

Couvert:

Pão	1,50€
Manteiga	1€
Azeite extra virgem	2€
Azeitonas temperadas	1,5€

**Entradas Que são Petiscos:**

Sopa do dia	2,50€
Camarão à Brás	7,30€
Lascas de bacalhau à brás	7,30€
Açorda de Camarão e coentros	7,30€
Caril de camarão e vegetais com coco e gengibre	7,30€
Pica Pau de bochecha de porco ibérico com cogumelos	7,30€
Camembert panado e frito com compota	7,30€
Queijo assado c/ frutos silvestres, orégãos e mel	8,80€
Tábua de queijos e presunto com doce e frutos secos	12,90€
Bruscheta de presunto com queijo cabra, mel e alecrim	7,30€
Chamuça de queijo cabra, azeitona, mel e nozes (4unid)	5,20€
Gambas fritas com alho e coentros, flamejadas c/ brandy	11,90€
Folhados de leitão assado e cogumelos selvagens (4unid)	5,20€
Pica-Pau de lulas c/ azeite, alho, coentros e tomate cassé	7,30€
Carpaccio de cogumelos, amêndoas, cebola frita e queijo ilha	7,30€
Pão c/ chouriço saloio, azeite de alho e alecrim, cozido na hora	4,20€
Ovos mexidos c/ alheira, espargos e lascas de queijo ilha de S. Miguel	5,20€
Croquete de alheira recheado c/ marmelada e maionese de caril (4unid)	5,20€
Pasteis de bacalhau, c/ creme de espinafres e gratinado c/ queijo (4unid)	5,20€
Bruscheta de sardinha em azeite, tomate cherry gratinada com mozzarella e azeitona	7,30€

Acompanhamentos extra:

Arroz	3,50€
Batata frita	3,50€
Legumes salteados	3,50€
Salada Mista	3,50€



Pratos Principais:

Risotto de camarão, tomate cherry e courgette	16,90€
Fragateira de polvo com lulas e mexilhão	16,90€
Arroz de peixe galo, camarão e espinafres	15,90€
Costeleta de vitela de leite na grelha com batata frita	18,90€
Tomahawk de porco na grelha com batata frita	18,90€
Arroz de rabo de boi no forno com chouriço	15,90€
Bife da vazia à portuguesa com ovo estrelado e presunto	16,90€
Lagartos de porco ibéricos grelhados na tábua c/ batata frita	15,90€
Risotto de espargos e cogumelos selvagens (vegetariano)	14,90€
Hamburguer 100% Plant-Based L'Otra c/ batata frita (vegetariano)	13,90€

Crianças até 12 anos:

Hamburguer (2X120gr. Carne novilho) no prato c/ ovo estrelado, arroz e batata frita	11,90€
Burguer(120gr. Carne novilho) no pão c/ maionese, alface, tomate, cheddar e batata frita	9,90€

Sobremesas:

Pudim abade de priscos	4,80€
Tarte de amêndoa caramelizada	4,20€
Mousse de chocolate “receita tradicional”	3,90€
Tarte de lima com chantili e canela	3,90€
Leite creme de especiarias queimado na hora	3,90€
Tábua de queijo e presunto com doce e frutos secos	12,90€
Doce do Dia (consulte o empregado)	3€
Fruta do dia (consulte o empregado)	3€

Gelados:

Olá Copo sabor Baunilha / Chocolate	3,80€
Baunilha / Framboesa	3,80€
Olá Magnum Bomboniera (6bombs)	4,50€

IVA incluído à taxa legal em vigor, O estabelecimento dispõe de livro de reclamações, Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluído couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

Couvert:

Bread	1,50€
Butter	1€
Extra virgin olive oil	2€
Seasoned olives	1,5€

**Starters That Are Snacks:**

Soup of the day	2,50€
Fried prawns with thin potatoes and scrambled eggs	7,30€
Cod chips with onion, thin potatoes and scrambled eggs	7,30€
Traditional Alentejo bread purée "Açorda" with prawns and coriander	7,30€
Prawn and vegetable curry with coconut and ginger	7,30€
Iberico pork cheek with mushrooms and cream sauce	7,30€
Breaded and fried camembert with jam	7,30€
Baked cheese with berries, oregano and honey	8,80€
Cheese and ham board with jam and nuts	12,90€
Ham bruschetta with goat's cheese, honey and rosemary	7,30€
Samosa with goat's cheese, olives, honey and walnuts (4 pcs)	5,20€
Prawns fried with garlic and coriander, flamed with brandy	11,90€
Roast suckling pig and wild mushroom puffs (4 pcs)	5,20€
Squid with olive oil, garlic, coriander, tomato cassé and butter	7,30€
Mushroom carpaccio, almonds, fried onion and island cheese	7,30€
Freshly baked bread with chorizo, garlic and rosemary oil	4,20€
Scrambled eggs with smoked meat, asparagus and island cheese	5,20€
Smoked meat croquette with marmalade and curry mayonnaise (4 pcs)	5,20€
Codfish cakes with spinach cream and cheese gratin (4 pcs)	5,20€
Sardine bruschetta in olive oil, cherry tomatoes au gratin with mozzarella and olives	7,30€

Extra accompaniments:

Rice	3,50€
French fries	3,50€
Sautéed legumes	3,50€
Salade mixte	3,50€



Main courses:

Shrimps risotto, tomato cherry and courgette	16,90€
Octopus ragout with squid and mussels	16,90€
St Peter's fish rice, prawns and spinach	15,90€
Grilled veal cutlet with fries	18,90€
Pork Tomahawk on the grill with chips	18,90€
Traditional oxtail rice in the oven with chorizo sausage	15,90€
Portuguese steak with fried egg and ham	16,90€
Grilled Iberico pork strips with chips	15,90€
Asparagus and wild mushroom risotto (<u>vegetarian</u>)	14,90€
Hamburguer 100% Plant-Based L'Otra c/ batata frita (<u>vegetarian</u>)	13,90€

Children up to 12 years old:

Hamburger (2X120gr. Beef) on plate with fried egg, rice and chips	11,90€
Burger (120gr. Beef) on bread with mayonnaise, lettuce, tomato, cheddar and fries	9,90€

Desserts:

The convent's traditional "abade de priscos" pudding	4,80€
Caramelised almond tart	4,20€
Chocolate mousse "traditional recipe"	3,90€
Tarte de lima com chantili e canela	3,90€
Lime tart with whipped cream and cinnamon	3,90€
Cheese and ham platter with jam and nuts	12,90€
Sweet of the Day (ask the waiter)	3€
Fruit of the day (ask the waiter)	3€

Ice Creams:

Copo sabor Baunilha c/ Chocolate	3,80€
Baunilha c/ Framboesa	3,80€
Magnum Bomboniera (6bombs)	4,50€

VAT included at the legal rate in force, The establishment has a complaints book, No dish, food product or drink, including couvert, can be charged if it is not requested by the customer or if it is not used by the customer.

Couvert:

Pain	1,50€
Beurre	1€
Huile d'olive extra vierge	2€
Olives assaisonnées	1,5€

**Des entrées qui sont aussi des collations:**

Soupe du jour	2,50€
Crevettes frites avec pommes de terre fines et œufs	7,30€
Morue avec oignon, pommes de terre fines et œufs	7,30€
Purée de pain traditionnelle de l'Alentejo avec crevettes et coriandre	7,30€
Curry de crevettes et de légumes à la noix de coco et au gingembre	7,30€
“Pica-Pau” Joue de porc ibérique avec champignons et sauce à la crème	7,30€
Camembert pané et frit avec de la confiture	7,30€
Fromage cuit avec des baies, de l'origan et du miel	8,80€
Planche de fromage et de jambon avec confiture et noix	12,90€
Bruschetta de jambon au fromage de chèvre, au miel et au romarin	7,30€
Samosa au fromage de chèvre, olives, miel et noix (4 pièces)	5,20€
Crevettes frites à l'ail et à la coriandre, flambées au brandy	11,90€
Cochon de lait rôti et feuilletés aux champignons sauvages (4 pièces)	5,20€
Calamars à l'huile d'olive, à l'ail, à la coriandre, au cassé de tomates et au beurre	7,30€
Carpaccio de champignons, amandes, oignon frit et fromage des îles	7,30€
Pain fraîchement cuit avec du chorizo, de l'ail et de l'huile de romarin	4,20€
Œufs brouillés avec viande fumée, asperges et fromage des îles	5,20€
Croquette de viande fumée avec marmelade, mayonnaise au curry (4 pièces)	5,20€
Pastel de morue avec crème d'épinards et gratin de fromage (4 pièces)	5,20€
Bruschetta de sardines, tomates cerises gratinées à la mozzarella et aux olives	7,30€

Accompagnements supplémentaires:

Riz	3,50€
Frites	3,50€
Légumes sautés	3,50€
Salade mixte	3,50€



Plats principaux:

Risotto de crevette, tomate cerise et courgette	16,90€
Ragoût de poulpe aux calamars et aux moules	16,90€
Riz au poisson de Saint-Pierre, crevettes et épinards	15,90€
Cutlet de veau grillée avec frites	18,90€
Porc Tomahawk sur le grill avec des frites	18,90€
Riz traditionnel à la queue de bœuf au four avec saucisse chorizo	15,90€
Steak portugais avec œuf au plat et jambon	16,90€
Lanières de porc ibérique grillées avec frites	15,90€
Risotto aux asperges et aux champignons sauvages (<u>végétarien</u>)	14,90€
Hamburger 100% végétal L'Otra c/ batata frita (<u>végétarien</u>)	13,90€

Enfants jusqu'à 12 ans:

Hamburger (2X120gr. de bœuf) sur assiette avec œuf au plat, riz et frites	11,90€
Burger (120gr. Beef) sur pain avec mayonnaise, laitue, tomate, cheddar et frites	9,90€

Desserts:

Le pudding traditionnel "abade de priscos" du couvent	4,80€
Tarte aux amandes caramélisées	4,20€
Mousse au chocolat "recette traditionnelle"	3,90€
Tarte au citron vert avec crème fouettée et cannelle	3,90€
Lait à la crème épicée brûlé sur place	3,90€
Plateau de fromage et de jambon avec confiture et noix	12,90€
Sucrerie du jour (<u>demandez au serveur</u>)	3€
Fruit du jour (<u>à demander au serveur</u>)	3€

les glaces:

Gobelet à la Vanille avec Chocolat	3,80€
Vanille avec Framboise	3,80€
Magnum Bomboniera (6bombons)	4,50€

TVA incluse au taux légal en vigueur, L'établissement dispose d'un cahier de réclamations, Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé par le client.