

BASILII

| ALENTEJO | SAZONALIDADE | LEGUMES BIOLÓGICOS | PRODUTORES LOCAIS | FRESCURA | TRADIÇÃO |

ENTRADAS

COUVERT

Pão Alentejano, Manteiga DaVaca com Flôr de Sal Salmarim e Azeite Torre de Palma 4,00€

Traditional Alentejo Bread, DaVaca Butter and Torre de Palma Olive Oil

ENCHIDOS DO FUMEIRO DA DONA OCTÁVIA

Paia do Cachaço, Paio de Alho e Sal, Papada de Porco e Cabeça de Xara 11,00€

Regional Sausages – “Paia do Cachaço”, “Paio de Alho e Sal”, “Papada” and “Cabeça de Xara”

TARTE DE FARINHEIRA DE CASTANHA

Tarte de Farinheira de Castanha da Dona Octávia com Pera Bêbeda (Fatia) 8,00€

Chestnut Lard Sausage Pie, “Drunken” Pears in Wine and Peppermint (Slice)

ESCABECHE DE COELHO

Escabeche de Coelho, Cenoura Avinagrada, Alcachofra Confitada e Tiborna de Pão Alentejano 9,50€

Rabbit “Escabeche”, Carrot Pickle, Confit Artichoke and Fried Alentejo Bread

NINHO DE COGUMELOS

Pleurotus Grelhados, Ovo 65°C, Croutons, Massa de Soja, Pó de Boletos e Piso de Poejo e Coentros 7,50€

Grilled Pleurotus Mushroom’s, Egg 65°C, Harusame, Porcini Powder and Cilantro and Pennyroyal Pesto

EMPADA DE COZIDO À PORTUGUESA

Empada Recheada com Carnes e Legumes do Cozido à Portuguesa, Maionese de Chouriço, Salada de

Agrião da Ribeira e Pickles de Cebola Roxa 5,00€/uni

Pie Stuffed with Meats and Vegetables of Portuguese Stew, Chorizo Mayonnaise, Watercress and Purple Onion Pickles

PÉZINHOS DE COENTRADA

Pézinhos de Porco com Molho de Coentros, Ovo 65°C e Tostas de Pão Alentejano 7,00€

Pork feet and skin with coriander sauce and 65°C Egg

PAPADA DE PORCO PRETO

Papada de Porco Preto (Produção Exclusiva Basilii), Maionese de Alho Negro, Laranja, Alho Crocante 7,00€

“Papada” Black Pork (Basilii Exclusive Production), Black Garlic Mayonnaise, Orange, Crunchy Garlic

Chef Filipe Ramalho

BASILII

| ALENTEJO | SAZONALIDADE | LEGUMES BIOLÓGICOS | PRODUTORES LOCAIS | FRESCURA | TRADIÇÃO |

ENTRADAS

SOPA DE BELDROEGAS

Sopa de Beldroegas, Ovo 65°C e Queijo Fortunato 6,50€
Purslane Soup. Egg 65°C and Regional Cheese

TÁBUA DE QUEIJOS ALENTEJANOS

Queijos Alentejanos e Marmelada 11,00€
Regional Cheese Selection

PEIXE

AÇORDA ALENTEJANA

Açorda de Poejo e Coentros à Alentejana, Lombo de Bacalhau Lugrade, Ovo 65°C, Caldo de Peixe, Tiborna de Pão Alentejano e Azeitona Preta 11,00€
Pennyroyal and Cilantro Alentejo "Açorda", Codfish, Quail Egg, Alentejo Bread, Black Olives Powder

CALDEIRADA DE PEIXE DO RIO

Caldeirada, Lúcio Perca, Barbo, Tibornas e Hortelã 16,00€
Soup with River Fishes, Bread and Mint

POLVO DO MALTÊS

Polvo do Algarve, Esmagada de Assado de Batatas, Grelos de Couve, Rabanete, Pickles de Pimento Assado, Piso de Poejo e Coentros e Mostarda de Pimentos 25,00€
Algarve Octopus, Baked Potato, Cabbage Sprouts, Radish, Roasted Pepper Pickles and Coriander Pesto

ARROZ DE LÍNGUAS DE BACALHAU E TOMATE

Arroz de Tomate de Conserva, Línguas de Bacalhau Lugrade e Óleo de Coentros 16,00€
Rice, Homemade Canned Summer Tomatoes and Fried Codfish Thongs and Coriander Oil

Chef Filipe Ramalho

BASILII

| ALENTEJO | SAZONALIDADE | LEGUMES BIOLÓGICOS | PRODUTORES LOCAIS | FRESCURA | TRADIÇÃO |

CARNE

GALINHA DO CAMPO TOSTADA

Galinha do Campo Tostada com Alperces Grelhados, Passas, Salada de Agrião e Batata Frita à Antiga 15,00€
Chicken Toasted with Grilled Apricot, Raisins and Fried Potato

PRESA DE PORCO PRETO

Presa de Porco Preto, Migas de Batata Doce, Esparregado de Acelgas, Pipocas de Porco, Cogumelos Shitake, Crumble de Farinheira Preta e Couve Roxa Acídula 17,00€
Black Pork, Sweet Potato "Migas", Pork Popcorn and Shitake Mushrooms, Chard, Acorn Farinheira and Red Cabbage

ARROZ DE LEBRE

Arroz de Lebre de Caça, Pickles de Cebola Roxa, Agrião da Ribeira e Cogumelos Laminados 19,00€
Hunting Hare Rice, Red Onion Pickles, Watercress and Mushrooms

NOVILHO BÊBADO

Lombo de Novilho Carnalentejana DOP marinado em Mosto do Alicante Bouschet fermentado, Legumes Salteados e Gratin de Batata e Aipo 25,00€
Veal Loin Marinated in Alicante Bouschet Must, Fried Vegetables, Potato and Celery Gratin

VEGETARIANO

SALADA DE VERÃO

Fusilli, Passas, Tomate Cereja, Nozes, Parmesão e Coleslaw 15,00€
Fusilli, Raisins, Cherry Tomato, Nuts, Parmesan Cheese and Coleslaw

NOODLES DE LEGUMES ASIÁTICOS

Noddles com Legumes Salteados com Molho de Soja e Oyster Sauce e Alga Wakame 15,00€
Asian Vegetables Noodles with Wakame

Chef Filipe Ramalho

BASILII

| ALENTEJO | SAZONALIDADE | LEGUMES BIOLÓGICOS | PRODUTORES LOCAIS | FRESCURA | TRADIÇÃO |

CRIANÇAS

SOPA DO DIA

Vegetable Soup

6,00€

ESPARGUETE À BOLONHESA

Esparguete, Bolonhesa e Queijo Parmesão

Spaguetti Bolognese and Parmesan Cheese

11,00€

HAMBÚRGUER ALENTEJANO

Hambúrguer Carnalentejana DOP, Paio de Alho e Sal, Queijo de Nisa DOP, Salada e Batata Frita

Carnalentejana Beef Burger, Pork Sausage, Nisa Cheese, Salad) and Fries

13,00€

SALMÃO NO FORNO

Salmão no Forno, Puré de Batata e Legumes da nossa Horta

Oven Baked Salmon, Mashed Potatoes and Vegetables from our Garden

18,00€

Chef Filipe Ramalho

BASILII

| ALENTEJO | SAZONALIDADE | LEGUMES BIOLÓGICOS | PRODUTORES LOCAIS | FRESCURA | TRADIÇÃO |

SOBREMESAS

SELEÇÃO DE FRUTAS DA PRAÇA 6,50€

Sopa de Morangos

Sopa de Framboesas, Morangos Macerados em Poejo e Suspiros 9,50€

Blended raspberries with strawberries macerated in pennyroyal and suspiros

TOUCINHO RANÇOSO

Toucinho Rançoso de Monforte e Sorbet de Tangerina 7,00€

Traditional Cake from Monforte with Tangerine Sorbet

TEXTURAS DE CHOCOLATE CALLEBAUT

Mousse de Chocolate de Leite, Brownie de Chocolate Equador 73%, Crumble de Chocolate Branco, Praliné
de Frutos Secos e Gelado de Caramelo 9,50€

Chocolate Mousse. Brownie, White Chocolate Crumble, Praliné and Caramel Icecream

“ARROZ DOCE”

Moelleux de Arroz, Gelado de Canela, Folha de Arroz, Espuma de Arroz Doce, Cremoso de Limão
e Crumble de Canela 8,00€

Moelleux Rice, Cinnamon Ice Cream, Rice Leaf, Sweet Rice Foam, Creamy Lemon and Cinnamon Crumble

Chef Filipe Ramalho