

## **Couvert á chaparro 1.90€/Pessoa**

Pão, croutons, azeite Monte Filipe e azeitona Alentejana.

### **Entradas:**

<b><u>Entradinhas regionais</u></b>	<b>12.50€</b>
Sugestão do chefe	
<b><u>Camarão Escaldante</u></b>	<b>9.50€</b>
Camarão salteado “ao Alinho” com molho picante.	
<b><u>Cogumelos Salteados</u></b>	<b>8.00€</b>
Mix de cogumelos salteados “ao Alinho”, flambeados em brandy, com coentros.	
<b><u>Envoltos</u></b>	<b>7.50€</b>
Ovos mexidos com espargos grelhados e crumble de farinha.	
<b><u>Queijo Gratinado</u></b>	<b>7.70€</b>
Queijo de Nisa DOP, “O Fortunato”, gratinado no forno com azeite e orégãos.	
<b><u>Tábua de Enchidos /Queijos</u></b>	<b>9.50€</b>
Seleção de enchidos de Alpalhão composta por chouriço de porco preto, painho e morcela ou de Queijo de Nisa DOP, “O Fortunato”, de ovelha, cabra, mistura	
<b><u>Ovos rotos</u></b>	<b>9.00€</b>
Batata frita, cebola, presunto/cogumelos e ovos estrelados	

### **Sopas:**

<b><u>Açorda Alentejana</u></b>	<b>4.50€</b>
Piso macerado de azeite, alho, coentros e poejo. Ovo “5 minutos”, pão torrado e o seu caldo.	
<b><u>Aveludado de Coentros</u></b>	<b>4.50€</b>
Sopa triturada e coada de curgete, batata, aipo, cebola, alho francês, azeite e coentros frescos.	
<b><u>Creme de Legumes</u></b>	<b>4.50€</b>
Sopa triturada e coada de abóbora, cenoura, batata, curgete, cebola, alho francês e azeite.	
<b><u>Sarapatel</u></b>	<b>7.00€</b>
Miudezas de borrego estufado com o seu sangue cozido e laranja, servido em carcaça de pão alentejano.	
<b><u>Sopa de Tomate</u></b>	<b>7.50€</b>
Puxadinho de pimento, cebola, alho e concassé de tomate, ovo “5 minutos”, pão torrado e caldo de tomate.	

### **Saladas:**

<b><u>Salada à Chefe</u></b>	<b>12.50€</b>
Atum, delicias, alface, cenoura, milho, tomate cherry, croutons e ovo cozido.	
<b><u>Salada César</u></b>	<b>14.00€</b>
Frango, bacon, alface, croutons e molho César.	
<b><u>Salada de Legumes da Horta</u></b>	<b>12.50€</b>
Pimentos, espargos, cebola e curgete grelhados com croutons e piso de coentros.	

## Vegetarianos:

<b><u>Penne com Legumes em Tomate e Pesto</u></b>	<b>14.00€</b>
Legumes salteados com massa penne, em molho de tomate e pesto.	
<b><u>Risotto de Cogumelos e Espargos</u></b>	<b>15.50€</b>
Arroz arbóreo cozinhado em vinho branco, com cogumelos, espargos e queijo parmesão.	

## Peixes:

<b><u>Caril de Camarão</u></b>	<b>17.50€</b>
Miolo de camarão salteado, com molho de tomate, caril e leite de coco, com arroz e fruta.	
<b><u>Alhada de Cação</u></b>	<b>16.00€</b>
Posta de cação suada, com migada de batata e bróculos salteados em alho	
<b><u>Bacalhau à Chaparro</u></b>	<b>18.50€</b>
Lombo de bacalhau com crosta de azeitona, confitado no forno com “brás” e salada.	
<b><u>Filete de pescada crocante</u></b>	<b>16.00€</b>
Filete de pescada frita, com arroz malandrinho de tomate e coentros.	
<b><u>Polvo à Lagareiro</u></b>	<b>20.50€</b>
Polvo assado em azeite, no forno, com batata a murro e pimentos assados.	
<b><u>Risotto de Camarão</u></b>	<b>17.50€</b>
Arroz arbóreo cozinhado em vinho branco, com camarão e queijo parmesão.	

## Carnes:

<b><u>Maminha</u></b>	<b>16.50€</b>
Maminha grelhada com arroz e feijão, batata doce frita e ananás grelhado.	
<b><u>Grelhados de porco preto</u></b>	<b>15.50€</b>
Carnes de porco preto grelhadas com arroz, batata e salada.	
<b><u>T-Bone para 2 pessoas</u></b>	<b>35.50€</b>
T-Bone grelhado na brasa com manteiga de ervas, batata frita e legumes salteados.	
<b><u>Febrinhas do Alguidar</u></b>	<b>15.50€</b>
Lombinho de porco frito em massa de pimentão, migas de batata com salada fresca.	
<b><u>Porco Alentejano</u></b>	<b>17.50€</b>
Lombinho de porco assado com batata doce frita, legumes salteados.	
<b><u>Bochecha de porco ibérico</u></b>	<b>16.50€</b>
Bochecha de porco confitada, com puré de batata, legumes salteados e molho de vinho do porto	
<b><u>Afogado de Borrego</u></b>	<b>17.50€</b>
Estufado de borrego desossado, pão alentejano tostado com azeite e orégãos, batata frita e salada.	
<b><u>Arroz de Cachola</u></b>	<b>15.00€</b>
Arroz com miudezas de porco cozidas no seu sangue, acompanhado de febra grelhada e laranja.	
<b><u>Arroz de Lebre (2 pessoas)</u></b>	<b>28.50€</b>
Lebre estufada em vinho tinto com alecrim, coentros e chouriço, arroz cozido no seu próprio caldo.	
<b><u>Ensopado de Javali (2 pessoas)</u></b>	<b>28.50€</b>
Javali marinado em vinho tinto e laranja, assado lentamente, com batata e legumes salteados	

# Ementa

## Sobremesas:

<b><u>Brownie de Chocolate com Gelado de Limão</u></b>	<b>5.90€</b>
Bolo de chocolate negro com nozes, gelado de limão e topping de chocolate.	
<b><u>Creme Brûlée de Hortelã</u></b>	<b>4.90€</b>
Leite creme flamejado com sabor a hortelã.	
<b><u>Fondant de Chocolate com Gelado de Baunilha</u></b>	<b>5.10€</b>
“Queque” de chocolate com recheio cremoso, gelado de baunilha e topping de chocolate.	
<b><u>Fruta da Época</u></b>	<b>4.20€</b>
Prato de fruta laminada, variável consoante a época do ano.	
<b><u>Panacotta de frutas</u></b>	<b>4.50€</b>
Doce à base de logurte natural com vagem de baunilha e recheio de frutos á escolha (Morango, abacaxi, kiwi, laranja ou manga)	
<b><u>Mousse de Limão com Frutos vermelhos</u></b>	<b>4.50€</b>
Mousse de limão com raspas e cobertura de frutos vermelhos	
<b><u>Semifrio de ananás</u></b>	<b>4.50€</b>
Nata com ananás e gelatina	
<b><u>Tecolameco</u></b>	<b>6.20€</b>
Doce conventual á base de açúcar ovos e amêndoa.	
<b><u>Trilogia de Doçaria Conventual Alentejana</u></b>	<b>8.50€</b>
Pudim de pão com ameixa de Elvas, encharcada do convento de Stª Clara, queijadinha de Alpalhão.	