

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	42€
Couvert - 2 Entradas - 1 Prato Principal – 1 Sobremesa	

MENU ESPORAO II	50€
Couvert - 2 Entradas - 2 Pratos Principal – 1 Sobremesa	

HARMONIZAÇÕES	
Harmonização de 4 vinhos	25€
Harmonização Premium	45€

MENU INFANTIL	28€
(Bebidas não incluídas)	

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
Língua de borrego, batata e espigos	16

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

