

Uma carta que se inspira
diariamente nos ciclos da
Natureza e nos sabores
tradicionais do Alentejo com
opções de refeições ligeiras,
receitas vegetarianas ou
pratos para partilhar.

*A menu that is inspired daily by the
cycles of Nature and the traditional
flavors of Alentejo with options for
light meals, vegetarian recipes or
dishes to share.*

Num ambiente confortável,
com paredes de vidro que
deixam adivinhar a paisagem,
o restaurante Monte do
Vagar convida-o a saborear
sem pressa e com imenso
prazer.

*In a comfortable environment, with
glass walls that allow you to see the
landscape, the Monte do Vagar
restaurant invites you to enjoy your
meal without rushing and with
immense pleasure.*





MENU

COUVERT €

**Pão alentejano, azeite
Virgem extra, azeitonas
fermentadas e manteiga de
ervas alentejanas** 6

**Viagens pelo alentejo
Queijos e enchidos regionais** 25
“Uma jornada de sabores
autênticos pelos campos e
montanhas alentejanas, em cada
fatia.”

PARA PARTILHAR €

Peixinhos da horta
e maionese de Lima e Poejo 11

Cogumelos selvagens e
ovo de galinhas de montado 14

Escabeche de Pato em torricado
de pão alentejano 16
e gomos de tângera

Ameijoas á Bulhão Pato 16

Salada de Polvo 17

DO MONTE €

Burras de Porco Preto 26

Pernil de Porco Preto de
montado assado no forno 28
+/- 400gr

Abanicos de Javali 29
+/- 450gr

Arroz de Pato Selvagem 18/ 35
👤 👤👤

T.Bone de Vaca
Mertolenga 46
20 dias +/- 500gr

Costela Vaca Mertolenga 75
20 dias +/- 900gr

ACOMPANHAMENTOS

1 opção incluída

Migas de espargos e
toucinho

Arroz de forno

Salada de folhas verdes

Batatas rusticas

Extra opcional 4.5

