitake Mushrooms with Scent Herbs and
Lemon, green salad and Poached Egg*

14,00 €

*Terrina de Coelho com Cremoso de Favas e Ervas **
Rabbit with Broad Bean Puree with Herbs

15,00 €

*Cabeça de Xara com Caldo de Coentros **
Pork Head Pudding with Coriander Sauce

15,00 €

*Carpaccio de Novilho com Lascas de Queijo
Alentejano, Folhas de Agrião e Vinagrete de Laranja*
*Veal Carpaccio with Cheese from the Alentejo,
Watercress and Orange Vinaigrette*

20,00 €

SOPAS / SOUPS

*Sopa do dia do Chefe **
Chef's Daily Soup

5,00 €

*Gaspacho Andaluz com Crocante de Enchidos Alentejanos**
Cold Soup "Gaspacho" with crunchy Sausage

7,00 €

*Sopa Fria de Beterraba com Pingo de Natas **
Cold Beet Soup with Cream

8,00 €

SALADAS MASSAS E VEGETARIANOS / SALADS, PASTA & VEGETARIANS

*Salada Morna de Legumes Frescos com Frutos Secos e Mel **
Vegetable Salad with Dry Fruits and Honey

14,00 €

*Salada de Quinoa com Tofu Marinado, Amêndoa Tostada e Vinagre Balsamico **
Quinoa Salad with Marinated Tofu, Toasted Almond and Balsamic Vinegar

14,00 €

Salada de Peito de Pato Fumado com Misto de Alfaces, Maçã e Molho César
Smoked Duck Breast Salad with Mixed Lettuces, Apple and César Sauce

18,00 €

*Tagliatelle com Pesto de Cogumelos e Azeitonas **
Tagliatelle Pasta with Mushrooms Pesto and Olives

14,00 €

PEIXES / FISH

*Bacalhau Dourado, Receita Original de 1942 **
Fried Cod Fish with Eggs and thin Potato Sticks – Original recipe from 1942

19,00 €

*Cação Frito com Arroz Caldoso à Portuguesa e Cheiro de Coentros **
Fried Dog Fish with Broth Rice and Coriander

22,00 €

*Filete de Robalo Corado com Salteado de Feijão Frade e Espinafres **
Sea Bass Filet with black Eyed Beans with Spinach

23,00 €

CARNES / MEATS

*Codorniz Estufada em Marinada com Cogumelos, Castanhas e Batatas Novas **
Stewed Quail in a Mushroom, Chestnuts and Potato Marinade

24,00€

*Abanicos de Porco Preto com Migas de Batata no Pingo de Enchidos **
Iberian Pork with Potatoes Migas

22,00 €

*Pastel com Bochechas de Porco Preto Estufadas em Vinho Tinto, Cebola Roxa Caramelizada e Geleia de Maçã com Nozes **
Pork Cheeks Stewed in Red Wine, Red Onion and Apple with Nuts Jelly

22,00 €

Lombo de Novilho Corado com Lascas de Presunto no Seu Molho
Braised Veal Loin with Smoked Ham

27,00 €

SOBREMESAS / DESSERTS

Tábua de Queijos Portugueses
Portuguese Cheese Selection Board

17, 00 €

Doçaria Regional ou Conventual *
Regional or Conventual Sweet

8, 00 €

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

6, 00 €

*** Informação Crédito ½ 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€ por pessoa / €33 per person