

COUVERT

* Variedade de Pão e Pão Alentejano,
 Azeitonas temperadas, Azeite Esporão
 Azeite de Moura e Barrancos DOP, Flor de Sal
 * *Bread, Olives, Olive Oil "Esporão - Moura and
 Barrancos DOP", Salt Flower*
 (Produtos Alentejanos)
 (Alentejo Products)

4,00€

PETISCOS NA MESA / PORTUGUESE SNACKS

* *Cabeça de Xara com alfaces tenras*
 * *Pork galantine with tender lettuces*
 (Confeção Alentejana)
 (Alentejo Preparation)

5,00 €

* *Petingas em escabeche de pimentos assados*
 * *Mini sardines in roasted peppers " Escabeche
 sauce"*

5,00 €

* *Ovos mexidos com espargos em telha de pão
 alentejano*
 * *Scramble eggs with asparagus on Alentejo
 bread tiles*
 (Confeção Alentejana)
 (Alentejo Preparation)

7,00 €

Seleção de Enchidos e Queijo Regional
Selection of Alentejo Regional Smoked
Sausages and Cheese
 (Produtos Alentejanos)
 (Alentejo Products)

14,00 €

SOPAS / SOUPS

* *Gaspacho Tradicional com Vegetais da Horta*
 * *Traditional fresh vegetables soup " Gaspacho"*
 (Confeção Alentejana)
 (Alentejo Preparation)

6,00 €

* *Sopa fria de Melancia e Arandos*
 * *Cold Watermelon soup with Cramberries*

7,00 €

* *Sopa de Tomate Tradicional com enchidos e
 Ovo*

* *Alentejo Tomato Soup with Sausages and Egg*
 (Confeção Alentejana)
 (Alentejo Preparation)

7,00 €

ENTRADAS / STARTERS

*Gambas salteadas com gengibre e coentros
 frescos*
Sauté prawns with ginger and fresh coriander

14,00 €

Tártaro de atum com tomate e basílico
Fresh Tuna tartar with tomato e basil

15,00 €

Polvo laminado à Galega
Laminated Octopus "Galega Style"

15,00 €

SALADAS, MASSAS E VEGETARIANOS / SALADS,
PASTA & VEGETARIANS

* Salada fresca de tomate e Mozzarella

* *Fresh tomato and Mozzarella salad*

12,00€

* Salada César de frango

* *Chicken Ceasar's Salad*

15,00€

* Penne al Pesto com salmão fumado

* *Penne al pesto with smoked salmon*

15,00€

* Caril de Tofú com erva príncipe e arroz
Thai

* *Tofu curry with lemon grass and Thai rice*

16,00€

* Linguini nero com gambas salteadas e
tomate seco

* *Ink's squid linguini with sautéed prawns and
dried tomato*

17,00€

PEIXES E MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

* Salmão Braseado com legumes de Verão
salteados

* *Brazed Salmon with sautéed summer
vegetables*

18,00 €

* Filete de Robalo com Risotto de gambas e
coentros

* *Sea bass Fillet with prawns and Coriander
Risotto*

19,00 €

Lombo de bacalhau à brás com molho
cremoso e cebolada

*Codfish loin "Á Bras" with smooth sauce and
sautéed onions*

23,00 €

Polvo grelhado com batata vitellote em
vinagrete de pimentos frescos

*Grilled Octopus with vitellote potato on fresh
peppers vinagrette*

24,00 €

CARNES / MEATS

* Lombrinho de porco corado com esmagada
de batata e coentros com molho de maçã

* *Sautéed Pork tenderloin with mashed potato
and coriander with apple sauce*

17,00 €

* Coxa de Pato assada com risotto de
enchidos alentejanos

* *Roasted Duck Leg with Alentejo sausages and
basil*

(Produtos Alentejanos)

(Alentejo Products)

19,00 €

Vitela branca grelhada com batata corada e
esparregado

*White Veal grilled with sautéed potato and
spinach*

21,00 €

Bife do lombo de novilho com presunto e
batata

*Sautéed Beef steak with smoked ham and fried
potato*

25,00 €

Costeletas de borrego em pão alentejano
com migas de tomate e hortelã

*Lamb chop with Alentejo bread with tomato
"migas" and mint*

25,00 €

SOBREMESAS / DESSERT

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

4,00 €

* Panacotta de 3 citrinos
 * *3 citrus panna cotta*
 (*Lime, Lemon, grapefruit*)

5,50 €

* Torta de banana split
 * *Chocolate and banana split roll*

5,50 €

* Quente e frio
 * *Hot and cold icecream*

6,50 €

* Nas Nossas Mãos
 * *In Our Hands*

8,50 €

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

14,00 €

GELADOS ARTESANAIS** & SORVETES /

ICE CREAMS

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

3,50 €

**SABORES ARTESANAIS / **HOMEMADE FLAVORS

- Caramelo Salgado / Salted Caramel
- Baunilha / Vanilla
- Limão / Lemon
- Frutos Silvestres/ Wild Berries
- Chocolate / Chocolate
- Tangerina / Tangerine
- Morango / Strawberry

***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