

— ✂ —  
**À TERRA**

ÉVORA

**COUVERT**

**Pão caseiro, manteiga caseira,..... 7€**  
 azeite virgem extra do Alentejo,  
 azeitonas com orégãos e croquete de alheira  
 Homemade bread, homemade butter, alentejo extra  
 olive oil, olives with oregano and alheira croquete with  
 lemon mayo

**SOPA • SOUP**

🍷 **Sopa com os vegetais da quinta..... 5€**  
 Farm vegetables soup (V)

🍷 **Gaspacho alentejano..... 8.50€**  
 Alentejano gazpacho (tomato soup) (V)



Vegan: pratos sem ingredientes de origem animal  
 Vegan: dishes containing no animal products

**SALADAS • SALADS**

🍷 **À TERRA..... 11€**  
 Alface da quinta, cenoura, beterraba, pepino e cebola  
 Farm lettuce, carrots, beetroot, cucumber and onion

**Salmon..... 12€**  
 Alface da quinta, pepino, salmão fumado, funcho e queijo  
 Farm lettuce, cucumber, cured salmon, fennel and cheese

**Avocado..... 13€**  
 Abacate, tomate, camarão e vinagrete de laranja  
 Avocado, tomato, shrimp and orange vinaigrette]

**Couscous..... 12€**  
 Couscous, beterraba, beldroegas e queijo de cabra  
 Couscous, beetroot, purslane and goat cheese salad

**ENTRADAS • STARTERS**

**Ovos mexidos caseiros com..... 10€**  
 túberas ou farinha  
 Scrambled eggs from the farm  
 with túberas or farinha

🍷 **Salada de tomate liofilizado e morango..... 10€**  
 Lyophilized tomato and strawberry salad (v)

**Pastéis de bacalhau com molho de pimenta... 9.50€**  
 Codfish cake with pepper dip

**Cabeça de xara com maionese de coentro..... 9€**  
 Xara head and coriander mayo


**Pataniscas de polvo com maionese de limão... 9.50€**  
 Octopus patanisca with lemon mayo

## PRINCIPAIS • MAINS

Bacalhau assado no forno, açorda e ovo souvid . . . 16€  
Baked cod, açorda and souvid egg

Polvo à lagareiro, puré de espinafres e batata . . . 20€  
Lagareiro octopus, spinach purée and potato

Corvina, arroz de bivalves e molho de coentros . . . 22€  
Croaker, bivalves rice and coriander sauce

 Arroz de legumes da quinta com frutos secos. . . . 12€  
Farm vegetables and dry fruits rice (tempura)

Ensopado de Borrego com migas de tomate . . . . 21€  
Baked lamb stew with tomato migas

Cachaço de porco preto assado, amêijoas, . . . . 13.50€  
batata doce e limão  
Baked black pork neck, clams and  
sweet potato and lemon

Entrecôte grelhado com batata wedge. . . . . 24€  
e salada de tomate  
Grilled entrecôte with wedge potato  
and tomato salad

Batata doce, cogumelos selvagens . . . . . 13.50€  
e ovos confitados  
Sweet potato, wild mushrooms and confit eggs

## SOBREMESA • DESSERTS

Arroz doce. . . . . 5€

Sericaia. . . . . 5€

Encharcada. . . . . 5€

Brownie de chocolate com gelado de avelã . . . . . 6€  
Chocolate brownie with hazelnut ice cream

Mousse de chocolate com infusão de azeite. . . . . 5€  
Chocolate mousse with olive oil infusion

Fruta da época . . . . . 5€  
Seasonal fruit

Seleção de gelados (bola). . . . . 3€  
Ice cream selection (scoop)

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios.  
Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes.

Livro de reclamações disponível. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens.

For more information please request the ingredients list.

Complaints book available. VAT included.



Vegan: pratos sem ingredientes de origem animal  
Vegan: dishes containing no animal products

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT