



RESTAURANTE & BAR
MDLVI

COUVERT

Pão Regional Alentejano Alentejo Bread	€ 2.00
Manteiga Aromatizada com Alho Assado Aromatized Butter with Roasted Garlic	€ 2.00
Queijo Regional Regional Cheese	€ 3.00
Azeitonas temperadas do Chef Chef's flavoured Olives	€ 2.00

SOPA SOUP

Sopa do dia Soup of the day	€ 3.50
Sopa de Cação à Ribeirinha Codfish Soup Ribeirinha style	€ 10.00

ENTRADAS STARTERS

Presunto Ibérico de Bolota cortado à mão (80gr) Acorn Iberian Ham, hand-cut	€ 16.00
Queijo Assado com Ervas, Tostas e Mel Roasted Cheese with Herbs, Toast and Honey	€ 9.00
Cogumelos Portobello Recheados Stuffed Portobello Mushrooms	€ 8.00
Vieiras Salteadas, Puré de Couve-flor, Ovas de Lumpo e Pó de Amêndoa Sautéed Scallops, Cauliflower Purée, Lumpo Eggs and Almond Powder	€ 18.00
Tártaro de Novilho com Especiarias, Rúcula Selvagem e Lasca de Pão Torrado Spiced Beef Tartare, Wild Rocket and thin slices of Toasted Bread	€ 18.00
Gambas salteadas com redução de Vinho Licoroso e as nossas Tostas Prawns sautéed with a reduction of Liqueur Wine and our Toasts	€ 17.00

PEIXE FISH

Lombo de Bacalhau confitado em azeite, Esmagada de Batata Trufada e Grelhos salteados

Codfish Fillet confit in olive oil, Crushed Truffled Potatoes and sautéed Sprouts € 22.00

Arroz de Bivalves com Tentáculos de Polvo perfumados de Coentros

Bivalve Rice with Octopus Tentacles perfumed with Coriander € 22.00

Filete de Robalo com Migas de Ameijoas e Legumes baby

Sea bass Fillet with Clam "Migas" and baby Vegetables € 19.00

CARNE MEAT

Lombinho de Porco Preto com Molho de Tâmaras, Migas de Hortelã e Legumes Trufados

Black Pork Tenderloin with Date Sauce, Mint "Migas" and Truffled Vegetables € 20.00

Naco de Novilho, Arroz cremoso de Pleurotus e Açafrão, Batata chips

Fillet of Beef, Creamy Rice with Pleurotus and Saffron, Potato chips € 22.00

Magret de Pato com Molho de Laranja, Puré de Aipo e Legumes salteados

Duck Magret with Orange Sauce, Celery Purée and Sautéed Vegetables € 20.00

VEGETARIANO VEGETARIAN

Tagliatelle com Pesto de Manjeriçã, Tofu corado em Manteiga de Gengibre e Tomate Cherry assado

Tagliatelle with Basil Pesto, Tofu blanched in Ginger Butter and roasted Cherry Tomatoes € 17.00

Folhado de Seitan, Esmagada de Batata e Pimentos assados

Seitan Puff Pastry, Potato and Roasted Peppers smashed € 17.00

MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU

Hambúrguer no prato Hamburger on plate	€ 10.00
Bife de Frango grelhado Grilled Chicken Steak	€ 10.00
Filete de Pescada Hake Fillet	€ 10.00
Para acompanhar Batata frita ; Arroz branco ; Salada de Folhas Verdes To accompany Chips ; White Rice ; Green Leaves Salad	

SOBREMESA DESSERT

Mousse de Chocolate com redução de Vinho do Porto e Crumble de Frutos Secos Chocolate Mousse with Port reduction and Dried Fruit Crumble	€ 7,00
Sericá 1556 com Ameixa de Elvas Serica 1556 with Elvas Plum	€ 7.00
Panna cotta de Amêndoa, Crocante de Amendoim e Suspiro Almond Panna cotta, Peanut and Meringue Crunchy	€ 8.50
Creme Brûlée com redução de Alperce e Suspiro de Lima Creme Brûlée with Apricot reduction and Lime Meringue	€ 8.50
Salada de Frutas Frescas Fresh fruit salad	€ 5.50
Fruta da Época Seasonal Fruit	€ 4.00