

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 alho francês assado e ervilhas 🍷	8€
<i>Roasted leek soup with green peas</i>	
"Sopa do Cozido" 🌾	12€
<i>A traditional broth of meat and vegetables</i>	
"Bulhão Pato" de cogumelos 🍷🍷	15€
<i>Mushrooms in garlic, wine, and coriander</i>	
Tempura de bacalhau, maionese de alho assado e coentros 🌾🍷🍷🍷	17€
<i>Cod tempura, roasted garlic mayonnaise and coriander</i>	
Bacalhau assado, grão, azeitona e lascas de alho 🍷	18€
<i>Roasted cod, chickpeas, olives and garlic chips</i>	
Pica-pau de atum, pickle e batata palha 🍷🌾🍷🍷	18€
<i>Tuna "pica-pau", pickles and shredded potato</i>	
Pastel de boi em massa tenra, maionese de chilie fumado 🌾🍷🍷🍷	15€
<i>Pastry case stuffed with tender Ox, smoked chili mayonnaise</i>	
Tártaro de vaca Arouquesa 🌾🍷🍷🍷🍷	17.5€
<i>Arouquesa beef tartare</i>	
Leitão, nabo e hortelã 🍷	16€
<i>Slow cooked suckling pig, turnip, and mint</i>	
Queijo de cabra no forno a lenha, compota de abóbora 🌾🍷🍷	22€
<i>Oven baked goat cheese with pumpkin jam</i>	

erva

Pratos Principais / Main Courses

Guisado de grão, hortelã, verdes e cogumelos 🍄 <i>Chickpea stew with mint, greens, and mushrooms</i>	20€
Estufado de legumes da horta no forno, ovo escalfado 🍳 <i>Oven braised vegetables from the garden, poached egg</i>	21€
Peixe do Mercado 🐟 <i>Catch of the day</i>	Market Price
Robalo, couve-flor fumada, espargos e molho de peixe 🐟🍷 <i>Grilled sea bass with smoked cauliflower, asparagus, and fish sauce</i>	30€
Arroz de polvo 🦑🍷 <i>Octopus rice</i>	28€
Bacalhau, batata assada, grelos, lascas de alho e broa 🐟🍷 <i>Roasted cod, oven potato, greens, garlic chips and corn bread</i>	27.5€
Cachaço de porco preto alentejano, cebola assada, cogumelos trufados e cenouras 🍷 <i>Grilled pork neck, roasted onion, truffled mushrooms, and carrots</i>	27€
Pato, cenoura e laranja, legumes glaceados 🍷 <i>Pan fried duck, carrot and orange, glazed vegetables</i>	28€
Costela de comer a colher 1 pessoa/2 pessoas 🍷 <i>Slow cooked ribs 1 person/2 people</i>	32€/50€
Pá de cordeiro, batata e cebola nova 🍷 <i>Slow cooked lamb leg, potato with new onion</i>	35€

erva

Carnes Maturadas / Dry Aged Meats

Hamburger 200gr/400gr 🍷🍷🍷 28€/33€	Chateaubriand 500gr	68€
Lombo 220gr Tenderloin	32€ Tomahawk kg	88€
Entrecote 300gr	33€ Costeletão kg Chuletón	95€
New York 500gr	60€ T-Bone kg	95€

Acompanhamentos / Side Dishes

Batata frita 🍷 Potato wedges	6€	Legumes na brasa 🍷 Grilled vegetables	8€
Batata frita com especiarias 🍷 Spiced potato wedges	6€	Salada verde 🍷🍷🍷 Green Salad	5.5€
Batata frita com queijo da ilha 🍷🍷🍷 Potato wedges with Island cheese	6.5€	Puré de cenoura e laranja 🍷 Carrot and orange purée	6€
Puré de batata trufado 🍷🍷 Potato purée with truffle	8.5€	Batata-doce assada com alecrim 🍷 6.5€ Roasted sweet potato with rosemary	

Molhos / Sauces

Chimichurri 🍷🍷	Alho assado 🍷🍷🍷🍷 Roasted garlic
3 Pimentas 🍷 Three peppers	Manteiga de alho e ervas 🍷🍷 Garlic and herbs butter
Maionese de chili fumado 🍷🍷🍷🍷 Chili mayonnaise	Molho de tomate assado 🍷🍷 Roasted tomato sauce

erva

Sobremesas / Desserts

Sericaia com sorbet de framboesa e pimentos assados 🌿🍷🍷🍷🍷
"Sericaia" (Alentejo typical dessert), plums, roast peppers and strawberry sorbet
8€

Bolo de chocolate e cereja 🌿🍷🍷🍷🍷
Chocolate cake and cherry
8.5€

Marmelo, iogurte, chocolate branco e cerveja preta 🍷🍷🍷🍷
Quince, yoghurt, white chocolate, and stout beer
8.5€

Chocolate, laranja e caramelo 🌿🍷🍷🍷🍷
Chocolate, orange and caramel
8.5€

Brioche, queijo de cabra e abóbora 🌿🍷🍷🍷
Brioche, goat cheese and pumpkin
9€

Arroz-doce, figo e moscatel 🌿🍷🍷🍷
Rice pudding, figs and Moscatel wine
9€

erva

Nenhum produto alimentar -incluindo o couvert- ou bebida podem ser cobrados ao cliente caso não tenham sido solicitados.

No food or beverage items - including the couvert - may be charged if not previously requested by the client

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

Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alergénios. Se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor, informe um membro da nossa equipa.

Our products are produced in an environment which is not completely free of allergens. If you have any allergies or intolerances kindly contact a member of our team.

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