




ADDVERSO

RESTAURANTE

COUVERT COUVERT

Pão Quente do Dia, Manteigas Aromatizadas e Azeite Virgem (por pessoa) 4€
Hot Bread, Flavoured Butters and Olive Oil (per person)

ENTRADAS STARTERS

 Creme da Horta 6€
Mix de legumes da época com um fio de azeite
Vegetable Cream Soup
Seasonal vegetable blend finished with a drizzle of olive oil

Ceviche do Dia 12€
Peixe do dia, lima e limão, gengibre, cebola e coentros
Ceviche of the Day
Fish of the day, lime and lemon, ginger, onion and coriander

Bolinhas de Ossobuco com Maionese de Erva 9€
Ossobuco cozido lentamente sobre maionese de alho e ervas
Ossobuco Balls with Herb Mayonnaise
Slow-cooked ossobuco served over garlic and herb mayonnaise

Atum, Toranja, Coentros e Tajin 9€
Atum, sumo de toranja, lima e mistura Tajin
Tuna, Grapefruit, Coriander and Tajín
Tuna, grapefruit juice, lime and Tajín seasoning

Gambas ao Alho 12€
Gambas, manteiga, alho e brandy
Garlic Prawns
Prawns, butter, garlic and brandy

Mozarela, Tomate Tricolor e Pesto 8€
Mozarela italiana com mini tomate e molho pesto
Mozzarella, Tricolour Tomato and Pesto
Italian mozzarella with baby tomatoes and pesto sauce

PEIXE FISH

Bacalhau, Grão, Romanesco e Azeitona Bacalhau confitado, grão e cebola avinagrada, romanesco salteado e pó de azeitona Cod, Chickpeas, Romanesco and Olive Confit cod, chickpeas and pickled onion, sautéed romanesco and olive powder	23€
Polvo, Abóbora , Torricado de Broa, Chouriço e Manga Polvo cozinhado lentamente, puré de abóbora assada , broa crocante com chouriço e chutney de manga Octopus, Pumpkin, “Broa” Toast, Chorizo and Mango Slow-cooked octopus, roasted pumpkin purée, crispy cornbread with chorizo and mango chutney	24€
Açorda de Gambas e Peixe do Dia Pão alentejano mergulhado em bisque, gambas e peixe salteado em alho e envolvido com coentros Prawn and Fish Açorda Traditional Alentejo bread stew enriched with bisque, prawns and fish sautéed in garlic and finished with coriander	19€
Fettuccine, Gambas, Vieira, Pimento, Tomate e Manjeriçã Vieira e gambas braseadas, envolvidas em fettuccine com bisque e pimentos, termina com toque fresco de manjeriçã Fettuccine, Prawns, Scallops, Pepper, Tomato and Basil Seared scallops and prawns tossed in fettuccine with bisque and peppers, finished with a fresh touch of basil	19€
Lombo de Salmão Lombo de salmão, bimis grelhados, beurre blanc de ervas frescas e puré de batata-doce assada Salmon Loin Salmon loin, grilled bimi, fresh herb beurre blanc and roasted sweet potato purée	20€

CARNE

MEAT

Vazia Maturada, Pastinaca e Mini Legumes da Época 24€

Vazia maturada 21 dias acompanhada de pastinaca assada com natas e mini vegetais glaceados com manteiga

Dry-Aged Sirloin, Parsnip and Seasonal Baby Vegetables

21-day dry-aged sirloin served with roasted parsnip in cream and baby vegetables glazed with butter

Plumas do Cachaço, Cogumelos e Queijo da Serra 18€

Plumas do cachaço sobre risotto de cogumelos asiáticos e terminado com a cremosidade do queijo da serra

Pork Plume, Mushrooms and "Serra" Cheese

Pork plume served over Asian mushroom risotto, finished with the creaminess of Serra cheese

Magret, Mil-Folhas de batata, Laranja e cogumelos 22€

Peito de pato cozinhado na própria gordura acompanhada de batata gratinada e cogumelos salteados

Duck Magret, Potato Mille-Feuille, Orange and Mushrooms

Duck breast magret confit, served with potato gratin and sautéed mushrooms

Borrego, Aipo, Cenoura, Cogumelos e Mini Milho 21€

Chambão de borrego sobre puré de aipo acompanhado de mini cenouras, cogumelos e mini milho glaceados em manteiga e vinho do Porto

Lamb, Celeriac, Carrot, Mushrooms and Baby Corn

Lamb shank, celeriac purée, baby carrots, mushrooms, baby corn glazed in butter and Port wine

MENU INFANTIL (até 10 anos)



Kids Menu (up to 10 years old)

Linguine à Bolonhesa

13€

Linguine Bolognese

VEGETARIANO VEGETARIAN

-  Risotto, Mix de Cogumelos, Trufa e Parmesão 14€
Risotto com mistura de cogumelos e pasta de trufa
Risotto, Mixed Mushrooms, Truffle and Parmesan
Risotto with mixed mushrooms and truffle paste
-  Salada de Quinoa e Queijo Cottage 14€
Quinoa envolvida com legumes da época, cebola roxa levemente picada
com molho de queijo cottage limão e ervas
Quinoa and Cottage Cheese Salad
Quinoa tossed with seasonal vegetables, lightly chopped red onion and a
cottage cheese, lemon and herb dressing

SALADAS SALADS

- Salada de Frango 16€
Misto de alfaces, peito de frango, abacate, tomate cherry, molho de
queijo, pickles de pepino e sésamo negro
Chicken Salad
Mixed lettuce, chicken breast, avocado, cherry tomato, cheese sauce,
cucumber pickles and black sesame seeds
- Salada de Camarão 16€
Misto de alfaces, melão, pickles de cebola roxa, amêndoa, guacamole e
croutons
Prawn Salad
Mixed lettuce, melon, red onion pickles, almonds, guacamole and
croutons

SOBREMESAS DESSERTS

Chocolate, Ganache de Caramelo Salgado, Mousse de Laranja e Gelado de Maracujá	8€
Bolo leve de chocolate, ganache de caramelo salgado, mousse de laranja com anis e gelado de maracujá	
Chocolate, Salted Caramel Ganache, Orange Mousse and Passion Fruit Ice Cream	
Light chocolate cake, salted caramel ganache, orange and star anise mousse, and passion fruit ice cream	
Tarte Basca e Gelado de Caramelo	7€
Cheesecake inspirado no País Basco com gelado de caramelo salgado	
Basque Tart and Caramel Ice Cream	
Basque-style cheesecake served with salted caramel ice cream	
Pêra Rocha e Tangerina	8€
Tartan pêra rocha caramelizada e Sorbet de tangerina	
“Rocha” Pear and Tangerine	
Caramelised “Rocha” pear tart with tangerine sorbet	
Sericaia com Figo	8€
Doce tradicional alentejano com redução de figo e vinho do porto e gelado de Nata	
“Sericaia” with Fig	
Traditional Alentejo dessert with fig and Port wine reduction, served with cream ice cream	
 Salada de Frutas	5€
Mistura de frutas da época	
Fruit Salad	
Seasonal fresh fruit selection	

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (conforme Decreto-Lei 10/2015). Os nossos produtos podem conter alergénios. Em caso de dúvida consulte os nossos colaboradores. Valores em euros com IVA incluído à taxa vigente. Taxa de rolha de 15€ e taxa de material de 5€ por unidade.

No dish, food or drink, including couvert, can be charged if not ordered by the client or made unusable (as Decret Law 10/2015). Our products may contain allergens. If you have any doubt please contact our employees. Amounts in euros with VAT included as per the current law. Corkage fee of 15€ and material fee of 5€ per unit.