

Ementa

Couvert 1.70€/Pessoa

Pão, azeite Monte Filipe e azeitona Alentejana.

Entradas:

<u>Camarão Escaldante</u>	9.50€
Camarão salteado “ao Alinho” com molho picante.	
<u>Cogumelos Salteados</u>	8.00€
Mix de cogumelos salteados “ao Alinho”, flambeados em brandy, com coentros.	
<u>Envoltos</u>	6.50€
Ovos mexidos com espargos grelhados e crumble de farinha.	
<u>Papa-ratos</u>	5.50€
Massa de farinha frita com salada fresca.	
<u>Queijo Gratinado</u>	5.70€
Queijo de Nisa DOP, “O Fortunato”, gratinado no forno com azeite e orégãos.	
<u>Tábua de Enchidos</u>	8.00€
Seleção de enchidos de Alpalhão, composta por chouriço de porco preto, chouriço mouro, morcela e cacholeira.	
<u>Tábua de Queijos</u>	8.00€
Seleção de Queijo de Nisa DOP, “O Fortunato”, de ovelha, cabra, mistura e queijo fresco.	
<u>Tibornas à Chaparro</u>	6.00€
Pão alentejano tostado com azeite, orégãos, tomate e presunto.	

Sopas:

Açorda Alentejana

4.50€

Piso macerado de azeite, alho, coentros e poejo. Ovo “5 minutos”, pão torrado e o seu caldo.

Aveludado de Coentros

4.50€

Sopa triturada e coada de curgete, batata, aipo, cebola, alho francês, azeite e coentros frescos.

Creme de Legumes

4.50€

Sopa triturada e coada de abóbora, cenoura, batata, curgete, cebola, alho francês e azeite.

Sarapatel

6.00€

Miudezas de borrego estufado com o seu sangue cozido e laranja, servido em carcaça de pão alentejano.

Sopa de Cação

7.00€

Posta de cação suada com piso de coentros e alho, croutons e seu caldo.

Sopa de Tomate

6.50€

Puxadinho de pimento, cebola, alho e concassé de tomate, ovo “5 minutos”, pão torrado e caldo de tomate.

Saladas:

Salada à Chefe

9.50€

Atum, delicias, alface, cenoura, milho, tomate cherry, croutons e ovo cozido.

Salada César

9.50€

Frango, bacon, alface, croutons e molho césar.

Salada de Legumes da Horta

9.50€

Pimentos, espargos, cebola e curgete grelhados com croutons e piso de coentros.

Vegetarianos:

Penne com Legumes em Tomate e Pesto

11.00€

Legumes salteados com massa penne, em molho de tomate e pesto.

Risotto de Cogumelos e Espargos

15.00€

Arroz arbóreo cozinhado em vinho branco, com cogumelos, espargos e queijo parmesão.

Peixes:

Caril de Camarão

16.50€

Miolo de camarão salteado, com molho de tomate, caril e leite de coco, com arroz e fruta.

Croquete de Cação

16.50€

Cação panado em pão-ralado aromático, com migas de poejo e legumes salteados.

Bacalhau à Monte Filipe

17.00€

Posta de bacalhau com farinha de milho selada em azeite, acompanhada com esmagada de batata, feijão-verde e molho de e pimentos e gambas.

“Brás” à Chaparro

18.00€

Lombo de bacalhau com crosta de azeitona, confitado no forno com “brás” e salada.

Linguado à “Bulhão Pato”

17.00€

Filete de linguado “au sauté” com puré de cenoura, ameijoas à “bulhão pato” e alho francês de açafraão.

Polvo à Lagareiro

18.50€

Polvo assado em azeite, no forno, com batata a murro, esparregado e pimentos assados.

Risotto de Camarão

16.50€

Arroz arbóreo cozinhado em vinho branco, com camarão e queijo parmesão.

Carnes:

<u>Afogado de Borrego</u>	16.50€
Estufado de borrego desossado, pão alentejano tostado com azeite e orégãos, batata frita e salada.	
<u>Arroz de Cachola</u>	13.00€
Arroz com miudezas de porco cozidas no seu sangue, acompanhado de febra grelhada e laranja.	
<u>Febrinhas do Alguidar</u>	14.50€
Lombinho de porco frito em massa de pimentão, migas de batata e brócolos com salada fresca.	
<u>Porco Alentejano</u>	15.50€
Lombinho de porco assado com puré de batata doce, legumes grelhados e crumble de cacholeira.	
<u>Picanha</u>	16.50€
Picanha grelhada com arroz e feijão à brasileira, palitos de batata doce frita e ananás grelhado.	
<u>Porco Ibérico</u>	15.50€
Lagartinhos grelhados na brasa com arroz, batata e salada.	
<u>T-Bone</u>	20.50€
T-Bone grelhado na brasa com manteiga de mel e laranja, puré de castanha, batata frita e salada fresca.	
<u>Naco de Vitela</u>	22.50€
Naco do Acém redondo de novilho “au sauté” com legumes grelhados, palitos de batata doce frita com molho de vinho tinto e tomilho.	
<u>Arroz de Lebre (2 pessoas)</u>	25.50€
Lebre estufada em vinho tinto com alecrim, coentros e chouriço, arroz cozido no seu próprio caldo.	
<u>Ensopado de Javali (2 pessoas)</u>	24.50€
Javali marinado em vinho tinto e laranja, assado cozinhado lentamente. Acompanha com batata e salada.	

Ementa

Sobremesas:

Brownie de Chocolate com Gelado de Limão 4.90€

Bolo de chocolate negro com nozes, gelado de limão e topping de chocolate.

Crème Brûlée de Hortelã 4.50€

Leite creme flamejado com sabor a hortelã.

Fondant de Chocolate com Gelado de Baunilha 4.90€

“Queque” de chocolate com recheio cremoso, gelado de baunilha e topping de chocolate.

Fruta da Época 4.00€

Prato de fruta laminada, variável consoante a época do ano.

Mousse de Limão com Frutos Silvestres 4.00€

Mousse de limão com doce de frutos silvestres e crumble de suspiro.

Panacota de Baunilha e Frutos Vermelhos 4.50€

Doce à base de iogurte natural com vagem de baunilha e recheio de frutos vermelhos.

Tarte Tatin de Maçã 5.00€

Tarte de maçã reineta com gelado.

Trilogia de Doçaria Conventual Alentejana 6.50€

Pudim de pão com ameixa de Elvas, encharcada do convento de Stª Clara, queijadinha de Alpalhão.