

**MENU
RESTAURANTE**

COUVERT	PÃO ALENTEJANO, PÃO DE MASSA MÃE, AZEITE, MANTEIGA DOS AÇORES COM FLOR DE SAL DE VINHO TINTO, PRESUNTO PATA NEGRA DOP E QUEIJO DE SERPA . 6€ (POR PESSOA)	
ENTRADA	OS NOSSOS LEGUMES BIOLÓGICOS .	15€
	Legumes da nossa estufa, vinagrete de tomate verde e laranja Arinto da Peceguina 2018	5€
	O OVO DO GALINHEIRO .	17€
	Ovo biológico, espinafre e batata-doce em crocante de pão alentejano Antão Vaz - Vinha dos Eucaliptos 2021	6€
	TÁRTARO DE NOVILHO DOP COM AROMAS ALENTEJANOS .	22€
	Queijo fresco de Alburnoa, chips de batata-doce e brioche Antão Vaz - Vinha da Peceguina 2021	6€
	ATUM E O NOSSO CENTEIO .	19€
	Tártaro de atum com centeio biológico, beterraba e alperce Verdelho da Peceguina 2019	5€
	CAMARÃO DO ALGARVE, OSTRA E TOMATE .	30€
	Carpaccio de tomate coração, meloa, berbigão e maionese de limão Monte da Peceguina Rosé 2021	5€
PEIXE	BACALHAU E ERVILHAS .	28€
	Bacalhau lascado com texturas de ervilhas e gema Malhadinha Branco 2020	7€
	PEIXE DE ANZOL DA COSTA ALGARVIA .	32€
	Arroz cremoso, algas da ria formosa Roupeiro da Malhadinha - Vinha da Malhadinha 2021	7€
CARNE	TOMAHAWK NOVILHO ALENTEJANO DOP - 2 PESSOAS .	90€
	Batata crocante, cenouras glaceadas, molho de ervas Malhadinha Tinto 2020	12€
	PORCO PRETO ALENTEJANO DOP .	29€
	Duo de porco preto alentejano DOP e legumes da época Tinta Miúda da Malhadinha 2019	9€
	BORREGO DOP DA MALHADINHA .	29€
	Roulade de borrego da Malhadinha, ratatui e hortelã Aragonez da Malhadinha 2019	9€
	PERDIZ SELVAGEM .	30€
	Perdiz, cenoura e escabeche Monte da Peceguina Tinto 2020	5€
	NACO DE NOVILHO ALENTEJANO DOP .	32€
	Naco de novilho com texturas de abóbora e espargos Monte da Peceguina Tinto 2020	9€
	MAGRET DE PATO E NABO .	29€
	Puré de nabo e molho de mel Touriga Nacional da Malhadinha 2019	9€
SOBREMESA	“NOSSO OVO” .	16€
	Mousse arroz doce, esfera de doce de ovos e penas de chocolate branco Dow's Colheita 2002	15€
	MORANGO E MANJERICÃO .	15€
	Mousse de morango e chocolate branco, gel de morango, vinagre balsâmico e calda de morango Moscatel Roxo	6€
	MELOA E HORTELÃ .	14€
	Mousse de limão, suspiro de hortelã, meloa macerada em Late Harvest, gelado de meloa e hortelã e gel de tangerina Graham's Blend N°5	7€
	MAÇÃ, CARAMELO E BAUNILHA .	14€
	Tarte de maçã e caramelo, puré de maçã, gelado de baunilha Madeira 10 anos	9€
	MEL, TORANJA E AMÊNDOAS .	13€
	Bavaroise de mel, ganache e goma de toranja, financier e gelado de mel Late Harvest 2018	7€
	PRATO DE QUEIJOS ALENTEJANOS .	12€
	FRUTA DA ÉPOCA .	7€

IVA incluído à taxa legal em vigor. Dispomos de lista de alergénios. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

RESTAURANT MENU

COUVERT	ALENTEJO BREAD, HANDMADE BREAD FROM MOTHER DOUGH, OLIVE OIL, BUTTER FROM AZORES WITH RED WINE SALT FLOWER, "PATA NEGRA" CERTIFIED HAM AND SERPA CHEESE . 6€ (PER PERSON)	
TO START	OUR ORGANIC VEGETABLES .	15€
	Vegetables from our greenhouse and green tomato, and orange vinaigrette Arinto da Peceguina 2018	5€
	THE HEN'S EGG .	17€
	Biological egg, spinach and sweet potatoes, crispy Alentejo bread Antão Vaz da Malhadinha - Vinha dos Eucaliptos 2021	6€
	CERTIFIED ALENTEJANO VEAL TARTAR WITH ALENTEJO FLAVOURS .	22€
	Albernoa fresh cheese, sweet potato chip and brioche Antão Vaz da Malhadinha - Vinha da Peceguina 2021	6€
	TUNA AND OUR RYE BREAD .	19€
	Algarvian tuna with our organic rye bread and beetroot Verdelho da Peceguina 2019	5€
	ALGARVE'S SRIMPS, OYSTER AND TOMATO .	30€
	Carpaccio of tomato heart, melon, cockle and lemon mayonnaise Monte da Peceguina Rosé 2021	5€
FISH	CODFISH AND PEAS .	28€
	Chipped codfish, pea textures and egg yolk Malhadinha White 2020	7€
	LINE FISH FROM THE ALGARVEAN COAST .	32€
	Creamy rixe and algae from Ria Formosa Roupeiro da Malhadinha - Vinha da Malhadinha 2021	7€
MEAT	CERTIFIED TOMAHAWK RIB EYE - 2 PERSONS	90€
	Crispy potatos, glazed carrots and herb sauce Malhadinha Red 2020	12€
	CERTIFIED ALENTEJANO BLACK PORK .	29€
	Certified alentejano black pork duo and seasonal vegetables Tinta Miúda da Malhadinha 2019	9€
	MALHADINHA CERTIFIED LAMB .	29€
	Malhadinha lamb and roasted potatoes Aragonez da Malhadinha 2019	9€
	WILD PARTRIDGE .	30€
	Partridge, carrot and vinager Monte da Peceguina Red 2020	5€
	CERTIFIED ALENTENJANO FILET MIGNON .	32€
	Hunk of beef with asparagus textures Monte da Peceguina Red 2020	9€
	DUCK AND TURNIP MAGRET .	29€
	Magret and turnip Touriga Nacional da Malhadinha 2019	9€
DESSERT	"OUR EGG" .	16€
	Rice pudding, egg spherel and white chocolate feathers Dow's Colheita 2002	15€
	STRAWBERRY AND BASIL .	15€
	White chocolate and strawberry mousse, balsamic vinager and strawberry gel Moscatel Roxo	6€
	MELON AND MINT	14€
	Lemon mousse, mint meringue, Late Harvest infused honeydew and mint ice cream Graham's Blend N°5	7€
	APPLE, CARAMEL AND VANILLA .	14€
	Apple caramel pie, apple puree and vanilla ice cream Madeira 10 Years	9€
	HONEY, GRAPEFRUIT AND ALMONDS .	13€
	Honey Bavaroise, ganache and grapefruit jelly, financier and honey ice cream Late Harvest 2018	7€
	ALENTEJO CHEESE DISH .	12€
	FRUIT OF THE SEASON .	7€

VAT included at the current legal rate. We have an allergen list. No dish, food or drink, including the couvert can be charged, if it is not requested by the customer or it is unusable.