

BASILII

Chef Filipe Ramalho

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

Couvert - Pão de Vaiamonte Tradicional, de Azeitona e de Alho, Banha Temperada Montada com Amêndoas e Cominhos e Azeite Torre de Palma (Por Pessoa)	3,00€
Enchidos da Salsicharia Canense - Paia do Cachaço, Paio de Alho e Sal, Papada de Porco e Cabeça de Xara	11,00€
Tarte de Farinheira de Castanha da Dona Octávia, Pera Bêbeda e Hortelã (Fatia)	8,00€
Croquetes de Rabo de Boi com Mostarda Matizada (Unidade)	3,50€
Batata Doce , Crumble de Farinheira de Sangue, Molho de Queijo Fortunato e Papada de Porco	6,50€
Pleurotus , Gema Curada, Massa de Soja, Pó de Boletos e Coentros	7,50€
Couve Coração , Molho de Massa de Pimentão Caseiro, Trigo Sarraceno e Marmelada de Maçã	6,50€
Ovos Mexidos , Espargos Verdes, Crumble de Farinheira de Sangue	8,00€
Feijão com Mogango , Amêndoa Tostada, Tibornas de Pão Alentejano, Pickles de Abóbora e Salsa	6,00€
Açorda de Poejo e Coentros à Alentejana, Lombo de Bacalhau, Ovo de Codorniz Escalfado, Tiborna de Pão Alentejano e Azeitona Preta	7,00€
Açorda de Ovas de Sável e Sável Frito	10,00€
Pargo Vermelho de Linha, Grão com Mão de Vaca e Rabanetes	12,00€
Peixe Espada ao Vapor, Beterraba Texturizada, Grelos de Nabiça e Caldo de Peixe Fumado	10,50€
Cavala , Puré de Salsa, Espinafres, Caldo de Cebola Assada com Alga Kombu e Salicórnia	8,00€
Bochecha de Novilho Estufada, Cenouras, Alface Roxa e Pickle de Cebola Roxa	13,00€
Presa de Porco Preto , Migas de Batata Doce e Cogumelos Shitake	13,50€
Arroz de Lebre de Caça , Cogumelos e Agrião	12,50€
Galinha do Campo Assada no Espeto com Puré de Batata e Alho Francês	12,00€
Cabrito Bio Assado no Forno com Arroz de Miúdos	15,00€
Ensopado de Borrego à Alentejana	11,00€
Tábua de Queijos Alentejanos e Marmelada de Maçã Bravo Esmolfe	11,00€

BASILII

Chef Pasteleiro Luca Arguelles

SOBREMESAS

Seleção de Frutas da Praça

6,50€

GRAVILHA

Puré de Maçã Bravo Esmolfe Assada em Feno, Creme Brulê de Poejo, Merengue, Honeycomb, Bolo de Aipo e Limão e

Sorbet de Maçã e Aipo

7,00€

TEXTURAS DE CHOCOLATE CALLEBAUT

Pedras e Lascas de Chocolate Negro do Equador, Biscoito Bêbado com Rum Havana Club Especial 10 Anos, Rochas de

Cacau, Terra de Matcha, Gelado de Chocolate de Leite, Gelatina de Rum e Terra de Chocolate Branco

9,50€

BETERRABA BIO

Mousse de Beterraba, Crumble de Pimenta Rosa, Mousse de Framboesa e Chocolate de Leite, Crocante de Beterraba,

Bolo Esponja de Beterraba e Sorbet de Beterraba

7,50€

“ARROZ DOCE”

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

Falsa Canela, Crumble de Canela e Macaron de Limão

8,00€