

BEM VINDO AO RESTAURANTE DA CASA DO ALENTEJO

O Restaurante da Casa do Alentejo, situado no histórico Palácio Alverca em Lisboa, integra-se na missão cultural da Associação Casa do Alentejo: preservar e divulgar o património material e imaterial do Alentejo. Para além de ser um espaço de convívio e promoção cultural, o restaurante é uma porta para a gastronomia alentejana na capital, recriando receitas tradicionais que atravessaram gerações.

A cozinha alentejana distingue-se pela simplicidade dos ingredientes e pela versatilidade no aproveitamento dos recursos da terra e da época. O pão, o azeite, o alho, os coentros, as carnes de porco alentejano, o presunto de porco preto, os enchidos, os queijos, as açordas e migas e as sobremesas conventuais são pilares desta tradição.

GLOSSÁRIO GASTRONÓMICO

Açorda açor·da

Sopa típica à base de pão, alho, coentros, azeite e ovo escalfado.

Pica-Pau pi·ca·pau

Carne de porco frita em tiras, em molho de alho e especiarias.

Presunto pre·sun·to

Perna de porco alentejano criado ao ar livre, curado e fatiado à mão.

Presas pre·sas

Corte localizado junto à paleta do porco, com elevado marmoreio, o que garante suculência e sabor intensos.

Pluma plu·mas

Situa-se entre o lombo e a paleta, distinguindo-se pelo formato triangular e equilíbrio entre carne magra e marmoreado.

Lagartos la·gar·tos

Corte alongado situado entre o lombo e as costelas. Possui gordura moderada e textura firme, sendo muito apreciado para grelhar.

Migas mi·gas

Pão amassado e frito em gordura de porco, com azeite, alho. Podem incluir espargos.

Migas de Grão mi·gas de grão

Grão migado, com salsa e alho.

Puré de Bolota pu·ré de bo·lo·ta

Puré de farinha de bolota biológica e leite.

Sericaia se·ri·cá·a

Doce conventual de ovos e leite, servido com a tradicional Ameixa d'Elvas em calda.

Fidalgo fi·dál·go

Doce conventual elaborado com gemas e açúcar, de sabor marcante e textura delicada.

Toucinho do Céu Toú·ci·nho do céu

Bolo conventual rico em ovos e amêndoa, de textura macia e intensa doçura.

M E N U

COUVERT

CESTO DE PÃO 🍞	2.50€
AZEITONAS	2.50€
MANTEIGAS (2 UN.) 🧈	1.20€
PATÉ DE AZEITONAS E SEU PÃO 🍞	6.00€

ENTRADAS

PICA-PAU DE PORCO ALENTEJANO 🍷	15.00€
TÁBUA DE PAIO DE ALHO E SAL E QUEIJOS REGIONAIS 🍷🍷🧈	13.00€
PRESUNTO DE PORCO ALENTEJANO FATIADO À MÃO	20.00€
CROQUETES DE BORREGO 🍷🥚🍷🧈	12.00€
CHUTNEY DE TOMATE COM QUEIJO DE SERPA GRATINADO 🍷🧈🍷	13.00€

SOPAS & AÇORDAS

AÇORDA ALENTEJANA COM OVO ESCALFADO 🍷🥚	9.50€
CREME DE LEGUMES	4.00€

SALADAS & VEGETARIANO

SALADA 3 QUEIJOS C/ESPARGOS, MIX ALFACES, TOMATE CHERRY 🧈	15.50€
SALADA MISTA (MIX ALFACES, PEPINO, CENOURA, ESPARGOS, TOMATE CHERRY)	10.50€
QUINOA COM LEGUMES SALTEADOS	13.50€

PRATOS PRINCIPAIS

GRELHADOS

INCLUI UM ACOMPANHAMENTO À ESCOLHA*

PEIXE

ESPADARTE GRELHADO C/MOLHO DE MANTEIGA E ALCAPARRAS 🐟🍷	22.00€
LOMBO DE SALMÃO GRELHADO 🐟🍷	19.00€
DOURADA GRELHADA 🐟	19.00€

CARNE

BIFE DA VAZIA COM MOLHO DE MOSTARDA (250GR) 🍴🍷🥔🥕🥬🥒🥑	22.00€
---	--------

PORCO ALENTEJANO

PRESA DE PORCO ALENTEJANO	24.00€
PLUMAS DE PORCO ALENTEJANO	23.00€
LAGARTOS DE PORCO ALENTEJANO	20.00€
GRELHADA MISTA P/2 PESSOAS (INCLUI PRESA, PLUMAS E LAGARTOS)	50.00€

ACOMPANHAMENTOS

UM INCLUÍDO, OU ACOMPANHAMENTO EXTRA

MIGAS DE ESPARGOS 🍴🍷	6.50€	PURÉ DE BOLOTA 🍷🍷	6.50€
PURÉ DE BATATA 🍷	3.50€	FEIJÃO VERDE	4.50€
BATATA COZIDA	3.50€	LEGUMES SALTEADOS	4.50€
BATATA FRITA	3.50€	ARROZ BRANCO	3.00€

ESPECIAIS DE CAÇA

COELHO À CAÇADOR  	25.00€
EMPADA DE ALHEIRA CAÇA COM COGUMELOS SHITAKE    	25.00€
(A ALHEIRA CONTÉM COELHO BRAVO, PERDIZ, JAVALI E FAISÃO)	

OUTRAS ESPECIALIDADES

ARROZ DE TAMBORIL COM GAMBAS     	20.00€
BACALHAU FRITO COM MIGAS DE GRÃO  	22.50€
ARROZ DE BORREGO COM COGUMELOS      	19.50€
MIGAS COM ENTRECOSTO FRITO  	17.50€
CARNE DE PORCO À ALENTEJANA, AMÊIJOAS E BATATA FRITA  	18.00€

SOBREMESAS

SERICAIA COM AMEIXA DE ELVAS   	7.50€
TOUCINHO DO CÉU, DOCE CONVENTUAL    	7.00€
FIDALGO, DOCE CONVENTUAL 	7.00€
MOUSSE DE DOIS CHOCOLATES     	7.00€
PUDIM DE OVOS  	6.00€
SALADA DE FRUTAS	5.50€
FRUTA DA ÉPOCA	4.00€

WELCOME TO THE RESTAURANT OF CASA DO ALENTEJO

The Restaurant of Casa do Alentejo, located in the historic Palácio Alverca in Lisbon, is part of the cultural mission of the Casa do Alentejo association: to preserve and promote the tangible and intangible heritage of the Alentejo. In addition to being a space for socialising and cultural promotion, the restaurant is a gateway to Alentejo gastronomy in the capital, recreating traditional recipes that have been passed down through generations.

The gastronomy of Alentejo is characterised by the simplicity of its ingredients and by the versatility in making use of the land's seasonal resources. Bread, olive oil, garlic, coriander, Alentejo pork, black pork Presunto, cured chorizos, cheeses, açordas and migas, and conventual desserts are the cornerstones of this tradition.

GASTRONOMIC GLOSSARY

Açorda a-çor-da

Traditional soup made with bread, garlic, coriander, olive oil and poached egg.

Pica-Pau pi-ca-páu

Sliced of fried pork secretos in a garlic, onions and spice sauce.

Presunto pre-sun-to

Free-range Alentejo pork, cured and hand-sliced.

Presas pre-sas

Cut located near the pork shoulder, with high marbling, ensuring juiciness and intense flavour.

Pluma plú-mas

Located between the loin and the shoulder, with a triangular shape and a balance of lean meat and marbling.

Lagartos la-gár-tos

Long cut located between the loin and the ribs. With moderate fat and firm texture, highly appreciated for grilling.

Migas mi-gas

Bread mixed and fried in pork fat, with olive oil, garlic, sometimes including asparagus.

Migas de Grão mi-gas de grão

Mashed chickpeas with parsley and garlic.

Purê de Bolota pu-ré de bo-lo-ta

Purée made from organic acorn flour and milk.

Sericaia se-ri-cá-i-a

Conventual dessert made with eggs and milk, served with the traditional Elvas plum.

Fidalgo fi-dál-go

Conventual sweet made with egg yolks and sugar, with a delicate texture.

Toucinho do Céu Toú-ci-nho do céu

Conventual cake rich in eggs and almonds, with a soft texture and intense sweetness.

MENU

COUVERT

BREAD BASKET 🍞	2.50€
OLIVES	2.50€
BUTTER (2 UN.) 🧈	1.20€
OLIVES PATÉ WITH OLIVES BREAD 🍞	6.00€

STARTERS

ALENTEJO PIG "PICA-PAU", PORK W/PEPPERS, ONION & GARLIC 🍷	15.00€
REGIONAL CHEESES & SMOKED MEATS SELECTION 🍷 🍷 🍷	13.00€
HAND CUT BLACK PIG PRESUNTO FROM ALENTEJO 🍷 🍷	20.00€
LAMB CROQUETTES 🍷 🍷 🍷	12.00€
TOMATO CHUTNEY WITH SERPA CHEESE GRATIN 🍷 🍷 🍷	13.00€

SOUPS & "AÇORDAS"

AÇORDA, REGIONAL BREAD SOUP WITH POACHED EGG 🍷 🍷	9.50€
VEGETABLE CREAM SOUP	4.00€

SALADS & VEGETARIAN

3 CHEESES SALAD, WITH TOMATO, ROCKET & ASPARAGUS 🍷	15.50€
MIXED SALAD (LETTUCE, ROCKET, CUCUMBER, CARROT, ASPARAGUS, & TOMATO)	10.50€
QUINOA WITH SAUTÉD VEGETABLES	13.50€

MAIN COURSES

GRILLED INCLUDES ONE SIDE DISH* FISH

GRILLED SWORDFISH WITH BUTTER AND CAPER SAUCE 🐟🍷	22.00€
GRILLED SALMON 🐟	19.00€
GRILLED DORY 🐟	19.00€

BEEF

SIRLOIN STEAK WITH MUSTARD SAUCE (250GR) 🍷🍴🍴	22.00€
--	--------

BLACK PORK FROM ALENTEJO

ALENTEJO PORK "PRESAS"	24.00€
ALENTEJO PORK "PLUMAS"	23.00€
ALENTEJO PORK "LAGARTOS"	20.00€
MIXED GRILL FOR 2 (INCLUDES ALL 3 CUTS)	50.00€

SIDE DISHES

CHOOSE ONE INCLUDED, OR EXTRA SIDE DISH

ASPARAGUS MIGAS 🍷🍴	6.50€	ACORN PURÉE 🍷🍴	6.50€
MASH POTATOES 🍷	3.50€	GREEN BEANS	4.50€
BOILED POTATOES	3.50€	STIR FRY VEGETABLES	4.50€
FRIED POTATOES	3.50€	PLAIN RICE	3.00€

GAME SPECIALITIES

HUNTER'S-STYLE RABBIT STEW	 	25.00€
GAME "ALHEIRA" SAUSAGE PIE, WITH SHITAKE MUSHROOMS	   	25.00€
(THE "ALHEIRA" CONTAINS WILD RABBIT, PARTRIDGE, WILD BOAR AND PHEASANT)		

OTHER SPECIALITIES

MONKFISH RICE WITH PRAWNS	    	20.00€
FRIED COD WITH CHICKPEA MIGAS	 	22.50€
LAMB RICE WITH MUSHROOMS	      	19.50€
MIGAS WITH FRIED PORK RIBS	 	17.50€
ALENTEJO-STYLE PAN FRIED PORK WITH CLAMS AND FRIES	 	18.00€

DESSERTS

SERICAIA WITH ELVAS PLUM	  	7.50€
TOUCINHO DO CÉU, CONVENTUAL CAKE	   	7.00€
FIDALGO, CONVENTUAL SWEET		7.00€
TWO CHOCOLATES MOUSSE	    	7.00€
EGG PUDDING	 	6.00€
FRUIT SALAD		5.50€
SEASONAL FRUIT		4.00€