



AQUELES PETISCOS DE SEMPRE

Delicie-se com a variedade de petiscos que o Chef preparou para si... 25,5

Croquete de perdiz, aipo e romã

Estaladiço de queijo de cabra, nozes e favo de mel

Rosbife de borrego, milho frito e compota de cebola roxa

Tartelete de Lavagante e Caviar de Coentros



AS SOPAS E ENTRADAS

Tábua de presunto Ibérico 17,5



Filete de cavala em escabeche de vinagre e figo da Índia 15,5



Codorniz "frita" e mescla crocante 16,5



Lascas de bacalhau confitado e pezinhos de coentrada 16,5



Chamuça de aves de caça, foie gras, beterraba e maçã 19,5



Pombo Torcaz, ameixa, courgete e pistácio 19,5



VEGETARIANOS

Caril de shiitakes e de grão, tofu crocante 17,5

Ramen de legumes do Alentejo 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



Raia e coentros 28,5



Carolino de polvo e xara 29,5



Robalo Assado com Risotto de Lavagante 33,5



A CARNE

Frango do Campo, escorioneira e quinoa 26,5



Lombinho de porco preto beloteiro e feijoadinha de catarino, toucinho e shiitakes 27,5



Carré de borrego Alentejano, abobora e nabo fondant 31,5



Vitelão Mertolenga DOP(~600gr) com Chips de Batata, Salada de Canónigos e Laranja 64,5

* Para duas pessoas*



DOCES

Fruta da época 7,5

Torta de alfarroba, tangerina e cacau tostado 10,5



Pera bêbeda, noz e castanha 10,5



Pudim de gema, romã e marmelo 13,5



Bola crocante de avelã e maracujá 13,5



Pavlova com frutas vermelhos e manjeriço 14,5



Chocolate do Equador, Ginja e Hortelã 15,5



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)

.....

Cogumelos shiitakes, creme de castanhas, foie gras e romã

Peixe espada preto da madeira, papas de milho e cebolada de gambas

Sorbet

Arroz Carolino de perdiz e foie gras

Pavlova com iogurte, romã e framboesa

.....

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.*