

BASILII

PRIMAVERA - VERÃO

Chef Filipe Ramalho

The flavors of Alentejo with a touch of sophistication. This is the combination you can meet in the BASÍLII restaurant. With a name that pays tribute to the wealthy Roman family who lived in the villa of Torre de Palma - whose ruins are located a few meters from Torre de Palma Wine Hotel - and evokes the aromatic herb basil, our restaurant provides you with a trip through the Alentejo delights.

Los sabores de la región del Alentejo, con un toque de sofisticación. Esta es la combinación que puede probar en el restaurante Basilii. Con un nombre que rinde homenaje a la familia romana adinerada que vivía en la villa de Torre de Palma - cuyas ruinas se encuentran a pocos metros de Torre de Palma Wine Hotel - y recuerda a la albahaca (hierba aromática), nuestro restaurante le dará un viaje a través de las delicias del Alentejo.

COUVERT

"ALENTEJO" BREAD

"ALENTEJO" BREAD WITH OLIVES

"ALENTEJO" BREAD WITH GARLIC

TORRE DE PALMA OLIVE OIL

OLIVES FROM CAMPO MAIOR

4,00 €

COUVERT

PAN "ALENTEJANO"

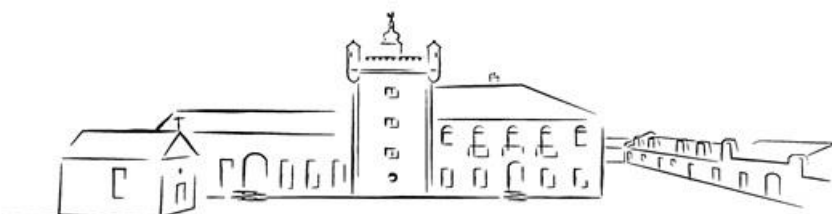
PAN "ALENTEJANO" DE ACEITUNAS

PAN "ALENTEJANO" DE AJO

ACEITE TORRE DE PALMA

ACEITUNAS DE CAMPO MAIOR

4,00 €



STARTERS / TAPAS

PIPOCAS DE PORCO 4,00€

Pig "Popcorns" with Lime and Satê

Palomitas de Cerdo, Lima e Satê

PIMENTOS PADRÓN 5,00€

Sautéed Padrón peppers with "fleur de sel"

Pimientos de Padrón salteados con "flor de sal"

FARINHEIRA DE SANGUE (Produto Alentejano) 5,50€

Smoked pork lard, blood and flour sausage

„Farinheira de Sangue"

PÉZINHOS DE COENTRADA (Tipicamente Alentejano) 6,00€

Pork feet with coriander and grilled "Torre de Palma" bread

Pies de cerdo con cilantro y pan tostado de Torre de Palma

NINHO DE COGUMELOS 6,50€

Sautéed Portobello mushrooms, 65 °C Egg, mungo soy noodles and "Boletus" powder

Setas "Portobello" salteadas, huevo 65 °C, Mungo soya y polvo de "Boletus"

PEIXINHOS DA HORTA (Produto Alentejano) 8,00€

Battered vegetables, in Terrius smoked Chestnut flour, with coriander Aioli

Empanizado de verduras de nuestra huerta en harina de castaña ahumada y "Aioli de cilantro"

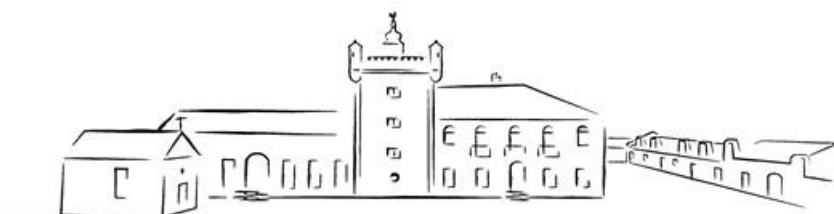
OS OVOS MEXIDOS DO BASILII(Tipicamente Alentejano) 8,00€

Scrambled eggs with asparagus and "farinheira" (smoked pork lard and flour sausage)

Huevos revueltos, espárragos y crumble de "Farinheira"

OVOS ROTOS ALENTEJANOS (Produto Alentejano) 8,50€

Smoked Iberian pork sausage, "Nisa" cheese, fries and fried egg



Embutido de cerdo ibérico, queso de "Nisa", patata frita y huevo frito

SELEÇÃO DE ENCHIDOS E QUEIJOS TORRE DE PALMA(Produto Alentejano) 11,00€

Torre de Palma smoked Iberian pork sausages and Regional Cheese selection

Selección de embutidos de cerdo ibérico y quesos "Torre de Palma"

SOUPS and "AÇORDAS" / SOPAS e "AÇORDAS"

CREME DE LEGUMES DA NOSSA HORTA (Produto Alentejano) 5,00€

Vegetable soup, made with seasonal vegetables from our garden

Crema de Verduras con verduras de nuestra huerta

AÇORDA DE COENTROS (Tipicamente Alentejano) 9,00€

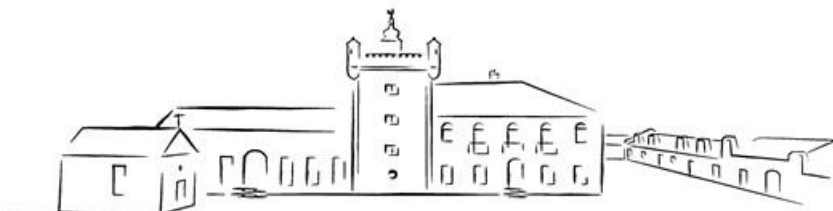
Codfish, Coriander and garlic sauce, poached egg and grilled "Torre de Palma" bread

Bacalao, Aceite de Cilantro y Ajo, Huevo 65 °C e Pan tostado "Torre de Palma"

GASPACHO ALENTEJANO (Tipicamente Alentejano) 9,00€

"Gaspacho Alentejano", with Dona Octavia pork lard sausage, summer fruits sorbet and smoked sardine

Gazpacho Alentejano, Embutido de cerdo Dona Octávia, Sorbet de Frutos Rojos y sardinas ahumadas



SOPA DE CAÇÃO (Típicamente Alentejano)

13,00€

"Sopa de Cação", fresh tope and "Torre de Palma" bread

Sopa de Cazón, cazón fresco y Pan "Torre de Palma"

FISH / PESCADO

BACALHAU D'OURO

13,00€

"Bacalhau Dourado", 65°C egg, coriander and olive oil, cherry tomato and olive powder

"Bacalao Dourado", huevo 65°C, cilantro y aceite de oliva, tomato cereza y polvo de oliva

TÁRTARO DE SALMÃO

18,00€

Salmon tartar, radish, passion fruit spheres, salmon eggs, wasabi sesame and peas, avocado and radish purée

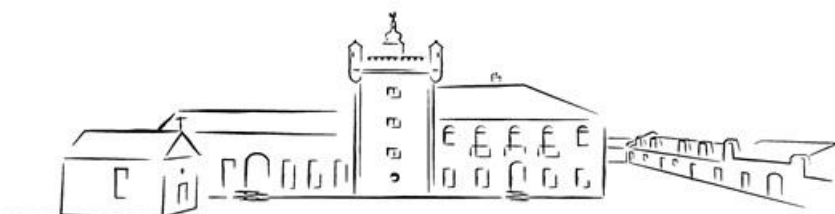
Tartaro de salmón, rábano picante, maracuyá, avellanas y sésamo Wasabi, puré de aguacate y rábano

TÁRTARO DE ATUM

18,00€

Tuna Tartar. Quail egg, capers, mango purée, radish, Spring onion, Ancienne mustard, Torre de Palma bread, Rocket, Wasabi peas and sesame, chives, pink ginger and fries

Tartaro de Atún, huevo de codorniz, Alcaparras, Puré de mango, Spring Onion, Mostaza Ancienne, pan Torre de Palma, Rúcula, avellanas y sésamo Wasabi, cebollino, jengibre, rábano e patatas fritas



POLVO DO MALTÊS 20,00€

Octopus, sweet potato, and tomato concasse

Pulpo, patata dulce y tomate concassé

CEVICHE DE CORVINA 23,00€

Croaker Ceviche, red onion, peppers, Leite de Tigre (Tiger's milk), mashed sweet potatoes, Terriu pepper mustard and Yuzu caviar

Ceviche de Corvina, Cebolla Roja, Pimientos, Leche de Tigre, Puré de patata dulce, Mostaza de Pimientos Terriu y Caviar de Yuzu

MEAT / CARNE

BOCHECHA DE NOVILHO ESTUFADA (Produto Alentejano) 13,00€

Veal cheek, vegetables, mashed potatoes, and shallot pickles

Mejilla de ternera, verduras, patata machacada y pickles de chalote

BARRIGA DE LEITÃO (Produto Alentejano) 14,00€

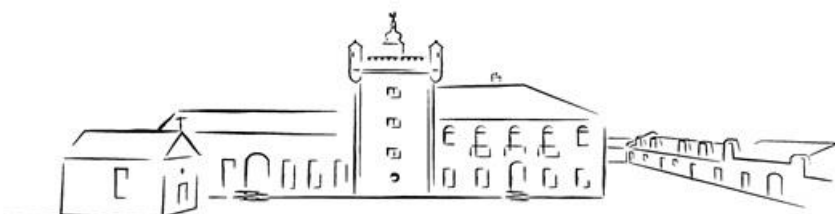
Iberian Piglet belly cooked slowly in Sous Vide during 36 hours, baked apple puree, sautéed vegetable spaghetti and "Torre de Palma" honey

Ventre de cochinillo ibérico cocinado a baja temperatura en Sous Vide durante 36 horas, puré de manzana al horno, espagueti de verduras salteadas y miel "Torre de Palma"

PRESA DE PORCO PRETO (Produto Alentejano) 15,00€

Black Pork, Spinach Esparregado, Spiral Potatoes and Nisa Cheese Sauce

Presa de Cerdo Ibérico, Espinacas, Patatas Espiral, Salsa de queso de Nisa



CABRITO ASSADO NO NOSSO FORNO DE LENHA(Produto Alentejano) 16,00€

Roast lamb in our firewood oven, Bombay potatoes and crispy onion

Cordero en nuestro horno de leña, patata de Bombaim y cebolla frita crujiente

COSTELETAS DE BORREGO(Produto Alentejano) 17,00€

Lamb Chops, Fried Potato Skin, Cheese Sauce, Pepper Mustard, Coriander Aioli and Salad

Chuletas de Cordero, cascaras de patatas fritas, Salsa de Queso, mostaza de pimientos, Aioli de Cilantro y Ensalada

GIN TÁRTARO(Produto Alentejano) 20,00€

Veal tartar, gin Friends, capers, quail egg yolk, ancienne mustard, cappers, homemade DaVaca natural yoghurt "Torre de Palma" bread, Terrius pepper mustard and fries

Tartaro de ternera, Friends Gin Premium, huevo de codorniz, mostaza Ancienne, alcaparras, pan "Torre de Palma", ensalada y patata

O BIFE DO CHEF (Produto Alentejano) 20,00€

Carnalentejana Veal, Dona Octávia pork lard sausage, fried egg, potato chips and salad

Vacio de Ternera Carnalentejana, Embutido de cerdo Dona Octávia, Huevo frito, Chips de patata e ensalada

NOVILHO BÊBADO (Produto Alentejano) 23,00€

Carnalentejana Steer loin marinated in Alicante Bouschet, potato and apple Mille Feuille, vegetables from our garden and summer fruits Coulis

solomillo de ternera Carnalentejana en mosto de Alicante Bouschet, gratin de patata y manzana, verduras y coulis de frutos rojos

VEGETARIANO

SALADA DE ALGAS 11,00€

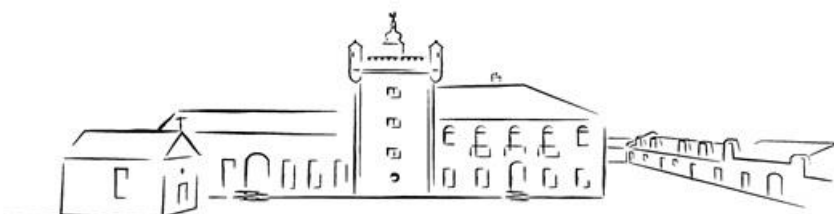
Sea Lettuce and Cabelo de Velha da Alga+ seaweed, Torre de Palma carrot chutney, red onion, rocket and wasabi peas

Lechuga de mar, alga Cabelo de Velha da Alga+, chutney de zanahoria Torre de Palma, cebolla roja, rúcula y avellanas de wasabi

VEGGIE

D'OURO

12,00€



Leek, pennyroyal, cherry tomato, Rocket and powdered olives

Puerro, pesto de poleo, tomate cereza, Rúcula y aceituna en polvo

NOODLES COM LEGUMES ASIÁTICOS

13,00€

Noodles, vegetable stock, Mungo soya sprouts, vegetables from our garden and Shitake mushrooms

Noodles, Caldo de verduras, soya mungo, verduras de nuestra huerta y setas Shitake

CHILDREN'S MENU

SALADA DE DOURADINHOS

10,00€

Oven baked fish sticks, Fusilli, Rocket, Cherry tomato and yoghurt sauce

Filetes de pescado empanizado, Fusilli, Rúcula, tomate cereza y salsa de iogurte

ESPARGUETE À BOLONHESA

10,00€

Spaghetti Bolognese and Parmesan cheese

Spaghetti Bolognese com queso parmesano

HAMBÚRGUER ALENTEJANO (Produto Alentejano)

12,50€

Carnalentejana beef burger, crispy onion, pork sausage, cherry tomato, Nisa cheese, rocket and fries

Hamburger Carnalentejana, cebolla frita crujiente, embutido de cerdo, tomate cereza, queso de Nisa, rúcula y patatas fritas

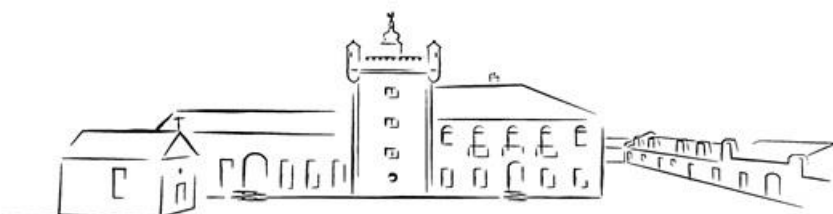
SALMÃO NO FORNO

15,00€

Oven baked salmon, mashed potatoes, vegetables from our garden and pennyroyal and youghurt sauce

Salmon en el horno, puré de patatas, legumbres de nuestra huerta y salsa de poleo y iogurte

DESSERTS / POSTRES



SELEÇÃO DE FRUTAS DA PRAÇA	6,50€
<i>Fresh Fruits</i>	
<i>Selección de frutas</i>	
CRÈME BRÛLÉE DE POEJO (Produto Alentejano)	5,50€
<i>Penny Royal Crème Brûlée</i>	
<i>Crème Brûlée de poleo</i>	
A SOBREMESA DO BASILII (Produto Alentejano)	
<i>"Sericaia", Mascarpone cheese and lime foam, lemon ice cream and "Elvas" plum</i>	6,00€
<i>Sericaia, Espuma de Queso Mascarpone con Lima, Helado de Limón y Ciruela "d'Elvas DOP"</i>	
"MOUSSE DE CHOCOLATE"	7,00€
<i>Chocolate Mousse, hazelnut, chocolate crumble and dark chocolate shavings</i>	
<i>Mousse de chocolate, avellanas, grosellas, crumble de chocolate y raspaduras de chocolate negro</i>	
TOMA LÁ MORANGOS!	8,00€
<i>Strawberry soup, macerated strawberries, freeze dried strawberries, Nutella and Mint Macaron</i>	
<i>Sopa de fresas, macerado de fresa, fresas liofilizadas, Nutella e macaron de menta</i>	
"ARROZ DOCE"	8,00€
<i>Sweet Rice foam, fried rice paper, Cinnamon Ice Cream and lemon Macaron</i>	
<i>Espuma de arroz con leche, helado de Canela, hoja de arroz y macaron de limón</i>	
TOUCINHO RANÇOSO DE BOLOTA E WASABI (Tipicamente Alentejano)	8,50€
<i>Acorn Toucinho Rançoso, Wasabi merengue, Lemon Curd and lime sorbet</i>	
<i>Toucinho Rançoso de bellota, merengue de Wasabi, Lemon Curd y Sorbet de Lima</i>	

