

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
Língua de borrego, batata e espigas	16

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

SOBREMESAS

Bolo de amêndoas, 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 Amendoin Glúten Ovos Crustáceos Peixe Soja Frutos secos Lactose Aipo Mostarda Sésamo Moluscos Tremoços Sulfitos Vegan

