



O gosto dos portugueses por partilhar comida tem raízes profundas na cultura e na história do país. Partilhar comida é mais do que simplesmente saciar a fome; é um ato de generosidade, hospitalidade e uma forma de criar laços entre as pessoas.

Esta tradição remonta aos tempos em que Portugal era uma nação de exploradores e comerciantes com rotas marítimas pelo mundo. A troca de sabores e ingredientes com outras culturas foi fundamental para a formação da culinária portuguesa.

Além disso, a comida é vista como uma forma de expressar afeto e cuidado pelos outros. Ao partilhar uma refeição, os portugueses demonstram um gesto de carinho e consideração pelos seus convidados, sejam amigos, familiares ou mesmo estranhos.

A mesa é um lugar de encontro e comunhão, onde as pessoas se reúnem para desfrutar não apenas dos sabores da comida, mas também da companhia uns dos outros.

The Portuguese love of sharing food has deep roots in the country's culture and history. Sharing food is more than simply satisfying hunger; it's an act of generosity, hospitality and a way of creating bonds between people.

This tradition dates back to the days when Portugal was a nation of explorers and traders with sea routes around the world. The exchange of flavours and ingredients with other cultures was fundamental to the formation of Portuguese cuisine.

In addition, food is seen as a way of expressing affection and care for others. By sharing a meal, the Portuguese demonstrate a gesture of affection and consideration for their guests, be they friends, family or even strangers.

The table is a place of encounter and communion, where people come together to enjoy not only the flavours of the food, but also each other's company.



RESTAURANTE & BAR
MDLVI

Bem-vindo ao 1556,

Onde celebramos a riqueza da cozinha tradicional portuguesa com uma pitada de modernidade.

Aqui, buscamos preservar a autenticidade dos sabores alentejanos, oferecendo uma experiência culinária que honra a tradição e acolhe a inovação.

Acreditamos que a verdadeira essência da gastronomia portuguesa está na partilha à mesa, e é isso que buscamos proporcionar a cada visita.

Sinta-se em casa enquanto exploramos juntos os sabores únicos e as influências que fazem da nossa culinária uma jornada inesquecível.

Bom Apetite.

Welcome to 1556,

Where we celebrate the richness of traditional Portuguese cuisine with a dash of modernity.

Here, we seek to preserve the authenticity of Alentejo flavours, offering a culinary experience that honours tradition and welcomes innovation.

We believe that the true essence of Portuguese gastronomy lies in sharing at the table, and that is what we endeavour to provide on every visit.

Make yourself at home as we explore together the unique flavours and influences that make our cuisine an unforgettable journey.

Enjoy your meal.

COUVERT

Pão Alentejano e Companhia

(Pão de Mistura, Bolinha Artesanal, Pão de Centeio ou com Passas)

Alentejo Bread and Company

(Mixed Bread, Artisan Balls, Rye Bread or Raisin Bread)

€2.50

Azeitonas Temperadas do Chef

Chef's flavoured olives

€ 2,50

Manteiga Aromatizada com Alho Assado

Flavoured Butter (roasted garlic)

€ 2,00

Queijo Regional

Regional Cheese

€ 4,00

Trio de Azeite

(Azeite virgem com Balsâmico, Azeite Extra Virgem Biológico de Azeitona Cobrançosa, Azeite Extra Virgem de Azeitona Galega)

Olive Oil Trio

(Virgin Olive Oil with Balsamic, Organic Extra Virgin Olive Oil from Cobrançosa Olives, Extra Virgin Olive Oil from Galician Olives)

€ 5,50

ENTRADAS
STARTERS

Sopa do dia

Soup of the day

€ 4,00

Queijo Assado (mel, alecrim e nozes)

Roasted cheese (honey, rosemary and walnuts)

€ 10,00

Gambas Salteadas em Azeite e Alho

Prawns Sautéed in Olive oil and Garlic

€ 18,00

Croquetes de vitela Angus com molho de Hortelã

Angus veal Croquettes with Mint sauce

€ 9,50

Presunto Ibérico de Bolota cortado à mão (8ogr)

Acorn Iberian Ham, hand-cut

€ 17,00

*Vieiras Seladas em Manteiga de Noz
(puré de couve-flor, ovas de lumpo)*

*Scallops Seared in Walnut Butter
(cauliflower puree, lumpo roe)*

€ 19,00

PEIXE
FISH

Bacalhau Lascado com Azeite Verde
(batata sauté, ovo estrelado)

Flaked Cod with Green Olive oil
(sautéed potato, fried egg)

€ 18,00

Filete de Sardinha Braseado
(flor de sal, miga de tomate, orégãos)

Brased Sardine Fillet
(fleur de sel, tomato 'Migas', oregano)

€ 16,00

Ameijoas 3 Pimentos
(molho de tomate, tiras de pão torrado, coentros)

Clams 3 Peppers
(tomato sauce, toasted bread strips, coriander)

€ 16,00

Polvinho à Lagareiro
(migas de broa e couve)

Octopus Lagareiro Style
(cornbread 'Migas', cabbage)

€ 20,00

CARNE
MEAT

Escabeche de Pato
(em tosta de pão Alentejano, pickels)

Duck 'Escabeche'
(on Alentejano bread toast, pickels)

€ 18,00

Almofadinha de Frango e Legumes
(tomilho, salada folhas verdes, frutos secos, vinagrete de laranja)

Chicken and Vegetable Potpie
(thyme, green leaf salad, dried fruit, orange vinaigrette)

€ 16,00

Tiras de Carne Mertolenga Salteada
(vinho Mouchão, 3 pimentas, batata chip)

'Mertolenga' Beef, Sautéed Slices
('Mouchão' wine, 3 chillies, potato chips)

€ 19,00

Lombinho de Porco Preto
(massa de pimentão, espargos, cogumelos shiitake)

Black Pork Tenderloin
(paprika pasta, asparagus, shiitake mushrooms)

€ 18,00

VEGETARIANO
VEGETARIAN

Caril de Cogumelos
(arroz branco, passas, raspas de citrinos)

Mushroom Curry
(white rice, sultanas, citrus zest)

€ 17,00

Tagliatelle com Tofu Corado
(emulsão de tomate, manjeriçao)

Tagliatelle with Browned Tofu
(tomato emulsion, basil)

€ 17,00

MENÚ INFANTIL
CHILDREN'S MENU

Hambúrguer Grelhado

Grilled Hamburger

€ 12,00

Panado de Peixe

Fried Fish Fillet

€ 12,00

Para acompanhar: Batata frita; Arroz branco; Salada
To accompany: Chips; White rice; Salad

SOBREMESA
DESSERT

Brownie de Chocolate Negro e Avelã
(*aveludado de chocolate branco, pistachio, pó de alfazema*)

Dark Chocolate and Wazelnut Brownie
(*velvety white chocolate, pistachio, lavender powder*)

€ 9,00

Sopa Dourada 1556
(*amendoim crocante, raspas de lima, sorbet de hortelã*)

Sopa Dourada 1556
(*crunchy peanuts, lime zest, mint sorbet*)

€ 10,00

Toucinho do Céu com Curd de Laranja
(*telha de amêndoa, redução de Vinho do Porto, canela*)

Toucinho do Céu with Orange Curd
(*almond tile, Port Wine reduction, cinnamon*)

€ 9,50

Bolo de Castanha e Abóbora Assada
(*aveludado de chocolate e caramelo, redução de gengibre*)

Chestnut and Roast Pumpkin Cake
(*chocolate and caramel velvety, ginger reduction*)

€ 9,00

Salada de Frutas Frescas

Fresh Fruit Salad

€ 5.50

Fruta da Época

Seasonal Fruit

€ 4,00

BEBIDAS
DRINKS

REFRIGERANTES , SUMOS & ÁGUAS
SODAS , JUICES & WATER

<i>Coca - Cola</i>	€ 3,00
<i>Coca - Cola Zero</i>	€ 3,00
<i>Sprite</i>	€ 3,00
<i>Ice Tea Manga / Limão / Pêssego</i> <i>Mango / Lemon / Peach</i>	€ 3,00
<i>Fanta Laranja</i> <i>Fanta Orange</i>	€ 3,00
<i>Sumo de Tomate</i> <i>Tomato Juice</i>	€ 3,50
<i>Sumos Naturais</i> <i>Natural Juice</i>	€ 5,00
<i>Água Purificada 0,70lt</i> <i>Purified Water</i>	€ 2,00
<i>Água Purificada 0,36lt</i> <i>Purified Water</i>	€ 1,50
<i>Água Mineral Luso 1lt</i> <i>Luso Mineral Water</i>	€ 3,30
<i>Água Mineral Luso 0,25lt</i> <i>Luso Mineral Water</i>	€ 2,30
<i>Água mineral Luso com gás 1lt</i> <i>Luso Sparkling Mineral Water</i>	€ 3,50
<i>Água mineral Luso com gás 0,25lt</i> <i>Luso Sparkling Mineral Water</i>	€ 2,50
<i>Água tónico</i> <i>Tonic Water</i>	€ 2,50

CERVEJAS BEER

<i>Imperial (20cL)</i>	€ 3,00
<i>Imperial (30cL)</i>	€ 3,70
<i>Imperial (40cL)</i>	€ 4,50
<i>Cerveja s/ Álcool</i> <i>Alcohol-free Beer</i>	€ 4,20
<i>Cidra (33cL)</i>	€ 3,00

SANGRIAS

<i>Sangria Branca (1lt)</i> <i>White Sangria</i>	€ 15,00
<i>Sangria Tinta (1lt)</i> <i>Red Sangria</i>	€ 15,00
<i>Sangria Espumante (1lt)</i> <i>Sparkling Sangria</i>	€ 18,00
<i>Sangria 1556</i> <i>1556 Sangria</i>	€ 18,00

CAFÉ & CHÁ COFFEE & TEA

<i>Café Intenso</i> <i>Intense Coffee</i>	€ 2,50
<i>Café Aromático</i> <i>Aromatic Coffee</i>	€ 2,50
<i>Café Suave</i> <i>Soft Coffee</i>	€ 2,50
<i>Descafeinado</i> <i>Decaff</i>	€ 2,50
<i>Café com Natas</i> <i>Coffee with Cream</i>	€ 3,00
<i>Chá e Infusões</i> <i>Teas and Infusions</i>	€ 2,00

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor e são apresentados em Euros

Existe livro de reclamações

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (DL 10/2015 de 16 de janeiro)

É proibida a venda e o consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos de idade e a quem se apresente notoriamente embriagado ou com aparente anomalia psíquica.

Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou se tem alguma dúvida sobre se foi usada na preparação / confeção do que quer consumir, por favor pergunte ao nosso staff.

All prices include VAT at the legal rate in force and are shown in Euros

There is a complaints book

No dish, food product or drink may be charged for if it has not been requested by the customer or if it has not been used by the customer (DL 10/2015 of 16 January).

The sale and consumption of alcoholic beverages is forbidden to anyone under the age of 18 and to anyone who is notoriously drunk or has an apparent mental disorder.

If you are allergic or intolerant to any substance or if you have any doubts about whether they were used in the preparation of what you want to consume, please ask our staff.