

Restaurante





“Fio d’Azeite”

*“Come com abandono, com todos os sentidos e de todo o coração. Quando te banqueteies, não fales de mais e, se possível, de nada que não seja a própria comida, fazendo-lhe ressaltar cada detalhe e louvando-lhe grato, a beleza e a abundância. Não te sentes perto daqueles desdenham a dádiva de Deus; de quem sofra do estômago ou de hipocondria, pois não ousam comer bem; de distraídos que, a todo o momento, têm o pensamento noutros lugares; de glutões repugnantes que perturbem a solenidade moral do instante com o seu baixo egoísmo ... Se elevares a vista para olhares os outros, deve responder-te o brilho sereno da inteira plenitude, jovial presente da Criação.
Comendo com abandono, afirmas-te a ti próprio.”*

Hans W. Fischer

*Estimado cliente, de forma a honrarmos a sua visita,
elaborámos um menu de sabores e saberes muito
característicos do nosso Alentejo, numa viagem
gastronómica única...
Bom proveito!*

Chefe David Marques

-  P.A. Produtos Alentejanos
-  C.A. Confeção Alentejana
-  T.A. Tipicamente Alentejano
-  Isento de Glúten

Entradas

Starters

*“O melhor tempero da comida é a fome”
Marcus Cícero*


P.A. Couvert – Azeite e companhia

Azeite Sta. Vitória Premium”, Pasta de azeitonas, Paio de Porco preto, Manteiga d`alho e ervas aromáticas e Seleção de Pão

Virgin olive oil, olive pâté, Black pork sausage, Garlic and herbs butter, and Bread

4.25€

Queijo fresco de Cabra, mel e nozes

 Fresh goat cheese, honey and walnuts
(Queijo fresco de Cabra “Queijaria Dores – Produtor Local”,
Mel e Nozes)

4.25€

T.A. Ovos mexidos com farinheira

Scrambled eggs with “Farinheira”
(Ovos, Farinheira Porco Preto Alentejo DOP, Salsa)


4.50€

T.A. Espargos verdes com Presunto Porco Ibérico

 Green asparagus with ham Iberian Pork
(Espargos, Presunto Porco Ibérico, Mel, Vinagre, Pimenta,
Mostarda e Azeite)


5.00€

C.A. Codorniz frita em manteiga de alho e ervas

 **aromáticas**
Quail fried in garlic butter and herbs
(Codorniz, Alho, Coentros, Salsa, Pimenta, Manteiga e Azeite)

5.50€

C.A. Cogumelos assados com azeite, alho e orégãos

 Baked mushrooms with olive oil, garlic and oregano
(Cogumelo Shitaki “Scóbis – Produção local”, Cogumelo Paris,
Cogumelo Portobello, Azeite, Alho, Limão, Pimenta, Sal e Orégãos)

6.00€

C.A. *Lascas de Bacalhau assado com pimento,*



puré de grão de bico e coentros

Roasted cod slivers with peppers, pureed of chickpeas and coriander

(Bacalhau, Pimento, Cebola, Azeite, Alho, Pimenta, Grão, Natas, Azeitonas desidratadas e Coentros)

7.00€

“Carpaccio” de Bacalhau, amêndoa, rabanete e coentros

“Carpaccio” of Cod fish, almond, radish and coriander

(Bacalhau, Amêndoa, Rabanete, Vinagre, Açúcar amarelo, Coentros, Azeite, Pimenta, Pão alentejano, Alho e Pimenta)

7.00€

Sugestão: Vinho verde “Alvarinho Deu-la-deu”

P.A. *Trio de fumados de Porco alentejano*



Alentejo’s ham, “Alentejo” pork sausage and

“Alentejo” bacon pork

(Presunto Porco alentejano, Paio de Porco Preto e Toucinho salgado de Porco Preto

“Salsicharia Messejanense – Produtor local”)

10.50€

C.A. *Camarão frito com alho e Pão alentejano torrado*

Fried shrimp with roasted garlic and alentejo’s roasted bread

(Camarão, Alho, Sal, Pimenta, Piri-piri, Azeite, Coentros, Limão, Vinho branco, Pão alentejano)

12.00€

Sugestão: Vinho verde “Muralhas”

Entradas para dois

Starters for two

Cogumelos salteados com azeite, alho e orégãos

Sauteed mushrooms with olive oil, garlic and oregano

Codorniz frita em manteiga de alho e ervas aromáticas

Quail fried in garlic butter and herbs

Lascas de bacalhau assado com pimento

Slivers of roasted cod with pepper

Paio de Porco Preto

“Alentejo” pork sausage

Ovos mexidos com farinheira

Scrambled eggs with “Farinheira”

Queijo de Ovelha

Sheep cheese

15.00€

Sugestão: Vinho tinto “Herdade dos Grous 23 Barricas”

Sortido de Queijos e compotas

Mix of cheeses and jam

Queijo Serpa DOP

(Queijo de Ovelha, Pasta dura, Cor amarelada)

Queijo de Cabra curado

(Queijo de Cabra curado, Pasta semi-dura, Cor branca)

Queijo Queijaria Guilherme

(Queijo de Ovelha, Pasta semi-mole, Cor amarelada)

Queijo Cabra com Ervas aromáticas

(Queijo de Cabra curado com ervas aromáticas, Pasta semi-dura, Cor branca)

11,50€

Sugestão: Vinho tinto "E.A. Reserva"

Sopas

Soups

Sopa fria de Pepino e Pimento verde, com brunesa de



Bacalhau e tomate

Cold Soup of cucumber and Green Pepper, with Cod fish and Tomato

(Pepino, Pimento verde, Sal, Bacalhau, Tomate, Pimenta, Orégãos e Azeite)

5.50€

T.A. Sopa de Cação à alentejana

Fish Soup Alentejo's Typical Dish.

(Cação, Pão alentejano, Azeite, Alho, Coentros, Pimenta, Coentros, Farinha e Vinagre)

6.50€

Vegetarianos

Vegetarians

Salada mediterrânica com tofu



Mediterranean salad with tofu

(Alface, Cebola roxa, Tomate Cherry, Milho, Azeitonas, Pepino, Tofu e Crotons d`alho)

9.00€

Ragoût de legumes com Cuscuz

Vegetable ragoût with couscous

(Grão, Cogumelo Paris, Cebola, Tomate, Cuscuz, Sal, Pimenta, Azeite, Cenoura, Brócolos, Alho, Redução Balsâmico, Curgete e Beringela)

12.50€

Caril de legumes e coco com arroz branco



Vegetable curry and coconut with white rice

(Grão, Curgete, Cogumelos, Cenoura, Brócolos, Cebola, Arroz, Sal, Pimenta, Azeite, Caril, Leite de coco, Coco, Beringela, Gengibre, Noz moscada e Alho Francês)

14.00€

Peixe

Fish

*“Se deres um peixe a um homem faminto,
vais alimentá-lo por um dia.
Se o ensinares a pescar, vais alimentá-lo toda a vida”
Lao-Tsé*

T.A. Açorda Alentejana de Bacalhau com ovo escalfado e pimento

Alentejo's typical dish with cod fish, egg and green peppers

(Pão Alentejano, Bacalhau, Coentros, Azeite, Pimento padrão, Alho e Ovo)

12.00€

C.A. Lagarada de Bacalhau com batatinhas a murro, grelos salteados e azeite d`alho



Sautéed cod fish with potatoes, spring greens and olive oil garlic

(Bacalhau, Batatinha, Grelos, Alho, Sal, Pimenta, Azeite, Cebola e Azeitonas)

13.50€

Sugestão: Vinho branco “Herdade das Servas- colheita selecionada”

Bife de atum grelhado com arroz fingido



Grilled tuna steak with rice “fingido”

(Bife de atum, Sal, Pimenta, Couve flor, Limão, Alho, Coentro, Azeite, Cebola, Farinha, Cenoura, Noz moscada, Manteiga e Feijão verde)

13.50€

Sugestão: Vinho branco “CARM”

C.A. Robalo corado com migas de amêijoia à “Bolhão Pato”

Stained bass fish with clam “migas” typical dish

(Filete de Robalo, Sal, Pimenta, Pão alentejano, Amêijoia, Grelos, Limão, Alho, Coentros e Azeite)

14.00€

Sugestão: Vinho branco “Planalto”

Lombinho de Salmão com crosta d`ervas aromáticas

Salmon fillet with crust of herbs

(Lombinho de Salmão, Sal, Pimenta, Pão alentejano, Limão, Alho, Coentros, Salsa, Manteiga, Azeite, Cogumelo Shitaki “Scóbis – Produção local”, Cogumelo Paris, Cogumelo Portobello, Orégãos e Seleção de mini legumes)

14.50€

Sugestão: Vinho Rosé “Sta. Vitória”

C.A. Tentáculos de polvo salteados em azeite e alho com meia desfeita de batata e tomate



Sautéed octopus tentacles in olive oil and garlic with potato and tomato

(Polvo, Batata, Tomate, Cebola, Azeite, Salsa, Alho, Pimenta e Brócolo)

15.00€

Sugestão: Vinho branco “Vinhas Velhas – Paulo Laureano”

C.A. Arroz de tamboril malandrinho (2 Pax)

Monkfish rice (2 Persons)

(Tamboril, Camarão, Arroz carolino, Coentros, Sal, Pimenta, Piri-piri, Tomate, Cebola, Pimento)

27.00€

Sugestão: Vinho branco “Esporão Reserva”

Carne

Meat

*“O prazer pela comida é o único que,
desfrutado com moderação não acaba por cansar”*

Anthelme Brillat-Savarin

T.A. Migas de Espargos à alentejana com carne de porco de alguidar

Alentejo’s pork with “migas” typical dish

(Pá de porco, Toucinho de porco, Pão, Coentros, Linguíça, Cebola, Banha de Porco, Entrecosto, Sal, Louro, Massa de pimentão, Vinho branco, Pimenta e Espargos)

12.00€

C.A. Grelhada mista de Porco Ibérico com batata frita e salada mista

Mix grilled iberian pork with fries and salad
(Secreto de porco preto, Lombinho de porco preto, Espetada de Porco Preto, Farinheira Porco Preto Alentejo DOP, Linguiça Porco Preto Alentejo DOP, Chouriço de porco preto, Batata frita e Salada mista)

14.00€

Sugestão: Vinho tinto "Peceguina"

C.A. Costeletas de Borrego grelhadas com esmagada de batata e brócolos



Lamb chops grilled with smashed potatoes and broccoli
(Costeletas de Borrego, Alecrim, Chalota, Sal, Pimenta, Alho, Batata, Brócolos, Tomate cherry, Azeite e Cebola)

14.00€

Sugestão: Vinho tinto "Qta. do Crasto Vinhas Velhas"

C.A. Plumas de Porco Preto com Migas de farinheira e puré de Maçã reineta

Meat of Black Pork with "Migas" of typical sausage and mash Apple Pippin
(Plumas de Porco Preto, Pão alentejano, Farinheira, Sal, Azeite, Massa de pimentão, Salsa, Alho, Pimenta, Maçã reineta, Canela, Vinho do Porto e Salada mista)

14.50€

Bife à portuguesa com batata salteada e salada mista

Portuguese steak with sautéed potatoes and salad
(Bife da vazia, Batatas, Presunto, Vinho branco, Pimenta, Molho Demi-glace, Alho, Louro, Orégãos e Salada mista)

16.00€

Sugestão: Vinho tinto "Quinta do Carmo"

Tornedó de vitela DOP com tomilho e batata doce

Veal fillet with thyme and sweet potatoes
(Tornedó de vitela DOP, Sal, Pimenta, Tomilho, Manteiga, Bacon, Batata doce, e Salada de tomate)

19.00€

Sugestão: Vinho tinto "Blog"

Tomahawk maturado grelhado (2 Pax)

Grilled dry age Tomahawk (2 persons)
(Tomahawk maturado, Sal, Pimenta -
Incluí 2 acompanhamentos á escolha)

40.00€

Sugestão: Vinho tinto "Inevitável"

Sobremesas

Desserts

*“A única maneira de nos livrarmos da tentação
é ceder-lhe”*

Oscar Wilde

C.A. Leite-creme de poejo



Custard with pennyroyal
(Leite, Açúcar, Poejo, Maisena, Gemas)

3.50 €

Mousse de chocolate negro com figos secos macerados em Licor de bolota

Black chocolate mousse with dried figs macerated in acorn liqueur
(Chocolate negro, Ovos, Manteiga, Figos secos e licor de Bolota)

4.00€

Cheesecake de Frutos vermelhos

Red fruit cheesecake

(Bolacha Maria, Manteiga, Cacau, Mascarpone, Açúcar, Frutos vermelhos,
Vagem de Baunilha e Iogurte natural)

4.25€

C.A. Pudim de laranja, mel e azeite “Esporão Moura DOP”



Olive, orange and honey pudding
(Ovos, Mel, Laranja, Limão, Azeite, Maisena e Açúcar)

4.50€

Brownie de Chocolate com avelãs e gelado

Chocolate Brownie with hazelnuts and ice cream

(Chocolate Belga, Ovos, Manteiga, Farinha, Avelãs, Açúcar,
Chantilly, Gelado e Frutos vermelhos)

4.75€

Salada de fruta fresca com frutos secos e groselha



Fruit salad with dried fruit and gooseberry
(Seleção de frutas frescas, Seleção de frutos secos e groselha)

5.50€

Sortido de tentações

Mix of temptations

(Leite creme de Poejo, Mousse de Chocolate com figos secos,
Brownie de chocolate e avelã, Gelado caseiro e Fruta)

10.00€

Sugestão: Vinho alentejano colheita tardia

Gelados Caseiros

Homemade ice cream

1 Bola	2.00€
2 Bolas	3,00€
3 Bolas	3.75€

Menu infantil

Sopa/ Entrada:

Creme de legumes	3,00€
------------------	-------

Principal:

Douradinhos panados	5,00€
Filete de Robalo	5,00€
Pizza Margarita	5,50€
Hambúrguer no prato com ovo estrelado (Porco ou peru)	5,50€
Bifinho de vaca grelhado	6,00€
*Inclui um acompanhamento	

Acompanhamentos:

Batata frita
Arroz branco
Legumes cozidos
Salada mista

*Acompanhamento extra por: 2,00€

Sobremesa:

Gelado de Kit Kat	2,00€
Mousse de chocolate com chantili	3,50€
Mix de fruta	3,50€