

BASILII

Chefe Filipe Ramalho

Os sabores do Alentejo com um toque de sofisticação. Esta é a combinação que pode encontrar no restaurante Basilio. Com um nome que presta homenagem à abastada família romana que habitava a villa de Torre de Palma – cujas ruínas se situam a poucos metros da Torre de Palma Wine Hotel – e que relembra a erva aromática basílico (ou manjerição), o nosso restaurante proporciona-lhe uma viagem pelas iguarias alentejanas.

COUVERT

“ALENTEJO” BREAD

“ALENTEJO” BREAD WITH OLIVES

“ALENTEJO” BREAD WITH GARLIC

TORRE DE PALMA OLIVE OIL

OLIVES FROM CAMPO MAIOR

2,50 € per Person

PAN “ALENTEJANO”

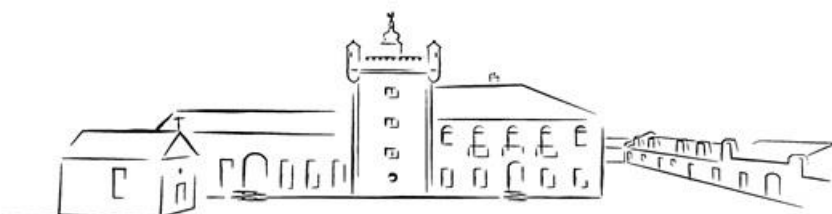
PAN “ALENTEJANO” DE ACEITUNAS

PAN “ALENTEJANO” DE AJO

ACEITE TORRE DE PALMA

ACEITUNAS DE CAMPO MAIOR

2,50 € por Persona



STARTERS/TAPAS

PIPOCAS DE PORCO 5,00€

Pork "Popcorn" with lime and Satê

Palomitas de Cerdo, Lima e Satê

PÉZINHOS DE COENTRADA (Típicamente Alentejano) 6,00€

Pork feet with coriander sauce

Pies de cerdo con cilantro

NINHO DE COGUMELOS (Produto Alentejano) 7,00€

Mix of Sautéed mushrooms, 65°C, Mungo Soy pasta and Boletus mushroom powder

Mix de setas salteadas, huevo 65 °C, Mungo soya y polvo de "Boletus

FARINHEIRA DE CASTANHA (Produto Alentejano) 7.50€

"D. Octávia's" Smoked Lard Sausage with Chestnut Flour and Cinnamon

"Farinheira da D. Octávia" de Castaña y Canela

PEIXINHOS DA HORTA (Produto Alentejano) 9,50€

"Terrius" Chestnut Flour Tempura, Vegetables from our garden with Coriander Aioli

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

GASPACHO ALENTEJANO (Típicamente Alentejano) 9,50€

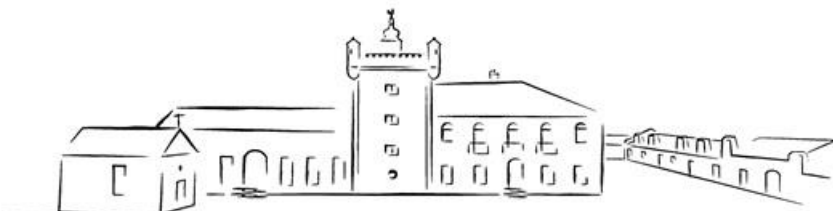
"Gaspacho Alentejano", with "D. Octávia" pork neck sausage, cherries and Fresh Sardines from the Portuguese Coast

Gazpacho "Alentejano", Embutido de cerdo "D. Octávia", Cereza y Sardinas

"NIGIRI" DE PORCO PRETO (Produto Alentejano) 10,00€

Sweet Potato "Migas", Marinated "Alentejo" Black Pork, "Compotas & Chutneys" Mustard and "Terrius" Red Pepper Mustard

"Migas" de Patata Dulce, Cerdo Ibérico, "Compotas & Chutneys" Mustaza y Mostaza de Pimientos Rojos "Terrius"



STARTERS/TAPAS

TÁBUA DE ENCHIDOS DA D. OCTÁVIA (Produto Alentejano)

11,00€

Selection of "D. Octávia" Smoked Sausages – Pork Neck Sausage, Pork, Salt and Garlic Sausage, Pork Jowl Sausage and Pork Head Terrine

Selección de embutidos de cerdo ibérico - Paia do Cachaço, Paio de Alho e Sal, Papada de Porco e Cabeça de Xara

OS OVOS ROTOS DO BASILII (Produto Alentejano)

12,00€

"D. Octávia" Pork Head Terrine, "Fortunato" Cheese, 65°C Egg, Sweet Potato, Black Olive Powder, Cheese Sauce and Pork Lard Sausage Crumble

"Cabeça de Xara", Queso "Fortunato, Huevo 65°C, Patata Dulce, Pulvo de Aceituna, Salsa de Queso "Fortunato" y Crumble de "Farinheira"

TÁBUA DE QUEIJOS ALENTEJANOS (Produto Alentejano)

12,50€

Selection of Alentejo Cheese – "Fortunato" Cheese, "Monte da Cegarrega" Cheese, "Monte da Vinha" Soft Cheese and Jam

Selección de Quesos "Alentejanos" - Queso "Fortunato", Queso "Monte da Cegarrega", Queso Mantecoso "Monte da Vinha" y Compota

BLANDY'S BUAL 10 ANOS

7,00€

SOUP'S/SOPA

SOPA DO DIA

6,00€

Daily Soup / Crema de Verduras

SOPA DE TOMATE (Tipicamente Alentejano)

9,50€

Fresh Tomato Soup, 65°C Egg, Baby Tomatoes, Crispy Bread, Chorizo Crumble, Terrius Pepper Mustard and Chorizo Crumble

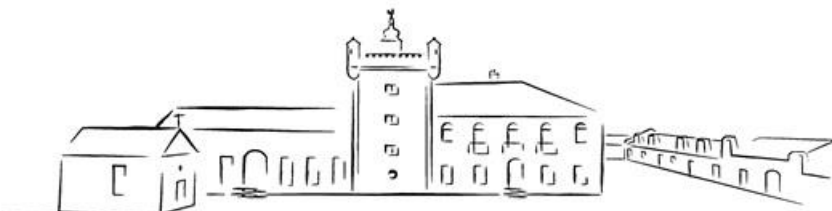
Sopa de tomate "corazón de buey", Huevo 65°C, Tomates Cereza, Crujiente de Pan, "Papada" de Cerdo, Mostaza de Pimientos "Terrius" y Chorizo Crujiente

AÇORDA DE COENTROS E POEJO COM BACALHAU (Tipicamente Alentejano)

11,00€

Codfish Broth, Traditional Coriander and Pennyroyal "Piso", Dried Norway Codfish, 65°C Egg, Black Olive Powder and Torre De Palma Bread

Caldo de Bacalao, "piso" de Cilantro, Poleo y Ajo a la Moda Antigua,, Bacalao Salgado Seco de la Noruega, Huevo 65°C, Polvo de Aceituna y Pan Frito en Aceite Torre de Palma



FISH/PESCADO

BACALHAU D'OURO

15,50€

“À Brás” Potato, Dried Norway Codfish, Traditional Coriander and Pennyroyal “Piso”, 65°C Egg, Cherry Tomato, Arugula, and Black Olive Powder

Bacalao Dorado, Pesto de Poleo e Cylantro, Huevo 65°C, Tomate Cereza, Rúcula y Polvo de Aceituna

ARROZ DE TOMATE COM CARAPAUS

17,00€

Summer Tomato Rice, Fried Horse Mackerel, “Alga+” Sea Lettuce, “Terrius” Tomato Powder, Coriander Microleafs and Fried Corn

Arroz de Tomate del Verano, Tártaro de Carapau, Polvo de Tomate “Terrius”, Microleafs de Cilantro y Maíz Frito

TÁRTARO DE SALMÃO

19,00€

Salmon Tartar, Radish, Passion Fruit, Salmon Eggs, Wasabi Sesame and Wasabi Peas

Tártaro de Salmón, Rábano, Maracuyá, Huevas de Salmón, Avellanas y Sésamo Wasabi y Rabanete

CEV'ACHO (Produto Alentejano)

24,00€

Portuguese Coast Croaker “Ceviche”, “Gaspacho Alentejano” Brunoise, “Terrius” Red Pepper Mustard and Sweet Potato

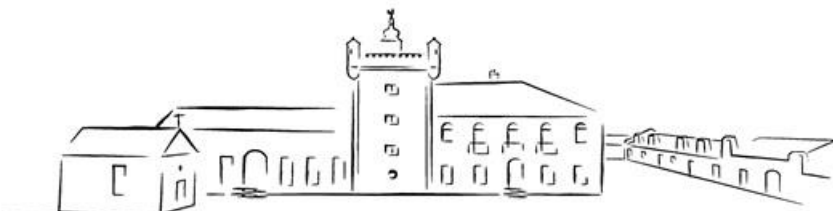
Ceviche de Corvina, Verduras de Gaspacho “Alentejano” Puré de Patata Dulce y Mostaza de Pimientos “Terrius”

POLVO DO MALTÊS

25,00€

Octopus from Algarve, Baked Sweet Potato, Chives, Traditional Coriander and Pennyroyal “Piso”, and Tomato Concassé

Pulpo de Algarve, Patata Dulce assada, Ppiso” de Poleo y Cilantro y Ensalada de Tomate Concassé



MEAT/CARNE

CACHAÇO DE PORCO PRETO (Produto Alentejano) 16,00€

Black Pork Neck, Spinach “Esparregado”, Fried Pork Lard, Spiral Potatoes and Fortunato Cheese Sauce

Agujas de Cerdo Ibérico con flor de sal ahumada, Espinacas, Patatas, Piel de Cerdo Frita y Salsa de Queso Fortunato

BOCHECHA DE NOVILHO ESTUFADA (Produto Alentejano) 17,00€

“Carnalentejana” Veal Cheek, Baked Carrot Purée, Grilled Lettuce, Garlic Purée and “D. Octávia” Lard Sausage Crumble

Mejilla de ternera Carnalentejana DOP, Puré de Zanahoria Asada, Lechuga, Ajo, Pickles de Zanahoria y Crumble de “Farinheira”

JAVALI BÊBADO (Produto Alentejano) 22,00€

Wild Boar Loin Marinated in Alicante Bouschet Must, Potato, Lupin and Celery Mille Feuille, Vegetables from our Garden and Summer Fruits Coulis

Solomillo de Jabalí en mosto de Alicante Bouschet, Gratin de Patata y Apionabo, Verduras de nuestra huerta y Coulis de Frutos Rojos

BLANDY’S VERDELHO 10 ANOS 7,00€

GIN TÁRTARO (Produto Alentejano) 24,00€

Veal Steak Tartar, “Estremoz” Gin Friends, Capers, Quail Egg, Ancienne Mustard, Homemade DaVaca Natural Yoghurt, “Torre de Palma” Bread, Terrius Pepper Mustard and Sweet 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 Dulce Crujiente

O BIFE DO CHEF MATURADO (Para 2 Pessoas) 56,00€

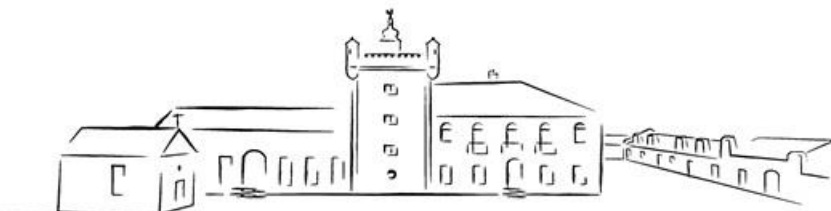
Dry Aged Beef by “Carnes Jacinto”, “D. Octavia’s” Smoked Pork Neck Sausage, Mushrooms, Vegetables, Fried Egg, Onions, Arugula and Traditional Beef Gravy

Carne Maturada by Carnes Jacinto, “Cabeça de Xara” de la D. Octávia, Huevos fritos, Setas, Legumbres, Patata Espiral, Cebollada Acidula, Rucula y Salsa de Carne

Please ask the staff for more information about the cow that is available today.

Por favor, pregunte al personal más información sobre la vaca que está disponible hoy.

(Dry Aged Time, Breed and Age) / (Maturación, raza y edad.)



VEGETARIAN/ VEGETARIANO

VEGGIE D'OURO

12,00€

Leek “á Brás”, Traditional Coriander and Pennyroyal “Piso”, Cherry Tomato, Arugula and Black Olive Powder

Puerro “á Brás”, pesto de poleo, tomate cereza, Rúcula y aceituna en polvo

SALADA QUENTE DE QUINOA

19,00€

Quinoa, Vegetables from our garden, Mushrooms, Radish and Wasabi

Quinoa, Verduras de nuestra huerta, Setas, Rabano y Wasabi

KID'S

ESPARGUETE À BOLONHESA

11,00€

Spaguetti Bolognese and Parmesan Cheese

Spaghetti Bolognese com queso parmesano

HAMBÚRGUER ALENTEJANO (Produto Alentejano)

13,00€

Carnalentejana Beef Burger, Crispy Onion, Pork Sausage, Cherry Tomato, Nisa Cheese, Rocket (Arugula) and Fries

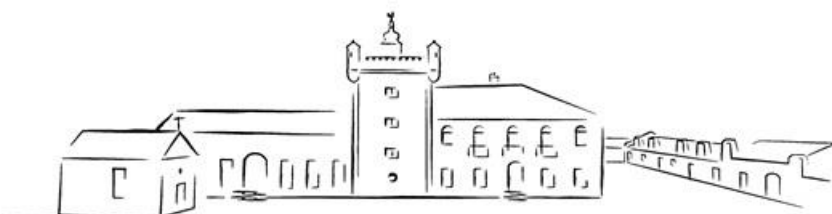
Hamburger Carnalentejana, cebolla frita crujiente, embutido de cerdo, tomate cereza, queso de Nisa, rúcula y patatas fritas

SALMÃO NO FORNO

18,00€

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



DESSERT'S/POSTRES

SELEÇÃO DE FRUTAS DA PRAÇA 6,50€

Fresh Fruits

Selección de frutas

CRÈME BRÛLÉE DE POEJO (Produto Alentejano) 5,50€

Pennyroyal Crème Brûlée

Crème Brûlée de poleo y Azúcar Moreno Quemado

A SERICAIA DO BASILII (Produto Alentejano) 6,50€

Rolled Sericaia with “Elvas” Plum, Mascarpone and Lime Foam, Cinnamon Crumble and Basil Ice cream

Torta de Sericaia Rellena de Ciruela d’Elvas, Espuma de Queso Mascarpone y Lima, Helado de Albahaca

BLANDY’S MALMSEY COLHEITA 1999 16,00€

“MOUSSE DE CHOCOLATE” 7,00€

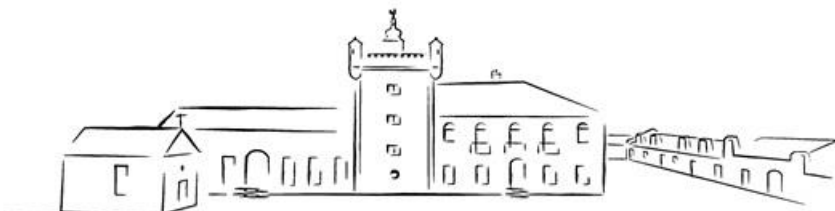
Callebaut Caramel Chocolate, Freeze-Dried Strawberries, Chocolate Crumble, Hazelnuts and Dark Chocolate Shavings

“Mousse de Chocolate”, Fresas Liofilizadas, avellanas, crumble de chocolate y raspaduras de chocolate negro

“ARROZ DOCE” 8,00€

“Arroz Doce” Foam, Puffed Rice, Rice Paper, Cinamon Icecream and Lemon Macaron

Espuma de arroz con leche, helado de Canela, hoja de arroz y macaron de limón



FOOD ALLERGEN/ALÉRGENOS

Products	Allergen	Alérgenos
Pipocas de Porco	Soy	Soja
Pezinhos de Coentrada	Glúten	Glúten
Ninho de Cogumelos	Soy, Glúten	Soja, Glúten
Farinheira de Castanha	Glúten, Cinnamon	Glúten, Canela
Peixinhos da Horta	Glúten, Lactose	Glúten, Lactosa
Gaspacho Alentejano	Glúten	Glúten
Nigiri de Porco Preto	Dry Fruits	Frutos Secos
Tábua de Enchidos da D. Octávia	-	-
Os Ovos Rotos do Basilio	Lactose, Glúten, Egg	Lactosa, Glúten, Huevo
Tábua de Queijos Alentejanos	Lactose, Dry Fruits	Lactosa, Frutos Secos
Sopa do Dia	-	-
Sopa de Tomate	Glúten, Egg	Glúten, Huevo
Açorda de Coentros e Poejo	Glúten, Egg	Glúten, Huevo
Bacalhau D'Ouro	Lactose, Egg	Lactosa, Huevo
Arroz de Tomate c/ Carapaus	-	-
Tártaro de Salmão	Soy, Dry Fruits	Soja, Frutos Secos
Cev'acho	Soy	Soja
Polvo do Maltês	-	-
Cachaço de Porco Preto	Egg, Glúten	Huevo, Glúten
Bochecha de Novilho	Lactose, Soy	Lactosa, Soy
Javali Bêbado	Lactose	Lactosa
Gin Tártaro	Lactose, Glúten, Soy, Dry Fruits, Egg	Lactosa, Glúten, Soja, Frutos Secos, Huevo
O Bife do Chef	Egg, Lactose	Huevo, Lactosa
Veggie D'Ouro	Lactose, Egg	Huevo, Lactosa
Salada Quente de Quinoa	Soy	Soja
Esparguete à Bolonhesa	Lactose	Lactosa
Hambúrguer Alentejano	Lactose	Lactosa
Salmão no Forno	Lactose	Lactosa
Seleção de Frutas	-	-
Creme Brulée de Poejo	Lactose	Lactosa
A Sericaia do Basilio	Lactose, Glúten, Egg	Lactosa, Glúten, Huevo
"Mousse de Chocolate"	Lactose, Egg, Dry Fruits	Lactosa, Huevo, Frutos Secos
"Arroz Doce"	Lactose, Egg, Dry Fruits	Lactosa, Huevo, Frutos Secos

