



## Couvert

---

Pão FN, Broa, Presunto Ibérico, Manteiga de Ervas e Azeite C.E. (Para 2 Pessoas)

## AS SOPAS E ENTRADAS

---

Requeijão da “Cachopas”, Gaspacho de Morango

Pasteis de Massa Tenra, Novilho Mertolenga

O Pato num Escabeche

Os Nossos Croquetes do Montado

Porco e o Pão Alentejano

Bacalhau, Cebola Assada e Folhas Tenras

Atum dos Açores, Maracujá e Batata Doce

Tábua de Presunto Ibérico

Tiborna de Lagostim

## VEGETARIANOS

---

Creme de Espargos Branco, Seitan Macerado em Soja e Citrinos

Caril de Shiitakes e de Grão, Tofu Crocante

Da Lezíria o Arroz, Espargos e Spirulina

## O PEIXE

---

Bacalhau, Falsa Miga de Azeitona e Caldo de Coentros

Salmonete no Fundo do Mar

Lírio dos Açores, Beterraba e o Tomate

Robalo e Lavagante da Costa Vicentina

## A CARNE

---

Borrego, Ervilha, Paio de Porco Preto

Presa de Porco e Ameijoas com Miga de Tomate

Lombo de Novilho Mertolengo, Cogumelo Recheado com Foie Gras, Ovo Codorniz, Gratin de Batata e Trufa

## DOCES

---

Fruta da Época

Pudim de Azeite e Mel, Laranja e Poejo

Maçã Verde, Iogurte e Funcho

Abacaxi, Lima e Hortelã

Pavlova com Morangos, Espumante e Lichia

Mascarpone, Frutos Vermelhos e Matcha

Chocolate S. Tomé, Framboesa e Pinhão

Pedra de Queijos do Alentejo