

BASILII

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

| Estas são as nossas premissas no Basilii. Queremos trazer até si o melhor do Alentejo e de Portugal. |

| Neste Menu apenas irá encontrar produtos Sazonais provenientes dos mais diversos Produtores que trabalham diariamente connosco. Inspiramo-nos nas Raízes do Receituário Alentejano e nos Sabores e Saberes das gentes da nossa Terra para podermos inovar e apresentar uma nova experiência gastronómica que poderá ser partilhada pelos nossos clientes. |

| O nosso Menu está sempre em constante mudança tal como os ciclos da Natureza e só assim conseguimos garantir a máxima frescura dos nossos ingredientes. |

| Somos um Restaurante ecologicamente sustentável e por isso estamos diariamente a adaptar práticas mais ecológicas dentro e fora do nosso Restaurante. |

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

PETISCOS

COUVERT

Pão de Vaiamonte Tradicional, de Azeitona e de Alho, Banha Temperada Montada com Amêndoas e Cominhos e Azeite Torre de Palma 4,00€

ENCHIDOS DO FUMEIRO DA DONA OCTÁVIA

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

TARTE DE FARINHEIRA DE CASTANHA

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

OVOS ROTOS

Batata Doce Frita, Crumble de Farinheira, Molho de Queijo Fortunato e Paio do Cachaço de Porco e Ovo Estrelado 9,50€

NINHO DE COGUMELOS (VEGETARIANO)

Pleurotus Grelhados, Gema Curada Massa de Soja, Pó de Boletos e Aromáticas 7,50€

COUVE GRELHADA (VEGETARIANO)

Couve Coração, Molho de Massa de Pimentão Caseiro e Marmelada de Maçã 6,50€

PEIXINHOS DA HORTA (VEGETARIANO)

Mogango Frito em Polme de Farinha de Castanha com Aioli de Coentros 8,00€

QUEIJO GRATINADO

Queijo Gratinado Monte da Vinha, Marmelos em Calda Grelhados e Noz 10,00€

PÉZINHOS DE COENTRADA

Pézinhos de Porco com Molho de Coentros e Tostas de Pão Alentejano 7,00€

TÁBUA DE QUEIJOS ALENTEJANOS

Queijos Alentejanos e Marmelada 12,00€

SOPAS

SOPA DE CAÇÃO

Sopa de Cação e Coentros e Tosta de Pão Alentejano 10,00€

AÇORDA ALENTEJANA

Açorda de Poejo e Coentros à Alentejana, Lombo de Bacalhau da Lugrade, Ovo 65°C, Caldo de Peixe, Tiborna de Pão Alentejano e Azeitona Preta 11,00€

SOPA DE FEIJÃO COM MOGANGO (VEGETARIANO)

Feijão com Mogango, Amêndoa Tostada, Tiborna de Pão Alentejano, Pickles de Abóbora e Salsa 7,00€

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

PEIXE

PARGO VERMELHO

Pargo Vermelho de Linha, Grão com Mão de Vaca e Rabanetes 15,00€

BACALHAU COM TODOS

Lombo de Bacalhau da Luga de Marinado em Mosto de Alicante Bouschet, Couve Grelhada, Puré de Cenoura, Puré de Salsa e Espinafres, Batata e Nabo, Brócolos, Molho de à Brás e Azeitona em Pó 19,00€

POLVO DO MALTÊS

Polvo do Algarve, Batata-Doce, Cebolinho, Piso de Poejo e Coentros e Tomate Concassé 25,00€

CARNE

GALINHA DO CAMPO TOSTADA

Galinha do Campo Tostada com Marmelos Grelhados, Passas e Batata Frita à Antiga 15,00€

PRESA DE PORCO PRETO

Presa de Porco Preto, Migas de Batata Doce, Pipocas de Porco e Cogumelos Shitake 16,00€

BOCHECHA DE NOVILHO

Bochecha de Novilho Estufada, Puré de Cenoura Assada, Mini Legumes e Crumble de Farinheira 16,00€

NOVILHO BÊBADO

Lombo de Novilho Carnalentejana DOP marinado em Mosto do Alicante Bouschet fermentado, Legumes Salteados e Gratin de Batata e Aipo 25,00€

GIN TÁRTARO

Tártaro de Vazia de Novilho Carnalentejana, Gin Friends, Crocante de Pão Torre de Palma, Salada e Batata Frita 25,00€

VÃO MATURADO (Para 2 Pessoas)

Costeleta de Vaca Maturada, Salada de Agrião, Legumes Salteados, Migas de Couve com Feijão Frade e Salicórnia 56,00€

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

SOBREMESAS

SELEÇÃO DE FRUTAS DA PRAÇA

6,50€

BANANA E FRUTOS SECOS

Esta Sobremesa é VEGAN e não contém: LACTOSE, OVO, GLUTÉN E AÇÚCARES REFINADOS

Compota de Banana, Cremoso de Praliné de Avelã, Bolo de Banana, Mousse de Banana, Crumble de Frutos Secos, Lima e Chip's de Banana

7,50€

CHEESECAKE DE MOGANGO

Marmelada de Mogango, Mousse de Queijo Creme, Bolo de Especiarias, Cápsula de Azeite, Crumble de Canela, Tuile de Mogango, Sorbet de Tangerina e Mogango e Castanhas Cristalizadas

7,00€

TEXTURAS DE CHOCOLATE CALLEBAUT E RUM

Mousse de Chocolate Equador 73%, Biscoito Bêbado com Rum Havana Club Especial 10 Anos, Rochas de Cacau, Terra de Matcha, Gelado de Caramelo, Papel de Cacau, Gelatina de Rum e Terra de Chocolate Branco

9,50€

FATIAS PARIDAS

Brioche com Massa Velha de Pão de Vaiamonte em Noisette, Molho de Chocolate Branco e Tomilho, Xarope de Caramelo e Laranja, Sorbet de Pera Bêbeda e Vodka Friends

8,00€

“ARROZ DOCE”

Moelleux de Arroz, Gelado de Canela, Folha de Arroz, Espuma de Arroz Doce, Cremoso de Limão, Macaron de Limão e Crumble de Canela

8,00€

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

Crianças | Kids

SOPA DO DIA

6,00€

Daily Soup / Crema de Verduras

ESPARGUETE À BOLONHESA

11,00€

Esparguete, Bolonhesa e Queijo Parmesão

Spaguetti Bolognese and Parmesan Cheese

Spaghetti Bolognese com queso parmesano

HAMBÚRGUER ALENTEJANO

13,00€

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

Hamburger Carnalentejana, embutido de cerdo, queso de Nisa, ensalada y patatas fritas

SALMÃO NO FORNO

18,00€

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

Oven Baked Salmon, Mashed Potatoes and Vegetables from our Garden

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

GALINHA DO CAMPO

13,00€

Galinha do Campo Assada no Forno com Puré de Batata e Legumes da nossa Horta

Roasted Chicken with Potato Puree and Sauteed Vegetables

Pollo de Campo Asado con puré de patata y legumbres de nuestra huerta

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

TAPAS

COUVERT	4,00€
Traditional, Olives and Garlic Alentejo Bread, Pork Lard with Almonds And Cumins and Torre de Palma Olive Oil Pan de Vaiamonte Tradicional, Aceituna y ajo, Grasa de Cerdo, Con almendras y Comino y Aceite de Oliva Torre de Palma	
ENCHIDOS DO FUMEIRO DA DONA OCTÁVIA	11,00€
Regional Sausages – “Paia do Cachaço”, “Paio de Alho e Sal”, “Papada” and “Cabeça de Xara” Embutidos de la <i>Salsicharia Canense</i> - Paia del Cachaço, Paio de Ajo e Sal, Papada y Cabeça de Xara	
TARTE DE FARINHEIRA DE CASTANHA	8,00€
Chestnut Lard Sausage Pie, “Drunken” Pears in Wine and Peppermint (Slice) Tarta de Farinheira de Castaña da <i>Dona Octávia</i> , Pera Bêbeda y Menta	
OVOS ROTOS	9,50€
Fried Sweet Potato, Regional Cheese Sauce, Fried Eggs, Porck Neck Sausage and Lard Sausage Crumble Patata Dulce Frita, Crumble de Farinheira, Salsa de queso Fortunato, Huevos Fritos e Embutido de Cerdo	
NINHO DE COGUMELOS (VEGETARIAN)	7,50€
Grilled Pleutorus Mushroom’s, Cured Egg Yolk, Harusame, Porcini Powder and Cilantro Pleurotus, Yema Curada, Masa de Soja, Boletos en polvo y Cilantro	
COUVE GRELHADA (VEGETARIAN)	6,50€
Grilled “Oxheart” Cabbage, Red Pepper Sauce, Saracen Wheat and Apple Marmalade Repollo Corazon, Salsa Pasta de Chili, Trigo Sarraceno e Mermelada de manzana	
PEIXINHOS DA HORTA (VEGETARIAN)	8,00€
Battered Pumpkin, in Terrius smoked Chestnut flour and Pink Pepper, with coriander Aioli Empanizado de Calabaza en harina de castaña ahumada y “Aioli de cilantro	

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

TAPAS

QUEIJO GRATINADO

10,00€

Monte da Vinha Baked Cheese, Grilled Quinces and Walnuts

Queso Gratinado Monte da Vinha, Membrillos a la Parrilla y Nueces

PÉZINHOS DE COENTRADA

7,00€

Pork feet and skin with coriander sauce

Pies de cerdo con cilantro y Pan tostado

TÁBUA DE QUEIJOS ALENTEJANOS

11,00€

Regional Cheese Selection / Quesos Alentejanos

SOUP/SOPAS

SOPA DE CAÇÃO

10,00€

Dogfish and Coriander Soup and Alentejo Bread Toast

Sopa de Cazón y Cilantro y pan tostado alentejano

AÇORDA ALENTEJANA

11,00€

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

"Açorda" Con Poleo Y Cilantro, Bacalao, Huevo de Codorniz, Pan Alentejano, aceituna negra y caldo de Pescado Ahumado

SOPA DE FEIJÃO COM MOGANGO (VEGETARIANO)

7,00€

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

Frijoles con Mogango, Almendras Tostadas, Tiborna de Pan Alentejo, Encurtidos de Calabaza y Perejil

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

FISH/PESCADO

PARGO VERMELHO

15,00€

Red Snapper, Chickpeas, Cow Foot and Radishes

Pargo Rojo, Grano com Mano de vaca y rábanos

BACALHAU COM TODOS

14,00€

Lugrade Codfish Loin Marinated in Alicante Bouschet Must, Grilled Cabbage, Carrot Puree

Parsley and Spinach Puree, Potatoes and Turnips, Broccoli, Brás Sauce and Olive Powder

Lomo de Bacalao Lugrado Marinado en Alicante Bouschet, Repollo a la parrilla, Puré de Zanahoria,

Puré de Perejil y Espinacas, Patatas y Nabo, Brócoli, Salsa Brás y Polvo de Oliva

POLVO DO MALTÊS

25,00€

Octopus from Algarve, Baked Sweet Potato, Chive, Coriander and Pennyroyal Pesto and Tomato Concassé

Pulpo de Algarve, Patata Dulce assada, "piso" de poleo y cilantro y ensalada de tomate concassé

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

MEAT/CARNE

GALINHA DO CAMPO TOSTADA	15,00€
Chicken Toasted with Quinces, Raisins and Fried Potato Pollo de campo tostado con membrillos, pasas y patatas fritas	
PRESA DE PORCO PRETO	16,00€
Black PorK, Sweet Potato “Migas”, Pork Popcorn and Shitake Mushrooms Pescuezo de Cerdo ibérico, Palomitas de Cerdo Migas de Patata dulce y setas	
BOCHECHA DE NOVILHO	16,00€
Carnalentejana Veal Cheek, Baked Carrot Purée, Baby Purple Onion and Lard Sausage Crumble Mejilla de ternera Carnalentejana DOP, Puré de Zanahoria Asada, Cebolla Morada y Embutido de Cerdo Crujiente	
NOVILHO BÊBADO	25,00€
Veal Loin Marinated in Alicante Bouschet Must, Fried Vegetables, Potato and Celery Gratin Lomo de Novillo Marinado en Mosto del Alicante Bouschet, Legumbres Salteados y Gratin de Patata y Apio Bulbo	
GIN TÁRTARO	25,00€
Veal Steak Tartar, “Estremoz” Gin Friends, Capers, Quail Egg , Ancienne Mustard, Homemade DaVaca Natural Yoghurt, “Torre de Palma“ Bread, Terrius Pepper Mustard and Fried Potato Tartaro de ternera Carnalentejana DOP, Friends Gin Premium, huevo de codorniz, mostaza Ancienne, alcaparras, Yogurt Artesanal daVaca, pan "Torre de Palma" crujiente, ensalada, mostaza de pimientos y Patata	
VÃO MATURADO (Para 2 personas/ For 2 people)	56,00€
Matured Beef Chop, Watercress Salad, Sauteed Vegetables, Cabbage and Friar Beans “Migas” and Salicornia Chuleta de Buey Madurada, Ensalada de Berros, Vegetales Salteados, “Migas” de Repollo con Frijoles y Salicornia	

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

DESSERTS/POSTRES

Fresh Fruits/ Selección de frutas 6,50€

BANANA E FRUTOS SECOS 7,50€

This dessert is **VEGAN** and doesn't contain: **LACTOSE, EGG, GLUTEN AND REFINED SUGARS**

Este postre es **VEGANO** y no contiene: **LACTOSA, HUEVO, GLUTEN Y AZÚCAR REFINADO**

Banana Jam, Creamy Hazelnut Praline, Banana Cake, Banana Mousse, Dried Fruit Crumble, Lime and Banana Chip's

Mermelada de plátano, praliné cremoso de avellana, pastel de plátano, mousse de plátano, crumble de frutos secos, lima y chips de plátano

CHEESECAKE DE MOGANGO 7,00€

Mogango Marmalade, Cream Cheese Mousse, Spice Cake, Olive Oil Capsule, Cinnamon Crumble,

Mogango Tuile, Tangerine and Mogango Sorbet and Candied Chestnut

Mermelada de Mogango, Mousse de Queso Crema, Pastel de Especias, Cápsula de Aceite de Oliva,

Crumble de Canela, Sorbete de Mogango, Sorbete de Mandarina y Mogango y Castañas Confitadas

TEXTURAS DE CHOCOLATE CALLEBAUT 9,50€

Chocolate Mousse Ecuador 73%, Drunken Biscotti with Rum Havana Club Special 10 Year, Cocoa Rocks,

Matcha Crumble, Caramel Ice Cream, Cocoa Paper, Rum Gelatin and White Chocolate Crumble

Mousse de Chocolate Ecuador 73%, Galleta borracha con Ron Havana Club Especial 10 Años, Rocas de Cacao,

Tierra Matcha, Helado de Caramelo, Papel de Cacao, Gelatina de Ron y Tierra de Chocolate Blanco

FATIAS PARIDAS 8,00€

Brioche with "Vaiamonte" Bread Sour Dough on Noisette Butter, White Chocolate and Thyme Sauce,

Caramel and Orange Syrup, Drunk Pear Sorbet and Vodka *Friends*

Brioche con "Vaiamonte" Masa agria en Noisette, salsa de chocolate blanco y tomillo,

Jarabe de naranja y caramelo, sorbete de pera sorbete y vodka *Friends*

"ARROZ DOCE" 8,00€

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

Moelleux de Arroz, Helado de canela, Hoja de Arroz, Espuma de Arroz Dulce, Cremoso de limón y Crumble de Canela

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

Alergénios | Allergen | Alérgenos

COUVERT

Glúten

ENCHIDOS DO FUMEIRO DA DONA OCTÁVIA N/E

TARTE DE FARINHEIRA DE CASTANHA

Glúten, Ovo, Lactose, Frutos de Casca Rija | Gluten, Egg, Lactose, Nuts | Gluten, Huevo, Lactosa, Nueces

OVOS ROTOS

Ovo, Glúten e Lactose | Egg, Gluten and Lactose | Huevo, Gluten y Lactosa

NINHO DE COGUMELOS

Glúten, Ovo e Soja | Gluten, Egg and Soy | Gluten, Huevo y Soja

COUVE GRELHADA

Glúten e Lactose | Gluten and Lactose | Gluten y Lactosa

PEIXINHOS DA HORTA

Glúten, Ovo, Lactose, Frutos de Casca Rija | Gluten, Egg, Lactose, Nuts | Gluten, Huevo, Lactosa, Nueces

PÉZINHOS DE COENTRADA

Glúten

QUEIJO GRATINADO

Glúten, Frutos de Casca Rija e Lactose | Gluten, Dry Fruits and Lactose | Gluten, Frutos de Casca Rija y Lactosa

TÁBUA DE QUEIJOS ALENTEJANOS

Glúten e Lactose | Gluten and Lactose | Gluten y Lactosa

SOPA DE FEIJÃO MOGANGO

Glúten e Frutos de Casca Rija | Gluten and Dry Fruits | Gluten y Frutos de Casca Rija

AÇORDA ALENTEJANA

Glúten, Ovo e Peixe | Gluten, Egg and Fish | Gluten, Huevo y Pescado

SOPA DE CAÇÃO

Glúten e Peixe | Gluten And Fish | Gluten y Pescado

PARGO VERMELHO

Peixe | Fish | Pescado

BACALHAU COM TODOS

Glúten, Lactose e Peixe | Glúten, Lactose and Fish | Glúten, Lactosa y Pescado

POLVO DO MALTÊS

Peixe e Molusco | Fish and Molluscs | Pescado y Molusco

PRESA DE PORCO PRETO N/E

Chef Filipe Ramalho

BASILII

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

Alergénios | Allergen | Alérgenos

BOCHECHA DE NOVILHO

Gluten, Lactose | Gluten, Lactose | Gluten, Lactosa

GALINHA DO CAMPO TOSTADA

Lactose | Lactose | Lactosa

NOVILHO BÊBADO

Lactose e Aipo | Lactose and Celery | Lactosa y Apio

GIN TÁRTARO

Lactose, Glúten, Soja, Frutos de Casca Rija, Ovo | Lactose, Gluten, Soy, Nuts, Egg | Lactosa, Gluten, Soja, Frutos de Casca Rija, Huevo

VÃO MATURADO

Glúten, Ovo e Lactose | Glúten, Egg and Lactose | Glúten, Huevo y Lactosa

SELEÇÃO DE FRUTAS N/E

BANANA E FRUTOS SECOS

Frutos de Casca Rija | Dry Fruits | Frutos de Casca Rija

FATIAS PARIDAS

Lactose, Glúten, Soja, Frutos de Casca Rija, Ovo e Aipo | Lactose, Gluten, Soy, Nuts, Egg and Celery | Lactosa, Gluten, Soja, Frutos de Casca Rija, Huevo and Apio

TEXTURAS DE CHOCOLATE CALLEBAUT

Lactose, Glúten, Soja, Frutos de Casca Rija, Ovo | Lactose, Gluten, Soy, Nuts, Egg | Lactosa, Gluten, Soja, Frutos de Casca Rija, Huevo

CHEESECAKE DE ABÓBORA

Lactose, Glúten, Soja, Frutos de Casca Rija, Ovo | Lactose, Gluten, Soy, Nuts, Egg | Lactosa, Gluten, Soja, Frutos de Casca Rija, Huevo

“ARROZ DOCE”

Lactose, Glúten, Soja, Frutos de Casca Rija, Ovo | Lactose, Gluten, Soy, Nuts, Egg | Lactosa, Gluten, Soja, Frutos de Casca Rija, Huevo

Chef Filipe Ramalho