

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 ESPORAO I

Couvert - 2 Entradas - 1 Prato Principal - 1 Sobremesa

42€

MENU ESPORAO II

Couvert - 2 Entradas - 2 Pratos Principal - 1 Sobremesa

50€

HARMONIZAÇÕES

Harmonização de 4 vinhos

25€

Harmonização 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
Couve-flor, capuchinhas e salsa	10
Beterraba, iogurte, morango	10
Couve coração, queijo de ovelha, marmelada	10
Croquetes com maionese de alho torrado (3unid)	4
Tiborna, porco ibérico, barbecue	4
Arroz, abóbora e alho negro	15
Açorda de peixe	18
Borrego, romesco, couves	20

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	6
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
 Lactose  Aipo  Mostarda  Sésamo  Moluscos  Tremoços  Sulfitos  Vegan

