

MONTE DO
VAGAR
RESTAURANTE

CARTA RESTAURANTE

 Sem gluten

 Sem lactose

 Vegetariano

COUVERT


€



Seleção de pães, azeitonas marinadas e manteiga aromatizada com alho e coentros 5,00

 Queijo fresco regional 6,00

SOPAS

€




  Creme de legumes 5,00

  Gaspacho à alentejana com presunto crocante 6,50

PARA PARTILHAR


€

  Tomatada com enchidos 7,50

   Cogumelos do campo salteados com espargos 10,00






  Coelho à São Cristóvão 12,50

 Ovos mexidos com farinha 11,00

 Tábua de queijos e enchidos regionais, frutos secos e comotas 18,00








DO MAR

€

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------|
|  | Sopa de cação | 9,50 |
|  | Dourada braseada com quinoa
e legumes salteados | 16,00 |
|  | Polvo à lagareiro com batata
a murro e espinafres salteados | 18,00 |
|   | Bacalhau grelhado esmagada de batata e
poejo e salada da época | 22,00 |





DA TERRA

€

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| | Peito de frango grelhado com molho de
mostarda tomilho e mel, com couscous de
legumes | 14,50 |
|   | Bochechas de porco confitadas
acompanhadas de puré batata-doce
assada e caviar de vinho tinto | 16,00 |
|   | Lombinhos de porco preto grelhados com
migas de espargos, enchidos e ameijoas
salteadas | 17,00 |
|   | Borrego confeccionado a baixa
temperatura, com texturas de ervilha e
hortelã | 18,50 |
|  | Bife de vitela acompanhado com batata
rustica, espargos verdes salteados, ovo
estrelado e molho de cogumelos e
parmesão | 28,00 |

MASSAS E RISOTTOS


€

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------|
|    | Risotto de abóbora e tomilho | 8,00 |
|  | Risotto de cogumelos selvagens
e espargos do campo | 13,00 |

Penne à la carbonara	10,00
Esparguete à bolonhesa	12,00

S O B R E M E S A S

€

 Arroz-doce com tuille de canela e limão	5,00
Sericaia alentejana com ameixa d' Elvas em calda	6,00
Bolo de requeijão alentejano com espuma de abóbora	7,00
Brownie de bolota com gelado de azeite	8,50
Seleção de frutas	5,00

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído à taxa legal.