

COUVERT

Pão, azeitonas, manteiga de coentros e alho e manteigas com e sem sal ... € 4,00

ENTRADAS

Croquetes de bacalhau com aioli verde € 8,00
 Iscas de porco laminadas de cebolada € 6,50
 Tiborna de espargos e cogumelos com queijo de Serpa € 9,00
 Camarão frito ao alho e chutney de malagueta € 14,00

SOPAS

Creme de legumes do dia € 4,00
 Sopa cremosa de camarão € 6,50
 Sopa de peixe € 6,50

VEGETARIANOS E VEGANS

Arroz cremoso de açafrão, cogumelos e legumes grelhados € 15,00
 Hambúrguer de grão-de-bico e beterraba com molho agridoce € 14,00
 Moqueca de legumes e arroz branco € 14,00
 Caril de grão € 14,00
 Brás de legumes da horta € 16,00

PEIXE E MARISCOS

Arroz malandrino de polvo € 18,00
 Arroz malandrino peixe € 18,00
 Moqueca de camarão, quiabos e chutney de manga € 17,00
 Polvo grelhado, puré batata doce, chili de tomate e cebola frita € 18,00
 Robalo, açorda de alho e coentros e escabeche € 18,00
 Cozido de grão à alentejana com bacalhau lascado € 17,00
 Posta de corvina grelhada, batata quartier, feijão verde e molho de manteiga e limão € 18,00
 Canja de maruca e ameijoia (para 2 pessoas) € 32,00
 Caldeirada de bacalhau (para 2 pessoas) € 32,00

CARNE

Bitoque vitela € 17,00
 Bitoque de frango € 16,00
 Bitoque de porco € 16,00
 Bife à Portuguesa € 21,00
 Bochechas de porco em vinho tinto S.Sebastião com polenta cremosa pickles caseiros € 18,00
 Costeletas de borrego grelhadas com favas à alentejana € 20,00
 Lombrinho porco corado com migas de espargos verdes € 16,50
 Lombo de vitela grelhado com batata quartier, espinafres e tomate cherry salteados € 22,00

KIDS

Douradinhos arroz e batata frita € 12,00
 Massa à bolonhesa € 12,00
 Hambúrguer no prato € 12,00

SOBREMESAS

Mousse de chocolate, raspa de laranja e avelã € 4,00
 Baba de camelo com amêndoa torrada laminada € 4,00
 Panacota com doce de frutos vermelhos e crumble € 5,00
 Torta de laranja, crumble e gelado de nata € 6,00

MENU SUGESTÃO DO CHEF

SEGUNDA-FEIRA

Sopa de legumes do dia
 Massada de peixe da lota
 OU
 Migas soltas com entrecosto assado
 Sobremesa à escolha da carta

TERÇA-FEIRA

Sopa de legumes do dia
 Arroz cremoso de polvo
 OU
 Favada à alentejana
 Sobremesa à escolha da carta

QUARTA-FEIRA

Sopa de legumes do dia
 Feijoada de búzios
 OU
 Carne de alguidar com migas alentejanas
 Sobremesa à escolha da carta

QUINTA-FEIRA

Sopa de legumes do dia
 Arroz de peixe e camarão
 OU
 Pezinhos de coentrada
 Sobremesa à escolha da carta

SEXTA-FEIRA

Sopa de legumes do dia
 Arroz de lingueirão
 OU
 Cozido de grão a alentejana
 Sobremesa à escolha da carta

VEGETARIANO ESCOLHER DA CARTA

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS DISPONÍVEL. PARA INFORMAÇÕES ADICIONAIS, CONTACTE UM MEMBRO DA NOSSA EQUIPA.

IVA incluído à taxa em vigor | Decreto-lei nº 10/2015, artigo 135. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. | Existe Livro de reclamações.

19€
WITHOUT DRINKS
INCLUDED

COUVERT

Bread, olives, coriander and garlic butter, salted and unsalted butters € 4,00

STARTERS

Cod croquettes with green aioli € 8,00
Portuguese-style fried pork strips € 6,50
"Tiborna" of asparagus and mushrooms with Serpa cheese € 9,00
Fried prawns with garlic and chilli chutney € 14,00

SOUPS

Vegetable cream of the day € 4,00
Creamy prawn soup € 6,50
Fish soup € 6,50

VEGETARIANS AND VEGANS

Creamy saffron rice with mushrooms and grilled vegetables € 15,00
Chickpea and beetroot burger with sweet and sour sauce € 14,00
Vegetable stew and white rice € 14,00
Grain curry € 14,00
Vegetables from the garden € 16,00

FISH AND SEAFOOD

Naughty octopus rice € 18,00
Fishy rice € 18,00
Okra prawn moqueca with mango chutney € 17,00
Grilled octopus, mashed sweet potato, tomato chilli and fried onion € 18,00
Sea bass with garlic and coriander açorda and escabeche € 18,00
Alentejo-style chickpea stew with chipped codfish € 17,00
Grilled corvina steak, quartier potatoes, green beans and butter and lemon sauce € 18,00
Ling and clam chowder (for 2 persons) € 32,00
Codfish stew (for 2 persons) € 32,00

MEAT

Veal "bitoque" € 17,00
Chicken "bitoque" € 16,00
Pork "bitoque" € 16,00
Portuguese Steak € 21,00
Pork cheeks in S.Sebastião red wine with creamy polenta and homemade pickles € 18,00
Grilled lamb chops with Alentejo-style broad beans € 20,00
Pork tenderloin with green asparagus crumbs € 16,50
Grilled veal tenderloin with quartered potatoes sautéed spinach and cherry tomatoes € 22,00

KIDS

Fish sticks with rice and fries € 12,00
Bolognese pasta € 12,00
Hamburger on a plate € 12,00

DESSERTS

Chocolate mousse with orange zest and hazelnut € 4,00
Caramel mousse with sliced toasted almonds € 4,00
Pannacotta with red berries jam and crumble € 5,00
Orange pie, crumble and cream ice cream € 6,00

MENU CHEF'S SUGGESTION

MONDAY

Vegetable soup of the day
or
fish pasta stew from the fish market
Loose crumbs with roast ribs
Dessert from the menu

TUESDAY

Vegetable soup of the day
or
Creamy octopus rice
Alentejo-style broad beans stew
Dessert from the menu

WEDNESDAY

Vegetable soup of the day
or
Been stew with shellfish
"Alguidar" meat with Alentejo crumbs
Dessert from the menu

THURSDAY

Vegetable soup of the day
or
Fish and prawn rice
"Pezinhos de coentrada"
Dessert from the menu

FRIDAY

Vegetable soup of the day
or
Razor clams with rice
Alentejo-style chickpea stew
Dessert from the menu

VEGETARIAN
CHOOSE FROM THE MENU

FOR MORE INFORMATION ON INGREDIENTS AND ALLERGENS, PLEASE ASK OUR STAFF.

VAT included at current rate | Decree-Law no. 10/2015, article 135. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if it is not requested by the customer or if it is not used by the customer. | Complaints book available.