

BASILII

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

ENTRADAS

COUVERT

Pão Alentejano, Manteiga 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)

PEIXINHOS DA HORTA (VEGETARIANO)

Feijão Verde frito em Polme com Farinha de Castanha e Pimenta Rosa e Aioli de Coentros 7,50€

Battered green beans, in Terrius smoked Chestnut flour and Pink Pepper, with coriander Aioli

NINHO DE COGUMELOS (VEGETARIANO)

Cogumelos Shitake Biológico, Ovo 65°C, Croutons, Massa de Soja, Pó de Boletos e Piso de Poejo e Coentros 9,50€

Shitake Mushroom's, Egg 65°C, Harusame, Porcini Powder and Cilantro and Pennyroyal Pesto

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

ENTRADAS

EMPADA DE RABO DE BOI

Empada Recheada com Rabo de Boi, Maionese de Chouriço, Salada de Agrião da Ribeira e Pickles 8,00€/uni

Pie Stuffed with OxTail and Vegetables, 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 Basílii), Maionese de Alho Negro, Laranja, Alho Crocante 7,50€

"Papada" Black Pork (Basílii Exclusive Production), Black Garlic Mayonnaise, Orange, Crunchy Garlic

TÁBUA DE QUEIJOS ALENTEJANOS

Queijos Alentejanos e Marmelada 13,50€

Regional Cheese Selection

OVOS DO BASILII

Ovos Mexidos Cremosos, Batata Frita, Enchidos da Dona Octávia e Queijo Fortunato 10,00€

Scrambled Eggs, Regional Sausages and Cheese

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

SOPA

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

13,00€

Pennyroyal and Cilantro Alentejo "Açorda", Codfish, Quail Egg, Alentejo Bread, Black Olives Powder

SOPA DE FEIJÃO COM MOGANGO

Sopa de Feijão com Mogango, Pickle de Mogango, Piso de Coentros e Tiborna

9,00€

Beans with Mogango, Toasted Almond, Alentejo Bread Tiborna, Pumpkin Pickles and Parsley

PEIXE

POLVO DO MALTÊS

Polvo do Algarve, Esmagada de Assado de Batatas, Grelvo de Couve, Rabanete, Pickles de Pimento Assado, Piso de Coentros e Mostarda de Pimentos

25,00€

Algarve Octopus, Baked Potato, Cabbage Sprouts, Radish, Roasted Pepper Pickles and Coriander Pesto

PARGO VERMELHO

Pargo Vermelho, Grão com Mão de Vaca e Papada de Porco

21,00€

Red Snapper, Chickpeas Stew with Cow Meat and Regional Sausage

TÁRTARO DE SALMÃO

Tártaro de Salmão, Rábano, Ovas de Salmão, Ervilhas de Wasabi, Guacamole, Rabanete e Salada

22,00€

Salmon Tartar, Horseradish Root, Salmon Roe, Wasabi Peas, Guacamole, Radish and Salad

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

CARNE

GALINHA DO CAMPO TOSTADA

Galinha do Campo Tostada com Nectarinas Grelhadas, Passas, Salada de Agrião e Batata Frita à Antiga 15,00€

Chicken Toasted with Grilled Apricot, Raisins and Fried Potato

PRESA DE PORCO IBÉRICO (OPÇÃO VEGETARIANA)

Presa de Porco Ibérico do Maldonado, Migas de Batata Doce, Esparregado de Espinafres e Acelgas, Pipocas de Porco, Cogumelos Shitake, Crumble de Farinheira Preta e Pickles 22,00€

Iberian Pork, Sweet Potato "Migas", Pork Popcorn and Shitake Mushrooms, Chard, Acorn Farinheira and Pickles

GIN TÁRTARO

25,00€

Tártaro de Vazia de Novilho Carnalentejana DOP, Gin Sharish Blue Magic, Ovo de Codorniz, Crocante de Pão Torre de Palma, Salada e Batata Frita

Veal Steak Tartar, Gin Sharish Blue Magic, Capers, Quail Egg, "Torre de Palma" Bread and Fried Potato

NOVILHO BÊBADO (OPÇÃO VEGETARIANA)

25,00€

Lombo de Novilho Carnalentejana DOP marinado em Mosto do Alicante Bouschet fermentado, Legumes Salteados e Gratin de Batata e Aipo

Veal Loin Marinated in Alicante Bouschet Must, Fried Vegetables, Potato and Celery Gratin

BORREGO ASSADO

16,00€

Borrego Biológico Assado no Forno, Trigo Sarraceno e Abóbora e Bimis Grelhados

Baked Organic Lamb, Buckwheat and Pumpkin and Grilled Bimis

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

VEGETARIANO

SALADA BASILII

Fusilii, Passas, Tomate Cereja, Nozes, Parmesão e Salada 15,00€

Fusilii, Raisins, Cherry Tomato, Nuts, Parmesan Cheese and Salad

NOODLES DE LEGUMES ASIÁTICOS

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

Asian Vegetables Noodles with Wakame

CRIANÇAS

SOPA DO DIA (VEGETARIANO)

6,00€

Vegetable Soup

ESPARGUETE À BOLONHESA

Esparguete, Bolonhesa e Queijo Parmesão 11,00€

Spaguetti Bolognese and Parmesan Cheese

HAMBÚRGUER ALENTEJANO

Hambúrguer Carnalentejana DOP, Paio de Alho e Sal, Queijo de Nisa DOP, Salada e Batata Frita 13,00€

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

SALMÃO NO FORNO

Salmão no Forno, Puré de Batata e Legumes da nossa Horta 18,00€

Oven Baked Salmon, Mashed Potatoes and Vegetables from our Garden

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

SOBREMESAS

SELEÇÃO DE FRUTAS DA PRAÇA

6,50€

PAYLOVA DE FRUTOS VERMELHOS

Pavlova de Frutos Vermelhos e Iogurte Natural DaVaca

9,50€

Red Fruits Pavlova and Artisanal Yogurt

CRUMBLE DE MAÇÃ

Crumble de Maçã e Gelado de Maçã Assada

6,00€

Apple Crumble and Baked Apple Icecream

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