



Couvert

Pão FN, Broa, Presunto Ibérico, Manteiga de Ervas e Azeite C.E. (Para 2 Pessoas) 6,5

AQUELES PETISCOS DE SEMPRE

Delicie-se com a variedade de petiscos que o Chef preparou para si... 26,5

Croquete De Novilho e Espinafres

Taco de Dourada e Pimento Fumado

Camarão à Guilho, Molho de Alho e Picante, Couli de Yuzo

Lombo Porco, Abacaxi Assado e Molho BBQ



AS SOPAS E ENTRADAS

Tábua de Presunto Ibérico 20,5

Chamuça de Pintada, Tartar de Beterraba e Chutney de Dióspiro 15,5

Creme de Castanhas com Foie Gras 15,5

Lombo De Atum, Teriyaki, Cebola em Texturas e Abacate 16,5

Tártaro Novilho Mertolengo, Trufa de Verão 18,5

Creme de cogumelos da Época com Tomilho, Gema de Ovo, Amêndoa e Pancetta 15,5

Folhado de Perdiz e Foie Gras, Salada de Agrião e Laranja 19,5

VEGETARIANOS

Caril de Shiitakes e de Grão, Tofu Crocante 17,5

Tataki de Seitan, Beterraba Sweet Chilli, Queijo Creme, Abacate 18,5

Risotto de Abóbora, Agrião e Lascas de Parmesão 19,5

O PEIXE

Tradicional Lombo de Bacalhau 26,5

Lombo de Bacalhau, Brócolos e "pil-pil" 27,5

Carolino de Polvo 27,5

Robalo Assado com Risotto de Lavagante 33,5

A CARNE

Frango do Campo, Escorcioneira e Quinoa 25,5

Presa de Porco Preto, Miga de Ameijoa e Coentro, Esparregado 29,5

Carré de Borrego Alentejano, Abobora e Nabo Fondant 32,5

Lombo de Novilho Mertolengo, Cogumelo recheado com Foie gras, Ovo Codorniz, Gratin de Batata e Trufa 33,5

DOCES

Fruta da época 7,5

Pudim Abade de Priscos com Tangerina e kalamasi 10,5

Amendoim, Banana e Caramelo 11,5

Creme Brullé, Fruta da Estação e Favo de Mel 11,5

Pavlova com Mirtilo e Sudachi 13,5

Chocolate S. Tomé com Framboesa e Romã 14,5

Pedra de Queijos do Alentejo 15,5



BEM-VINDO

Articuladas por corpo aberto que dá passagem para o horto, a Adega-lagar enquadra-se na ampliação do mosteiro que a generosidade de D. Manuel iniciou e D. João III prosseguiu. Manteve essas funções e serviu depois de celeiro e de armazém da exploração agrícola pós-convento, foi agora habilmente preservada na austeridade da sua traça utilitária para esta sala de refeições do restaurante Divinus. É uma dependência comprida, com 36 metros, repartidos em 12 tramos, desornamentada e organizada em 3 naves cobertas com abóbodas de cruzaria de ogivas. Tal como o claustro, é obra da autoria dos irmãos João Álvares e Álvaro Anes.



Dos monges à magia da cozinha Alentejana, o Restaurante Divinus, cria pratos onde o gosto e o prazer de comer sejam um ato cultural. Do azeite de galega e cordovil, à carne do montado, do pão de Guadalupe aos aromas que crescem espontaneamente nas tórridas planícies alentejanas... Porque esta cozinha requer amor, imaginação e arte, é com exaltação e muito prazer que preparamos esta mesa para que com as suas amizadas, afinidades e simpatias tenha uma refeição memorável.



UMA SIMBIOSE PERFEITA

De uma intensidade e variedade de aromas e sabores únicos o Chef presenteia-nos com esta magnífica proposta. Deixe que este momento se torne "Divinus".
(Possibilidade de acompanhamento de vinhos)

.....

.....

Menu Degustação

85

Com Harmonização de Vinhos

110



*Preços em Euros com IVA incluído à taxa em vigor.
Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluído o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Por favor informe-nos, caso tenha alguma restrição dietética ou alérgica.*