

SEMPORTA

TRIBUTADO AOS SÁBORES PORTUGUESES

ENTRADAS FRIAS

Couvert	5€
Pão caseiro, azeite Sublime extra virgem, as nossas manteigas	
Tártaro de novilho	18€
Lombo de novilho, dijonnaise, alcaparras, gema de ovo, batata soufflé	
Cavala fumada	14€
Filete de cavala, tosta de alho, tomate, azeitona galega, azeite de coentros	
Burrata, pesto, tomate cereja	20€
Burrata, pesto caseiro, tomate cereja	
Salada de polvo Sublime	18€
Carpaccio de polvo e lula, picadinho de cebola e pimentos, azeite Sublime extra virgem	
Salada russa, santola	20€
Santola, salada russa, alcaparras, ovo codorniz, tostas de pão alentejano	

ENTRADAS QUENTES

Empada de caça e jus de trufa	14€
Empada de lebre e perdiz, alface chicória, jus de aves e trufa	
Sopa de Santola no casco	25€
Creme de santola, coentros, tostas de alho	
Camarão à l'ajillo	24€
Camarão frito com alho, coentros	
Queijo de Azeitão gratinado com Pata negra	14€
Queijo de ovelha gratinado, mel do Carvalhal, presunto pata negra	

ENTRADAS VEGETARIANAS

Tártaro de beterraba, alface do mar, chicória	10€
Miso de beringela, nozes e azeite verde	12€
Sopa de tomate com ovo escalfado	10€
Tiborna de couve coração grelhada, ovo BT azeitona, alga nori	12€
Ceviche vegetariano, canneloni de courgette	16€

Se sofrer de alguma alergia ou tiver uma dieta especial, agradecemos que nos informe
Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

SEMPORTA

TRIBUTO AOS SABORES PORTUGUESES

PEIXES E MARISCOS

Pregado de mar (2 Pessoas) 70€

Pregado grelhado, pil-pil, alcaparras, arroz cremoso de coentros (30minutos)

Tranche de robalo de mar, xerém, lingueirão 29€

Filete de robalo grelhado, xerém de milho, lingueirão ao vapor

Arroz de lavagante (2 Pessoas) 68€

Lavagante azul nacional, arroz carolino de Alcácer, tomate concassé, coentros

Polvo estufado, batata doce de Aljezur 28€

Polvo estufado em vinho tinto Sublime Reserva Particular, batata doce assada, maionese caseira de coentros

Açorda de carabineiro 32€

Carabineiro grelhado, camarão selvagem, pão alentejano, caldo de marisco, coentros

CARNES

Barriga de leitão..... 28€

Barriga de leitão crocante, batata chips caseira, alface coração, puré de laranja, jus de leitão

Tornedó do lombo.....32€

Bife do lombo na frigideira, molho à escolha*, batata frita caseira

T-bone frisona..... (2 Pessoas) 68€

T-bone de novilho frisona, molho à escolha*, batata ponte nova, espargos, tomate cereja, cogumelos, (30minutos)

Perna de cabrito assado e arroz de miúdos..... (2 Pessoas) 48€

Cabrito do campo assado, arroz com miúdos, batata à padeiro (35minutos)

Presa de porco, espargos, batata. bulhão pato28€

Presa de porco preto grelhada, esmagada de batata, coentros, espargos, molho bulhão pato

*Molhos à sua escolha: Português / Queijo da ilha / Cogumelos / Pimenta preta

VEGETARIANO

Arroz Lavrador22€

Arroz caldoso, queijo Nisa, avelã, noz, rúcula selvagem

Pasta parpadelle de cogumelos, truffa preta28€

Cogumelos selvagens, parmesão, duxelle

Caril verde, brócolos, tomate cereja, couve flor 20€

Arroz basmati, frutos secos, tomate cereja, coentros

Gnocchi alla pesto, romanesco grelhado e amêndoas..... 18€

Pesto caseiro, azeite Sublime extra virgem, amêndoas frescas raladas

Açorda vegetariana..... 18€

Pão alentejano, tomate, courgette, acelgas, kale, gema de ovo, parmesão

SEMPORTA

TRIBUTO AOS SABORES PORTUGUESES

SOBREMESAS / DESERTS

Fondant de Chocolate Negro 55% / Dark Chocolate Fondant 9€

Gelado de Baunilha de Madagáscar/ Madagascar Vanilla Ice Cream (20 min)

Tarte quente Maçã Pink Lady / Warm Pink Lady Apple pie 9€

Gelado de Baunilha de Madagáscar/ Madagascar Vanilla Ice Cream (20 min)

Bolo Crepe, Ameixa de Elvas, Gelado Rosmaninho / Crepe Gateaux 10€

Crepe, mascarpone, ameixa, gelado rosmaninho / Crepe cake, mascarpone cheese, rosemary icecream

Tarte de Citrinos / Citrus Tart..... 8€

Cheesecake, Lemon Curd, Citrinos, Granita de Tangerina /
Cheesecake, Lemon Curd, Orange, Tangerine Iced Crumble

Prato de Fruta da Época / Seasonal Fruit Plate 7€

Nota: De modo a podermos servir um produto fresco, o tempo de cozedura do Fondant de Chocolate e Tarte quente de Maçã é de aproximadamente 20 minutos. / Note: To ensure freshness and flavour our desserts are done per order so please allow us 20 minutes to prepare Chocolate Fondant and Apple Pie.