

# Ementa

## **Couvert** 1.70€/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>7.00€</b>
Mix de cogumelos salteados “ao Alinho”, flambeados em brandy, com coentros.	
<b><u>Envoltos</u></b>	<b>6.50€</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>5.70€</b>
Queijo de Nisa DOP, “O Fortunato”, gratinado no forno com azeite e orégãos.	
<b><u>Tábua de Enchidos</u></b>	<b>8.00€</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>8.00€</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:**

#### **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**

**13.00€**

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

## **Peixes:**

### **Caril de Camarão**

**15.50€**

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

### **Croquete de Cação**

**15.50€**

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

### **Bacalhau à Monte Filipe**

**15.50€**

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**

**16.50€**

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

### **Linguado à “Bulhão Pato”**

**15.50€**

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

### **Polvo à Lagareiro**

**16.50€**

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

### **Risotto de Camarão**

**15.50€**

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

## **Carnes:**

<b><u>Afogado de Borrego</u></b>	<b>14.50€</b>
Estufado de borrego desossado, pão alentejano tostado com azeite e orégãos, batata frita e salada.	
<b><u>Arroz de Cachola</u></b>	<b>13.00€</b>
Arroz com miudezas de porco cozidas no seu sangue, acompanhado de febra grelhada e laranja.	
<b><u>Febrinhas do Alguidar</u></b>	<b>13.50€</b>
Lombinho de porco frito em massa de pimentão, migas de batata e brócolos com salada fresca.	
<b><u>Porco Alentejano</u></b>	<b>14.50€</b>
Lombinho de porco assado com puré de batata doce , legumes grelhados e crumble de cacholeira.	
<b><u>Picanha</u></b>	<b>15.00€</b>
Picanha grelhada com arroz e feijão à brasileira, palitos de batata doce frita e ananás grelhado.	
<b><u>Porco Ibérico</u></b>	<b>15.00€</b>
Lagartinhos grelhados na brasa com arroz, batata e salada.	
<b><u>T-Bone</u></b>	<b>18.50€</b>
T-Bone grelhado na brasa com manteiga de mel e laranja, puré de castanha, batata frita e salada fresca.	
<b><u>Naco de Vitela</u></b>	<b>18.00€</b>
Naco do Acém redondo 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 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.