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.

A Nossa Horta
Legumes e Ovos

Lugar do Olhar Feliz
Citrinos

Pedro Lourinho
Legumes

Natércia Mendes
Azeitonas

Espargos Verdes
Espargos

Fátima e Filhos
Leite e queijo de cabra

Queijaria Guilherme
Manteiga de cabra

Queijaria Sapata
Queijo e leite de ovelha

Queijaria Ortodoxo
Manteiga de Vaca,
Queijo de vaca e cabra

Bio Barra
Amêndoas

Pine Flavor
Pinhão

António Rosa
Alcagoitas

Val das Dúvidas
Nozes

Pedro Santos
Peixe do Rio

Nutrifresco
Peixe de Mar

RegPeixe
Peixe de Mar

Pasto Alentejano
Borregos

SEL
Porco Preto

Salmarim
Flor de Sal

Paulino Horta
Farinhas, Cereais e Sementes

Rice Crafters
Arroz

Destilaria Levira
Óleo de Grainha de Uva

Mel Pirata
Mel e derivados

Melgão
Chocolate

ESPORÃO
MAIS. DEVAGAR.

ESPORÃO
MAIS. DEVAGAR.

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.

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	65
Couvert - 2 Entradas - 1 Prato Principal – Sobremesa	
Harmonização vinhos	35
Harmonização não alcoólica	18

Menu Esporão II	75
Couvert - 2 Entradas - 2 Pratos Principais – Sobremesa	
Harmonização vinhos	50
Harmonização não alcoólica	25

Preços incluem IVA à taxa em vigor

Pão de massa mãe, azeite Esporão, manteigas e pastas caseiras	8,5

Croquetes, maionese de alho, hortelã (3un)	9
Beterraba, pinhão, umeboshi	11
Tomates de fim de verão, melão verde, pasta de paprika	13
Tomate-ananás, figo-da-índia, óleo de folhas grelhadas	12
Beringela grelhada, requeijão, xarope de alperce	12
Feijão verde, figo, amêndoas	18
Abóbora, alho negro, trigo sarraceno	20
Lúcio-perca, pão, coentros	24
Arroz de peixe de anzol, lagostim, funcho	43
Presa de porco, rábano, rabanetes	28
Borrego, batata, folhas	32

Mousse de chocolate, azeite Esporão Cordovil, avelã	9
Pudim, vinho do porto, azeite Esporão Cobrançosa	9
Tarte de aveia, citrinos	10
Gelado	8

Informamos que todos os nossos pratos podem conter alguns dos alergénios 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