

## MENU

### COUVERT

Variedade de Pão, Manteiga, Azeitonas temperadas e Acepipe do Chefe \* €4,00  
 Bread, Butter, Olives and Chef's Appetizer \*

### SOPAS | SOUPS

Sopa de Legumes\* €4,00  
*Vegetables Soup\**

Creme de Alho Francês a meio termo\* €5,00  
*Leek Cream Soup\**

Creme de Abóbora assada com Amêndoa torrada\* €6,00  
*Roasted Pumpkin Cream whit Toasted Almond\**

### ENTRADAS | STARTERS

Filete de Sardinhas Marinadas e Braseadas, Tiborna de Azeite e Alho, Vinagrete de Tomate, Pimentos, Cebola, Alho e Coentro, Rabanetes e Rúcula Selvagem\* €6,00  
*Marinated and Braised Sardines Fillet, Olive Oil and Garlic "Tiborna", Vinaigrette of Tomato, Bell Peppers, Onion, Garlic, Coriander, Radish and Wild Arugula\**

Carpaccio de Tomate Fresco, Folhas Verdes, Queijo Fresco e Manjericão\* €7,00  
*Fresh Tomato Carpaccio, Green Leaves, Fresh Cheese and Basil\**

Filo de Abóbora Assada, Nozes, Queijo de Nisa, Tomate e Manjericão em redução de Vinagre Balsâmico\* €10,00  
*Filo of Roasted Pumpkin, Nuts, Regional Nisa Cheese, Tomato and Basil in a reduction of Balsamic Vinegar\**

Camarão Corado com Maionese de Óleo de Camarão, Folhagem de Alfaces, Manga, Maracujá e Hortelã-da-Ribeira €13,00  
*Browned Shrimp with Mayonnaise of Shrimp Oil, Lettuce Leaves, Mango, Passion Fruit and Water Spearmint*

Tiborna de Presunto Alentejano, Tomate, Queijo amanteigado e Orégãos €13,00  
*Regional Pork Smoked Ham "Tiborna", Tomato, Buttered Cheese and Oregano*

Seleção de Petiscos do Chef - 2 pessoas €16,00  
 (Salteado de Cogumelos, Ovos Mexidos com Farinheira, Patanisca de Berbigão, Croquete de Rabo de Boi)  
*The Chef's Selection of Snacks (2 people)*  
*(Sautéed Mushrooms, Scrambled Eggs with Smoked Pork Flour Sausage, Cockles "Patanisca", Oxtail Croquette)*



## **SALADAS, MASSAS & VEGETARIANOS | SALADS, PASTA & VEGETARIAN**

Caldo de Caril Aromático e Malagueta e legumes da estação salteados com leguminosas* <i>Spicy Curry with pepper, sautéed Seasonal Vegetables and Beans*</i>	€18,00
Arroz Cremoso de Cogumelos e Queijo* <i>Creamy Mushrooms Rice and Cheese*</i>	€19,00
Bife de Seitan ao sauté, Puré de Couve-flor e Batata, Espinafres Frescos e Pickles de Beterraba* <i>Seitan Steak au sauté, Potato and Cauliflower Purée, Fresh Spinach and Beetroot Pickles*</i>	€19,00
Ravioli de Ricota e Espinafres com Cogumelos, Presunto e Gema a baixa temperatura* <i>Ricotta and Spinach Ravioli with Mushrooms, Pork Smoked Ham and Egg Yolk at low temperature*</i>	€19,00

## **PEIXES | FISH**

Lombo de Salmão Grelhado, Texturas de Couve-flor, Endívias Grelhadas e Vinagrete de Mostarda, Mel e Tomilho * <i>Grilled Salmon Loin, Textures of Cauliflower, Grilled Endives and Vinaigrette of Mustard, Honey and Thyme *</i>	€21,00
Caldeirada de Tamboril com Tomate, Cebola, Pimenta, Batata, Alho e Poejo* <i>Monk-fish Stew with Tomato, Onion, Pepper, Potato, Garlic and Pennyroyal Mint*</i>	€22,00
Polvo á Lagareiro com Arroz Caldoso de Tomate e Coentros* <i>Octopus in "Lagareiro" style along with Tomato and Coriander Brothy Rice*</i>	€25,00
Lascas de Bacalhau, Cebola, Alho, Cama de Espinafres frescos, Crosta de Pão Alentejano, Coentros e Pickles Caseiros de Beterraba * <i>Codfish slices, Onion, Garlic, Fresh Spinach, Regional Bread Crust, Coriander and Homemade Beetroot Pickles *</i>	€25,00

## CARNES | MEAT

Galinha Tostada aos sabores do Alentejo com Migas de Repolho e Conserva de Cenouras* <i>Toasted Chicken to regional flavours along with Cabbage "Migas" and Carrot Pickles*</i>	€19,00
Costeletas de Borrego Grelhadas, Molho de Hortelã-Menta, Batata assada e Salada da Estação* <i>Grilled Lamb Chops, Mint sauce, roasted Potato and Seasonal Salad*</i>	€23,00
Lombinho de Porco na Frigideira ao Alho com Puré de Batata-doce e Ervilhas Tortas* <i>Fried Pork Loin in Garlic with Sweet Potato Purée and Snap Peas*</i>	€23,00
Bife de Novilho na Frigideira <i>Fried Steer Beef</i>	€27,00

## **SOBREMESAS | DESSERT**

Tecolameco *	
<i>Tecolameco (Conventual Crato dessert based on almonds, eggs and sugar)</i>	€7,50
Carpaccio de Laranja com rebuçados de Portalegre *	
<i>Orange Carpaccio with Portalegre Egg Candy Conventual Sweet*</i>	€7,50
Encharcada*	
<i>Eggs, Sugar – Tradicional flavor from Alentejo</i>	€7,50
Barriga de Freira*	
<i>Sugar, Eggs, almonds, cinnamon</i>	€7,50
Pudim Marfim*	
<i>Pudim, milk, sugar, and vanilla, gems and Caramel</i>	€7,50

## **FRUTAS | FRUITS**

Salada de Frutas *	
<i>Fruit Salad *</i>	€5,90

## **GELADOS | ICE CREAMS**

Taça de Gelado uma Bola *	
<i>One Scoop of ice cream *</i>	€5,50
Taça Gelado duas Bolas *	
<i>Two Scoops of ice cream *</i>	€6,70

### **\* Menu Pousadas / Meia Pensão 40€**

Inclui Couvert, Sopa ou Entrada, Prato Principal de Peixe ou de Carne e Sobremesa

### **\* Menu Pousadas / Half Bord 40€**

*Includes Couvert, Soup or Starter, One Main Dish (Fish or Meat) and Dessert*



Se tem alguma intolerância alimentar ou pretender informações adicionais, solicite ao colaborador de serviço.

*If you have any food intolerance or if you wish additional information, please ask a member of our team.*

Informamos que o consumo de alimentos ou bebidas não fornecidos pela Pousada poderá ter taxas de serviço associados. Solicite informação ao colaborador de serviço.

*Please be advised that the consumption of food or drinks not provided by the Pousada may have service fees associated. Please ask informations to a member of our team.*

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

*A complaints book is available*

Decreto - Lei nº 156/2005, de 15 de Setembro

Publicado no D.R. nº178 (Série I-A)

## **PROIBIDO/PROHIBITED**

(Art.º 3.º do DL 50/2013 de 16-4)

A Venda e o Consumo de/Sale and Consumption:

### **BEBIDAS ESPIRITUOSAS/SPIRITS**

A menores de 18 anos / *Under 18 years old*

### **BEBIDAS ALCOÓLICAS/ALCOHOLIC BEVERAGES**

A menores de 16 Anos / *Under 16 years old*

A quem se Apresente embriagado

*To Whomever Appears Drunk*

A quem Aparente Possuir Anomalias Psíquicas

*To Whomever Seem To Have Psychiatric Anomalies*