

Ementa

Entradas, Petiscos e Companhia

Pão Alentejano, Broa de milho acabados de Cozer 1,75 €

Pão de trigo e milho acabados de cozer, servidos em saco de papel para se manter quente.

Azeite Alentejano de Marvão, de azeitona galega 1,5 €

Azeite de Marvão, feito de azeitona galega, em metodos artesanais

Azeitonas, temperadas 1,5 €

Retalhas e/ou britadas, temperadas com azeite alho coentros, e pimento

Manteigas Caseiras, de chouriço, mista(queijo e presunto) coentros farinha etc.. 2 €

Manteigas, feitas com chouriço, farinha, coentros, torresmos e cacholeira cozida na perfeita combinação com o pão quente

Entradas frias "tabua de enchidos" e queijo de Nisa 17,5 €

Tabua com enchidos de porco preto, queijo, e presunto

Entradas quentes "petiscos Alentejanos verdadeiros" 20 €

Variedade de petiscos servidos em tabuleiro na mesa com cerca de 8 variedades, onde obrigatoriamente entram os ovos com espargos/farinha e linguiçinha e farinha fritos, entre outros

Almoços dias uteis (exipto petisqueira) almoço e jantar

Almoço Alentejano com direito a tudo **25 €**

Composto por, tabua de entradas frias "enchidos e queijo" ou petiscos quentes 6 variedades, misto de carne de porco preto e novilho, uma bebida por pessoa "Copo de vinho, refrigerante, ou cerveja ou agua" mesa de doces, cafe e licor caseiro

Almoço Alentejano Partilhado 2 pax na tem dereto a bebida **40 €**

Composto por queijo e enchidos ou variedade de petiscos quentes, misto de carnes de porco preto e novilho, mesa de doces, cafe e licores caseiros, "nao inclui a bebida que acompanha a refeição

Almoço do dia Alentejano **20 €**

Inclui, azeitonas e manteigas caseiras azeite, pao quente prato do dia, sobremesa e cafe com os digestivos caseiros a acompanhar "não inclui a bebida que acompanha a refeição"

Petisqueira com carne grelhada de Porco preto e Novilho e mais 40 petiscos e 15 sobremesas e...venha dai que vale a pena . **32,5 €**

Variedade de petiscos regionais, cerca de 40, em fogareiros aquecidos tabua de queijos e enchidos misto de carne de porco preto e novilho, sobremesas e primeira bebida, licores e cafe. só colocamos a petisqueira para um minimo de 15 pessoas.

Petisqueira sem carne grelhada, só come Petiscos sobremesas, bebida etc... **27,5 €**

Em tudo igual a petisqueira com carne, mas sem a carne grelhada.

Almoço petiscos carne (Almoços Fim de Semana e Jantar de Semana)tem variedade de petiscos na mesa, carne de Porco preto e Novilho, sobremesas (15) bebidas e... **27,5 €**

Petiscos servidos na mesa, em quantidade, que o cliente deseje, Carne de porco preto e novilho, mesa de doces, 1 bebidas/pessoa, licores e café

Sopas de Entulho

Sopa Alentejana, de Coentros ou Poejos **10 €**

Feita a base de coentros, alho, ovos azeite e pão, podendo os coentros ser substituídos por poejo.

Sopa de cação **13,5 €**

Sopa forte, feita com cação, farinha torrada,alhos e louro é so por si uma refeição

Sopa de tomate Alentejana, com ovos escalfados pão... **12,5 €**

É talvez a sopa ideal para quem e vegetariano, feita de pimentos, alho , cebola, louro, hortelã e claro tomate fresco, leva ovos escalfados, tb pode ir acompanhada de torresmos

Sopa de legumes **5 €**

Por norma so fazemos a pedido do cliente, dai que leva os legumes do dia.

Novilho

- Entrecôte de novilho grelhado com pimenta verde** 34 €
Generosa peça de novilho cerca de 450 gramas, retirado da vazia, ou do acém redondo "recomendo o acém e mais seculento" selado na grelha ao ponto e servido com molho tonhês
- Costeleta de novilho, com 800 gramas no mínimo, osso incluído, maturada por nós a 25 dias quem come diz que vale a pena** . 35 €
Costeleta de Novilho do acém redondo, ou comprido com 800 gramas no mínimo maturada por nós a 25 dias, e que pela crítica é altamente recomendável.
- Espetada de novilho em pau de loureiro ananás e banana grelhada** 19 €
Nacos de novilho em pau de loureiro, intercalados com ananaz, grelhada a gosto do cliente com molho de ervas e com banana grelhada polvilhada com amendoas
- Medalhões de novilho no espeto à moda concelho de Marvão** 25 €
Naco de lombo de novilho, enrolado com presunto ou toucinho, servido na espada a arder..tem ainda tomate grelhado tamaras recheadas e pimento na sua compsoção.
- Posta de novilho Alentejano à moda da nossa região, e molho Dêrvas, 450 gramas de Carne seculenta** 34 €
Um belo naco de novilho com cerca de 450 gramas no mínimo, grelhado com molho de ervas frescas e azeite
- Naco de novilho à moda de Portalegre** 24 €
Naco de lombo de novilho, grelhado no ponto com sal e limão, podendo levar molho tonhês a gosto do cliente
- Posta de novilho à moda do Sr. Dr. Graça Moura, 450 gramas de Carne seculenta molho Dêrvas e mostarda** 34 €
Em tudo igual a posta de novilho Alentejano mas com mostarda no molho de ervas
- Rolinhos de novilho com ameixa d'Elvas e maçã de Portalegre, iguaria agri-doce mas exotica** 19,8 €
Escalopes de novilho recheados, com ameixas de Elvas e amêndoa ou nozes cobertos com maçã estufada em mel, sumo de laranja e frutos vermelhos,

Rolinhos de novilho com ananás	19,8 €
Em tudo iguais aos rolinhos com ameixa, mas a maçã é substituída por ananás	
Rolinhos de novilho com presunto	19,8 €
Escalopes de novilho recheados com presunto, e frutos secos, a saída levam presunto cerejado em mel limão e nozes picadas	
Rolinhos de novilho com queijo de ovelha	19,8 €
Escalopes de novilho, recheados com queijo de ovelha, molho de ervas grelhados lentamente, a saída levam queijo de ovelha com nozes e mel	
Nacos de novilho no espeto com camarão	35 €
Nacos de carne do lombo, com camarão tigre gigante, servidos em espeto e mesa, uma iguaria de sabor muito bom e aspeto vistoso	
Tornedó de novilho com ananás natural	25 €
Tornado do lombo de novilho, em cama de ananás grelhado, com molho tonhês e pimentas	

Porco Preto de bolota (do verdadeiro não de aviario)

Espetada de porco preto em pau louro	18 €
Rolinhos de porco com ameixa d'Elvas e maçã de Portalegre,	18 €
Febras de porco grelhadas com ervas	17,5 €
Plumas extra ou secretos de porco preto (verdadeiras do lombo)	19 €
Lombete de porco preto com pimenta preta	18 €
Medalhões de lombo porco recheados ananás, bacon ou presunto	17,5 €
Lombete de porco preto recheado com queijo ovelha	20 €

Carnes Diversas

Grelhada mista, de Porco preto e novilho, 2 pessoas no minimo..(plumas, secreto, lombete, lagarto, e naco de novilho ou costeleta)	65 €
Grelhada de novilho (Costeleta, naco, entrecôte etc..) 2 pessoas..ou mais	65 €
Grelhada porco preto (2 pessoas ou mais..)	55 €
Espetada de javali em pau louro (por encomenda)	24 €
Febras de javali grelhadas com ervas (por encomenda)	22 €
Escalopes de veado (por encomenda)	20,5 €
Espetadas de veado em pau de loureiro com pimenta preta (por encomenda)	27 €
Costeleta de borrego com molho coentros	17,5 €

Peixe

Bacalhau assado à moda dos lagareiros da região de Portalegre, com batata a murro 15 €

Camarão à Alentejana, com coentros ovo escalfado e camarão gigante 27,5 €

Tibornada de bacalhau, com batata salteada e espinafres/grelos adubados com broa de milho e azeite de oregãos 15 €

Doçaria de Portalegre e Arredores

Prato pequeno individual (15 doces (nã tem grande aspeto São meio rusticos mas são doces) ideais pra ir pro ginasio 7,5 €

Prato médio individual (15 doces em prato cheio, e reforçado) 15 €

Prato grande individual (Este prato já é pra clientes com o estagio feito...servidos de cagulo) tem que repartir senão nã se
aguenta... 20 €

Bebidas

Café	1,25 €
Garrafa de água	3 €
Meia garrafa de água	2 €
Garrafa de vinho	15 €
Vinho a copo	2 €