



ID_entidade

Por Filipe Ramalho

ADEGA

Tarte de Farinheira de Castanha com Pera Bêbeda
Profiterole Recheado com Farinheira de Sangue, Queijo Fortunato e Poejo
Presa de Porco Preto, Migas de Batata Doce, Pipocas de Porco e Mostarda Matizada

BASILII

Pão de Vaiamonte e Pão de Alho
Enchidos da Dona Octávia – Cachaço, Cabeça de Xara e Presa
Seleção de Azeites Portugueses - Torre de Palma, Casa Anadia, Terras D’Azibo, Quinta de Ceis e Herdade do Esporão

MENU

NINHO DE COGUMELOS

Cogumelos do Mercado, Trigo Sarraceno, Ovo e Hortelã

TERROIR

Pargo Vermelho dos Açores, Grão com Mão de Vaca, Papada de Porco e Rabanete

AÇORDA ALENTEJANA

Açorda de Poejo e Coentros, Bacalhau, Ovo Codorniz e Caldo de Peixe Fumado

NOVILHO BÊBADO

Lombo de Novilho Alentejano fermentado em Mosto de Alicante Bouschet, Legumes Bio e Gratin de Batata

“ARROZ DOCE”

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

CARRINHO DE QUEIJOS

Carrinho de Queijos Portugueses e do Mercado de Estremoz

Café de Filtro

Seleção de Cafés Artesanais

Infusões no Balão de Café

Mel Torre de Palma, Citrinos
e Ervas da Nossa Horta

Petit Fours

Financier de Bolota e Bolacha de
Cacau

Condições Especiais: Reserva Prévia
Menu ID_entidade : 80,00€ Por Pessoa
Menu Vínico: 30,00€ Por Pessoa
Iva Incluído à Taxa legal em vigor