

# Ementa

**Couvert** 1.50€/Pessoa

Pão, azeite Monte Filipe e azeitona Alentejana.

## **Entradas:**

<b><u>Camarão Escaldante</u></b>	<b>9.50€</b>
Camarão salteado “ao Alinho” com molho picante.	
<b><u>Cogumelos Salteados</u></b>	<b>6.50€</b>
Mix de cogumelos salteados “ao Alinho”, flambeados em brandy, com coentros.	
<b><u>Envoltos</u></b>	<b>5.50€</b>
Ovos mexidos com espargos grelhados e crumble de farinha.	
<b><u>Papa-ratos</u></b>	<b>5.50€</b>
Massa de farinha frita com salada fresca.	
<b><u>Queijo Gratinado</u></b>	<b>5.20€</b>
Queijo de Nisa DOP, “O Fortunato”, gratinado no forno com azeite e orégãos.	
<b><u>Tábua de Enchidos</u></b>	<b>6.00€</b>
Seleção de enchidos de Alpalhão, composta por chouriço de porco preto, chouriço mouro, morcela e cacholeira.	
<b><u>Tábua de Queijos</u></b>	<b>6.00€</b>
Seleção de Queijo de Nisa DOP, “O Fortunato”, de ovelha, cabra, mistura e queijo fresco.	
<b><u>Tibornas à Chaparro</u></b>	<b>6.00€</b>
Pão alentejano tostado com azeite, orégãos, tomate e presunto.	

## **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>4.00€</b>
Sopa triturada e coada de curgete, batata, aipo, cebola, alho francês, azeite e coentros frescos.	
<b><u>Creme de Legumes</u></b>	<b>4.00€</b>
Sopa triturada e coada de abóbora, cenoura, batata, curgete, cebola, alho francês e azeite.	
<b><u>Sarapatel</u></b>	<b>6.00€</b>
Miudezas de borrego estufado com o seu sangue cozido e laranja, servido em carcaça de pão alentejano.	
<b><u>Sopa de Cação</u></b>	<b>7.00€</b>
Posta de cação suada com piso de coentros e alho, croutons e seu caldo.	
<b><u>Sopa de Tomate</u></b>	<b>6.50€</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>8.50€</b>
Atum, delicias, alface, cenoura, milho, tomate cherry, croutons e ovo cozido.	
<b><u>Salada César</u></b>	<b>9.50€</b>
Frango, bacon, alface, croutons e molho César.	
<b><u>Salada de Legumes da Horta</u></b>	<b>8.50€</b>
Pimentos, espargos, cebola e curgete grelhados com croutons e piso de coentros.	

### Peixes:

<b><u>Caril de Camarão</u></b>	<b>14.00€</b>
Miolo de camarão salteado, com molho de tomate, caril e leite de coco, com arroz e fruta .	
<b><u>Croquete de Cação</u></b>	<b>11.50€</b>
Cação panado em pão-ralado aromático, com migas de poejo e legumes salteados.	
<b><u>Bacalhau à Monte Filipe</u></b>	<b>12.50€</b>
Posta de bacalhau com farinha de milho selada em azeite, acompanhada com esmagada de batata, feijão-verde e molho de e pimentos e gambas.	
<b><u>“Brás” à Chaparro</u></b>	<b>13.00€</b>
Lombo de bacalhau com crosta de azeitona, confitado no forno com “brás” e salada.	
<b><u>Linguado à “Bulhão Pato”</u></b>	<b>13.50€</b>
Filete de linguado “au sauté” com puré de cenoura, ameijoas à “bulhão pato” e alho francês de açafreão.	
<b><u>Polvo à Lagareiro</u></b>	<b>14.00€</b>
Polvo assado em azeite, no forno, com batata a murro, esparregado e pimentos assados.	
<b><u>Risotto de Camarão</u></b>	<b>13.50€</b>
Arroz arbóreo cozinhado em vinho branco, com camarão e queijo parmesão.	

### Vegetarianos:

<b><u>Penne com Legumes em Tomate e Pesto</u></b>	<b>11.00€</b>
Legumes salteados com massa penne, em molho de tomate e pesto.	
<b><u>Risotto de Cogumelos e Espargos</u></b>	<b>12.00€</b>
Arroz arbóreo cozinhado em vinho branco, com cogumelos, espargos e queijo parmesão.	

### Carnes:

<b><u>Afogado de Borrego</u></b>	<b>12.00€</b>
Estufado de borrego desossado, pão alentejano tostado com azeite e orégãos, batata frita e salada.	
<b><u>Arroz de Cachola</u></b>	<b>10.00€</b>
Arroz com miudezas de porco cozidas no seu sangue, acompanhado de febra grelhada e laranja.	
<b><u>Febrinhas do Alguidar</u></b>	<b>10.50€</b>
Lombinho de porco frito em massa de pimentão, migas de batata e brócolos com salada fresca.	
<b><u>Porco Alentejano</u></b>	<b>12.50€</b>
Lombinho de porco assado com puré de batata doce roxa, legumes grelhados e crumble de cacholeira.	
<b><u>Picanha</u></b>	<b>14.00€</b>
Picanha grelhada com arroz e feijão à brasileira, palitos de batata doce frita e ananás grelhado.	
<b><u>Porco Ibérico</u></b>	<b>14.00€</b>
Lagartinhos grelhados na brasa com arroz, batata e salada.	
<b><u>T-Bone</u></b>	<b>17.50€</b>
T-Bone grelhado na brasa com manteiga de mel e laranja, puré de castanha, batata frita e salada fresca.	
<b><u>Tornedó</u></b>	<b>16.50€</b>
Lombo de novilho “au sauté” com legumes grelhados, palitos de batata doce frita com molho de vinho tinto e tomilho.	
<b><u>Arroz de Lebre (2 pessoas)</u></b>	<b>23.50€</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>22.50€</b>
Javali marinado em vinho tinto e laranja, assado com brandy. Acompanha com batata e salada.	

# Ementa

## **Sobremesas:**

<b><u>Brownie de Chocolate com Gelado de Limão</u></b>	<b>4.20€</b>
Bolo de chocolate negro com nozes, gelado de limão e topping de chocolate.	
<b><u>Crème Brûlée de Hortelã</u></b>	<b>4.00€</b>
Leite creme flamejado com sabor a hortelã.	
<b><u>Fondant de Chocolate com Gelado de Baunilha</u></b>	<b>4.00€</b>
“Queque” de chocolate com recheio cremoso, gelado de baunilha e topping de chocolate.	
<b><u>Fruta da Época</u></b>	<b>3.50€</b>
Prato de fruta laminada, variável consoante a época do ano.	
<b><u>Mousse de Limão com Frutos Silvestres</u></b>	<b>3.80€</b>
Mousse de limão com doce de frutos silvestres e crumble de suspiro.	
<b><u>Panacota de Baunilha e Frutos Vermelhos</u></b>	<b>4.50€</b>
Doce à base de logurte natural com vagem de baunilha e recheio de frutos vermelhos.	
<b><u>Tarte Tatin de Maçã</u></b>	<b>5.00€</b>
Tarte de maçã reineta com gelado.	
<b><u>Triologia de Doçaria Conventual Alentejana</u></b>	<b>6.20€</b>
Pudim de pão com ameixa de Elvas, encharcada do convento de Stª Clara, queijadinha de Alpalhão.	