

WINE BAR HERDADE DO ESPORÃO

Há tempo para tudo. Há uma época para tudo. O Chef Carlos Teixeira e a sua equipa preparam todos os dias um menu onde os ingredientes mais frescos e vibrantes de cada estação são os protagonistas. A base é uma cozinha responsável, zero-waste, que serve, neste espaço descontraído, pratos informais, de conforto, sempre sazonais e frescos.

MENU ESCOLHA DO CHEF

Couvert - 2 Entradas - 1 Prato Principal - 1 Sobremesa	42€
Harmonização de 3 vinhos	15€
Harmonização de 4 vinhos Premium	30€

MENU ESCOLHA DO CHEF

Couvert - 2 Entradas - 2 Pratos Principal - 1 Sobremesa	50€
Harmonização de 4 vinhos	20€
Harmonização de 5 vinhos Premium	45€

MENU INFANTIL

(Bebidas não incluídas)	28€
-------------------------	-----

PRATOS

Pão de fermentação lenta, azeite virgem extra Esporão 	5
Azeitonas marinadas	2
Tábua de queijos regionais 	15
Tábua de enchidos “Casa do Porco Preto”	8
Tábua de queijos regionais e enchidos 	12
Prato de presunto “Casa do Porco Preto” cura natural 36 meses	18
Peixinhos da nossa horta    	5
Couve, queijo cabra, marmelada   	10
Salada de raízes, queijo atabafado e frutos secos    	7
Melão, ajo blanco e aneto   	6
Brioche, porco ibérico, barbecue    	4
Arroz de abóbora, cogumelos e requeijão    	15
Noodles de pão, peixe do rio e bisque de lagostim   	18
Borrego de pasto e estufado de grão    	24

Para opções vegetarianas extra menu, por favor contacte um elemento da equipa

SOBREMESAS

Bolo de amêndoa, nata e café   	5
Mousse de chocolate, miso, azeite biológico virgem extra Esporão   	6
Pudim de vinho do porto     	8
Gelados caseiros	3

Obs: Todos os pratos estão sujeitos a alterações sem aviso prévio

Horário: 12h30 – 15h30

Preços incluem IVA à taxa em vigor.

Para informações sobre restrições ou alergénicos consultar um membro da equipa.

 Vegetariano  Amendoins  Glúten  Ovos  Crustáceos  Peixe  Soja  Frutos secos  Lactose  Aipo  Mostarda  Sésamo
 Moluscos  Tremoços  Sulfitos  Vegan