

Restaurante Pousada Castelo de Alvito

Entradinhas / *Appetizers*

Preço / Price

Febras de coentrada em pão alentejano

(Grilled pork steaks on regional bread)

3.50 €

Cogumelos recheados com linguiça, queijo e ovo de codorniz

(Stuffed mushrooms with smoked sausage, cheese and quail egg)

5.00 €

Espetada de alheira de caça no forno com rabanete

(Skewered hunting sausage in the oven with radish)

4.00 €

Entradas / *Starters*

Creme legumes

(Vegetable soup)

2.50 €

Coroa de camarão frito em azeite, alho e coentros

(Crown fried shrimp in olive oil, garlic and coriander)

7.00 €

Salada de alfaces mistas com tomate e pasta de queijo fresco regada com vinagrete de mel

(Mixed lettuce salad with tomato and fresh cheese pasta drizzled with honey vinaigrette)

5.00 €

Caso seja intolerante a algum ingrediente deve informar o empregado.
If you are intolerant to any ingredient, please inform the waiter.

Restaurante Pousada Castelo de Alvito

Pratos Principais / *Main Courses*

Preço / Price

Peixes / *Fish*

Lombo de dourada na grelha com temperos alentejanos, molho de manteiga e limão guarnecido com migada de couve-flor e tomate cherry 12.00 €

(Bream loin on the grill with Alentejo spices (coriander seeds), butter sauce, lemon and smashed cauliflower and cherry tomato)

Bacalhau limado à alentejana com ovo escalfado 12.00 €

(Cod Fish Alentejo style with poached egg)

Tentáculos de polvo de cebolada com batata esmagada e tomate grelhado 15.00 €

(Octopus tentacles with onions, smashed potatoes and grilled tomato)

Filetes de robalinho corados em azeite virgem regados com molho de natas e legumes ao vapor 11.00 €

(Sea bass fillets gilded in virgin olive oil, drizzled with fresh cream sauce and steamed vegetables)

Massas e vegetarianos / *Pasta and vegetarian*

Esparguete tingida com tinta de choco, com cogumelos, natas de soja e queijo da ilha 12.00 €

(Spaghetti dyed with cuttlefish ink, with mushrooms, soy cream and island cheese)

Gratinado de legumes (legumes cozidos, com molho mornay, salpicados de manteiga e parmesão ralado e gratinado) 7.00 €

(Vegetables "au gratin", with mornay sauce, speckled butter and grated parmesan)

Menu Criança / *Child Menu*

Menu Panda – Sopa do Panda (creme de legumes com massinhas), Cordon Bleu com arroz de cenoura 5.00 €

(Panda menu – Panda soup, Cordon Bleu served with carrot rice)

Menu Ratatui – Sopa do Ratatui (creme de legumes), douradinhos de pescada com arroz branco 5.00 €

(Ratatui menu – Ratatui soup, hake fillets served with rice)

Caso seja intolerante a algum ingrediente deve informar o empregado.
If you are intolerant to any ingredient, please inform the waiter.

Restaurante Pousada Castelo de Alvito

Pratos Principais / *Main Courses*

Preço / Price

Carnes / *Meat*

Lombinho de porco alentejano recheado com abacaxi e bacon, guarnecido com arroz árabe e esparregado <i>(Alentejo's tenderloin pork stuffed with pineapple and bacon, garnished with Arab rice and spinach)</i>	13.50 €
Peito de frango corado em azeite e alho com jardineira de batata e maçã, pingada com vinagre de sidra <i>(Breast chicken cooked in olive oil and garlic with potato dripped with apple cider vinegar)</i>	11.00 €
Bife da vazia aromatizado de 5 bagas acompanhado de risotto de cogumelos <i>(Striploin steak flavoured with 5 berries served with mushroom risotto)</i>	15.00 €
Carré de borrego de cebolada com batata ponte nova frita, brócolos e vinagre de alecrim <i>(Lamb carré with fried potato, broccoli and rosemary vinegar)</i>	17.50 €

Pratos de Verão / *Season Dishes*

Gaspacho à alentejana com carapaus fritos <i>(Alentejo Gazpacho with fried mackerel)</i>	8.00 €
Salada de camarão, alfaces mistas, figo seco e vinagrete balsâmico <i>(Shrimp salad, mixed lettuces, dried fig and balsamic vinaigrette)</i>	12.50 €
Salada de peito de frango panado com amêndoa, folhagens verdes, tomate e vinagrete de poejos <i>(Chicken breast salad breaded with almonds, green foliage, tomato and pennyroyal vinaigrette)</i>	10.00 €

Caso seja intolerante a algum ingrediente deve informar o empregado.
If you are intolerant to any ingredient, please inform the waiter.

Restaurante Pousada Castelo de Alvito

Sobremesas / *Desserts*

Preço / Price

Torta de laranja do nosso quintal <i>(Orange pie)</i>	2.50 €
Bavaroise de manga com base de brownies chocolate <i>(Mango Bavaroise with chocolate brownies base)</i>	3.50 €
Tarte de chocolate com gelado de baunilha <i>(Chocolate tart with vanilla cream)</i>	3.50 €
Manjar do barão com shot de sorvet de laranja <i>(Eggs, sugar, creamy cheese with orange sorvet shooter)</i>	3.00 €
Encharcada com lâminas de kiwi <i>(Eggs, sugar and cinnamon)</i>	3.50 €
Sericaia com ameixas de Elvas <i>(Wheat flour, eggs, cinnamon)</i>	4.50 €
Sopa dourada com gelado de uva <i>(Almond, fried bread, sugar, eggs, cinnamon and lemon with grape ice-cream)</i>	3.50 €
Pudim marfim em surpresa de limão <i>(Puding on lemon)</i>	4.50 €
Trio de sobremesas - encharcada, sericaia e tarte de chocolate <i>(Dessert Trio – encharcada, sericaia and chocolate tart)</i>	5.00 €

Gelados / *Ice-Creams*

Taça de gelado - 3 bolas <i>(3 Balls Cup with Chocolat)</i>	3.50 €
Taça de gelado - 2 bolas <i>(2 Balls Cup with dry fruits)</i>	3.00 €
Taça de gelado - 1 bola <i>(2 Balls Cup with honey)</i>	1.60 €

Frutas / *Fruits*

Seleção de frutas <i>(Fruit selection)</i>	3.00 €
Salada de frutas frescas <i>(Fresh fruit salad)</i>	2.50 €

Caso seja intolerante a algum ingrediente deve informar o empregado.
If you are intolerant to any ingredient, please inform the waiter.