

Sendo o contacto com produtores locais e nacionais um dos nossos principais focos, faz todo o sentido dar-lhes o devido destaque. Para nós, este compromisso é essencial, pois é graças a eles que conseguimos trabalhar com produtos de qualidade.

ESPORÃO
MAIS. DEVAGAR.

A Nossa Horta Legumes e Ovos	Val das Dúvidas Nozes
Lugar do Olhar Feliz Citrinos	Pedro Santos Peixe do Rio
Pedro Lourinho Legumes	Nutrifresco Peixe de Mar
Natércia Mendes Azeitonas	RegPeixe Peixe de Mar
Espargos Verdes Espargos	Pasto Alentejano Borregos
Fátima e Filhos Leite e queijo de cabra	SEL Porco Preto
Queijaria Guilherme Manteiga de cabra	Salmarim Flor de Sal
Queijaria Sapata Queijo e leite de ovelha	Paulino Horta Farinhas, Cereais e Sementes
Queijaria Ortodoxo Manteiga de Vaca, Queijo de vaca e cabra	Rice Crafters Arroz
Bio Barra Amêndoas	Destilaria Levira Óleo de Grainha de Uva
Pine Flavor Pinhão	Mel Pirata Mel e derivados
António Rosa Alcagoitas	Melgão Chocolate

RESTAURANTE *DA HERDADE DO ESPORÃO*

Uma cozinha de *terroir*, de confeção e interpretação modernas, onde o centro é o produto.

O produto alentejano, português, sazonal – o produto da terra.

O produto como ponto de partida, onde a forma, a textura, a cor, e todas as suas melhores características são preservadas, potenciando o máximo de sabor.

ESPORÃO
MAIS. DEVAGAR.

Herdade do Esporão - Apartado 31 7200-999 Reguengos de Monsaraz, Portugal
T +351 266 509 280 | reservas@esporao.com | V01/2026

MENU

RESTAURANTE DA HERDADE DO ESPORÃO

Um menu diário preparado pela nossa equipa com os ingredientes mais frescos e vibrantes de cada estação. Tendo como base uma cozinha responsável e de foco no produto, servimos, neste espaço descontraído, pratos simples de conforto, sazonais e frescos.

Menu Esporão I	55
Couvert - 2 Entradas - 1 Prato Principal – Sobremesa	
Harmonização vinhos	35
Harmonização não alcoólica	18
Menu Esporão II	65
Couvert - 2 Entradas - 2 Pratos Principais – Sobremesa	
Harmonização vinhos	50
Harmonização não alcoólica	25
Menu Infantil	25
(Bebidas não incluídas)	

Preços incluem IVA à taxa em vigor

Pão, manteiga de cabra, manteiga de vaca, azeite Esporão, azeitonas	7,5
Croquetes, maionese de alho, hortelã (3un)	7
Beterraba, pinhão, umeboshi	10
Couve flor, queijo de ovelha, avelã	12
Barriga de corvina, lardo, maçã	13
Espargos, linhaça, iogurte	14
Focaccia, porco preto, barbecue (2un)	16
Couve coração, kimchi, cebola fumada	16
Abóbora, alho negro, trigo sarraceno	18
Lúcio-perca, pão, coentros	20
Corvina, lagostim de rio, arroz	22
Porco preto, couves, sementes	26
Borrego, arroz, folhas	30
Mousse chocolate, azeite Esporão cordovil, avelã	8
Brioche, queijo azul, romã	10
Pudim, vinho do porto, azeite Esporão cobrançosa	9
Tarte de aveia, citrinos	10
Gelado	5

Informamos que todos os nossos pratos podem conter alguns dos alérgenos da lista que se segue. Para mais informações, por favor consulte os nossos colaboradores de sala.

Glúten | Crustáceos | Ovos | Peixe | Amendoins | Soja Lactose |
Frutos de casca rija / Frutos secos | Aipo | Mostarda | Sementes de
Sésamo
Dióxido de enxofre e sulfitos | Tremoço | Moluscos