

—S—E—M—P—O—R—T—A



Seleção de pão, azeite e manteigas (V) (preço por pessoa) 6€
Pão caseiro, azeite Sublime extra virgem e manteiga

Snacks

Prato de enchidos alentejanos 20€
Cachaço (Dona Otávia), Paia do toucinho (SEL),
Paio e Paiola (Laborela)

Prato de queijos
de afinação alentejana (V) 24€
Gouda Vaca do Campo, Serpa,
Veludo Ortodoxo

Prato de enchidos alentejanos
e queijos de afinação alentejana 42€
Cachaço (Dona Otávia), Paia do toucinho (SEL),
Paio e Paiola (Laborela),
Gouda Vaca do Campo, Serpa,
Veludo Ortodoxo

Won-Ton de camarão e molho oriental
(5 unidades) 11€
Won-Ton recheado com camarão,
molho sweet chilli caseiro,
coentros e gengibre

Pastel de berbigão (1 unidade) 6,5€
Pastel de massa tenra com recheio cremoso
de berbigão à Bulhão Pato

Croquetes de rabo de boi
e mostarda antiga (2 unidades) 12€
Croquetes de rabo de boi cremosos
e maionese de mostarda e Cognac

Cerejas de foie gras
e brioche tostado (4 unidades) 18€
Terrina de foie gras, brioche caseiro
e flor de sal

Chamuça de legumes (2 unidades) (V) 6,5€
Chamuça de legumes e garam masala
com molho de hortelã e iogurte

Entradas

Salada Caesar clássica 21€
Alface Romana, molho Caesar,
croutons e queijo Parmesão

EXTRAS
Peito de frango grelhado 7€
Camarão (5 unidades) 9€ . Abacate 4€

Salada tépida de vieiras e camarão 25€
Camarão e vieiras salteados,
seleção de alfaces, vinagrete balsâmico
e trufa e croutons

Cogumelos silvestres (V) 16€
Cogumelos silvestres, molho holandês
e queijo Parmesão

Ervilhas da nossa horta (V) 16€
Ervilhas da nossa horta, crumble de pão
e ovo a baixa temperatura

Ceviche de corvina 24€
Corvina, puré de batata-doce,
milho frito, cebola roxa,
leite de tigre e coentros

Taco de atum Rabilho (2 unidades) 23€
Taco de tataki de atum Rabilho,
guacamole, cebola frita e coentros

Salmão marinado, laranja e rabanetes 21€
Salmão curado, laranja, crème fraîche,
ovas de truta e óleo de cebolinho

Tártaro de vaca Arouquesa 24€
Carne de vaca maturada, gema de ovo,
cebola roxa, cebolinho, alcaparras
e batata frita

Creme de carabineiro 29€
Carabineiro da nossa costa,
compota de tomate, bisque de carabineiro
e citrinos

Ceviche vegetal (VG) 16€
Tomate e abacate, puré de batata-doce,
leite de tigre vegetal, cebola roxa
laminada e folhas de coentros

Taco de Wagyu (2 unidades) 32€
Wagyu A5, maionese de chipotle,
pico de gallo e coentros





Pratos principais

Risotto lavagante 44€ Risotto de lavagante, arroz cremoso de lima e coentros Robalo, ostras e Champagne 42€ Robalo de mar salteado, tártaro de ostras, espinafres e molho de Champagne EXTRAS: Caviar Oscietra (15gr) 45€ Linguado meunière (2 pessoas) 92€ Linguado grelhado, molho de limão e alcaparras, batata e legumes da época glaceados Bacalhau à Sem porta 39€ Bacalhau meia-cura salteado, batata frita fósforo e bearnês à portuguesa Paccheri com marinara e burrata (V) 28€ Massa paccheri com molho marinara, burrata e manjerição	Bife com molho pimentas 39€ Lombo de novilho grelhado, folhas de alface com mostarda, mel e limão, batata frita e molho de pimentas Schnitzel de vitela e puré de batata 29€ Vitela panada, puré de batata, molho tártaro e limão Paletilha de cordeiro e arroz de forno (2 pessoas) 88€ Paletilha de cordeiro assada, arroz de forno com chouriço e maionese de alho assado Presa de porco preto alentejano grelhada e vegetais 41€ Presa de porco preto grelhada, compota de cebola roxa, folhas da horta e jus de porco Alface grelhada e romesco (VG) 22€ Alface romana grelhada, vinagrete de limão assado, pinhões tostados e romesco Arroz frito de legumes da horta (VG) 23€ Arroz frito com tofu e amendoim, malagueta, cebote laminado, teriyaki, folhas de coentros
---	--

Acompanhamentos

Legumes salteados 8€ Batatas fritas 6€ Arroz branco 5€	Salada Verde 8€ Arroz de forno (2 pax) 20€ Purê de batata 8€
--	--



Sobremesas

Bolo de chocolate 12€
Bolo cremoso de chocolate
com gelado de nata



Crème brûlée 10,5€
Crème brûlée de baunilha



Mil-folhas de framboesa 12,5€
Mil-folhas de framboesa
e lima e creme diplomata



Banofffee 11€
Banana caramelizada, doce de leite
e crumble de noz Pecan



Tarte de queijo basca 11€
Tarte de queijo clássica basca



**Morango e sorbet de limão
e gengibre** 10€
Sopa fresca de morangos
e sorbet de limão e gengibre

Crianças

Creme de legumes (V) 8€
Creme de legumes da horta

Filetes de peixe 21€
Filetes de corvina,
puré de batata e vegetais



Coxa de frango grelhada 17€
Coxa de frango grelhada
com batata frita e alface

Esparguete à bolonhesa 15€
Esparguete à bolonhesa
e queijo parmesão



ALERGÉNIOS

A AHRESP distribui pelos seus associados um dístico com indicação das substâncias passíveis de provocar as alergias alimentares mais com uns e que, por outro lado, são frequentemente utilizados na nossa alimentação. Esta informação baseia-se numa lista de 14 substâncias ou alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias publicada pela Comissão Europeia (anexo II do Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro):

 Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou outras estirpes híbridizadas) e produtos à base destes cereais

 Crustáceos e produtos à base de crustáceos

 Ovos e produtos à base de ovos

 Peixes e produtos à base de peixe

 Amendoins e produtos à base de amendoins

 Soja e produtos à base de soja

 Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)

 Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, pistácios, entre outros

 Aipo e produtos à base de aipo

 Mostarda e produtos à base de mostarda

 Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo

 Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/L

 Tremço ou produtos à base de tremço

 Moluscos e produtos à base de moluscos

(V) VEGETARIANO . (VG) VEGANO

Se sofrer de alguma alergia ou tiver uma dieta especial, agradecemos que nos informe.
Todos os preços apresentados são em euros. Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.