

erva

Na Mesa / On The Table

Seleção de pães, manteigas e azeite 🍞🧈🫒	4€
<i>Selection of bread, assorted butters and olive oil</i>	
Sugestão do chefe	
<i>Chef's Suggestion</i>	

Entradas / Starters

Creme de couve flor assada no forno, avelã torrada 🥥🌰	7€
<i>Oven roasted cauliflower cream, toasted hazelnut</i>	
Caldo verde de batata-doce 🍷	12€
<i>Green cabbage broth with sweet potato</i>	
“Bulhão Pato” de cogumelos 🍄🍷	14.5€
<i>Mushrooms in garlic, wine and coriander</i>	
Tempura de bacalhau, maionese de alho assado e coentros 🍷🥔🍄🌿	16.5€
<i>Cod tempura, roasted garlic mayonnaise and coriander</i>	
Bacalhau, grão, azeitona e ovo 🐟🥔🌿🥚	17€
<i>Cod, chickpea, olive and quail egg</i>	
Tártaro de atum 🍷🐟🥔🌿🥚	17€
<i>Tuna tartare</i>	
Pastel de boi em massa tenra, maionese de chili fumado 🍷🥔🌿🥚	14€
<i>Ox pastry, smoked chili mayonnaise</i>	
Tártaro de vaca Arouquesa 🍷🥔🌿🥚🌿	16.5€
<i>Arouquesa beef tartare</i>	
Leitão, milho e cogumelos 🍷	15€
<i>Suckling pig, corn and mushrooms</i>	
Queijo de cabra no forno a lenha, compota de abóbora 🍷	22€
<i>Goat cheese in the wood oven, pumpkin jam</i>	

erva

Pratos Principais / Main Courses

Salada de legumes, tofu fumado e granola   	18€
<i>Vegetable salad, smoked tofu and granola</i>	
Couve flor, ragout de cereais e verdes   	18€
<i>Cauliflower, cereal ragout and greens</i>	
Estufado de legumes da horta no forno, ovo escalfado  	19€
<i>Oven braised vegetables from the garden, poached egg</i>	
Peixe do mercado 	Market Price
<i>Catch of the day</i>	
Robalo, funcho, verdes e molho de peixe   	30€
<i>Sea bass, fennel, greens and fish sauce</i>	
Arroz de polvo  	26€
<i>Octopus rice</i>	
Bacalhau, broa, grelos e feijão frade  	26€
<i>Cod, bread, turnip greens and black-eyed peas</i>	
Perna de frango do campo, cereais e cogumelos  	27€
<i>Chicken leg, cereals and mushrooms</i>	
Pato, funcho e legumes glaceados  	28€
<i>Duck, fennel and glazed vegetables</i>	
Costela de comer a colher 1 pessoa/2 pessoas 	30€/50€
<i>Slow cooked ribs 1 person/2 people</i>	
Pá de cordeiro, batata com cebola nova  	35€
<i>Slow cooked lamb leg, potato with new onion</i>	

erva

Carnes Maturadas / Maturated Meats

Hamburger 200gr/400gr	28€/33€	Tomahawk Kg	85€
Lombo 220gr/400gr <i>Tenderloin</i>	32€/55€	Costeletão Kg <i>Chuletón</i>	95€
Entrecote 350gr	33€	T-BoneKg	95€
New York 500gr	60€		

Acompanhamentos / Side Dishes

Batata frita 🍟 <i>Potato wedges</i>	5.5€	Legumes na brasa 🍟 <i>Grilled vegetables</i>	7.5€
Batata frita com especiarias 🍟 <i>Spiced potato wedges</i>	6€	Salada verde Erva 🍷🍷🍷 <i>Green "Erva" Salad</i>	5.5€
Batata frita com cheddar e chili 🍷🍷 <i>Potato wedges with cheddar and chili</i>	6.5€	Puré de batata-doce 🍟 <i>Sweet potato purée</i>	6.5€
Puré de batata trufado 🍷🍷 <i>Potato purée with truffle</i>	8.5€		

Molhos / Sauces

Chimichurri 🍷🍷

3 Pimentas 🍷
Three peppers

Maionese de chili fumado 🍷🍷🍷🍷
Chili mayonnaise

Alho assado e coentros 🍷
Roasted garlic and coriander

Manteiga de alho e ervas 🍷🍷
Garlic and herbs butter

erva

Sobremesas / Desserts

Mil folhas caramelizadas, cremoso de baunilha, e framboesa 🌾🍷🍷
Caramelized millefeuille, creamy vanilla, and raspberry
8.5€

Chocolate, avelã e laranja 🍷🍷🍷
Chocolate, hazelnut and orange
9€

Papas de sarrabulho doce 🌾🍷🍷 🍷
Sweet "Papas de Sarrabulho"
8€

Pudim Abade de Priscos, amêndoas e limão 🍷🍷🍷🍷
"Abade de Priscos" pudding, almonds and lemon
8.5€

Cheesecake de tâmara e caju, sorbet de côco 🍷🍷
Date and cashew cheesecake, coconut sorbet
9€

Tarte crocante de maçã e fava tonka 🌾🍷🍷🍷
Crunchy apple and tonka bean tart
8.5€

Gelado artesanal - 1 ou 2 sabores 🍷
Home made ice creams - 1 or 2 flavours
6€ / 8.5€

erva

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado
Any dish food or beverage couvert included can't be charged if not requested by the cliente or if be unusable

Os produtos e ingredientes selecionados deste menu, maioritariamente orgânicos, espelham a nossa preocupação com o ambiente e a sustentabilidade. A seleção de compra dos produtos e ingredientes assenta na preferência de fornecedores locais e certificados

This menu's products and ingredients, which are mostly organic, reflect our commitment to the environment and sustainability.

The product and ingredient purchases are made with a preference for local and certified suppliers.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor
All prices are inclusive of VAT at the current rate

- Tremoços/Lupine
- Amendoins/Peanuts
- Leite/Milk
- Frutos casca rija/Nuts
- Sésamo/Sesame seeds
- Sulfitos/Sulfites
- Peixe/Fish
- Glúten/Gluten
- Soja/Soy
- Crustáceos/Crustacean
- Ovo/Egg
- Mostarda/Mustard
- Aipo/Celery
- Molusco/Mollusk
- Vegetariano/Vegetarian
- Vegan