

A magia da cozinha Alentejana é criar com produtos simples e tradicionais pratos onde o gosto e o prazer de comer sejam um acto cultural. Destes sabores, o Chef Bouazza Bouhlani e a sua brigada fazem esta ciência, do azeite de galega e cordovil, à carne do montado, do pão de Guadalupe aos aromas que crescem espontaneamente nas tórridas planícies alentejanas...

Porque esta cozinha requer amor, imaginação e arte, é com exaltação e muito prazer que preparamos esta mesa para que com as suas amizades, afinidades e simpatias tenha uma refeição memorável.

The magic of the Alentejo cuisine is its use of simple and indigenous products, to create meals where the pleasure of eating is like a cultural act.

From these flavours, the Chef Bouazza Bouhlani and his team create their science, from olive-oil, obtained from "galega" and "cordovil" olives, meat from the "montado", "Guadalupe" bread or the fresh herbs that grow spontaneously on the Alentejo plains...

And because this style of cuisine needs love, imagination and art, it gives us great pleasure to prepare this table, for you and your friends, so that you may have a memorable meal.

O nosso chef terá muito gosto em preparar, especialmente para si, outros pratos da gastronomia Alentejana que não constem na presente carta. Por favor informe-nos com 24h de antecedência.

Our chef will be delighted to prepare, especially for you, other traditional Alentejo recipes which are not found on the present menu. Please inform us 24h in advance.

Estimado Cliente,

Caso sofra de alguma alergia alimentar, queira por favor informar os nossos colaboradores. Terão muito gosto em ajudar caso necessite de um esclarecimento acerca dos nossos pratos.

Dear Guest,

In case you suffer from any food allergy, kindly inform our associates and they will be delighted to assist you with questions or concerns you may have about the dishes on our menu.

Uma simbiose perfeita...
Perfect harmony...

De uma intensidade e variedade de aromas e sabores únicos o Chef presenteia-nos com esta magnífica proposta de iguarias, para degustar a simbiose perfeita entre a gastronomia tradicional com uma apresentação contemporânea, delicada, e os sabores mediterrâneos que nos envolvem os sentidos. Deixe que este momento se torne "Divinus".

Our Chef has the pleasure to present the following suggestions of intense and unique flavours and aromas, where the traditional cuisine is in perfect harmony with a delicate and contemporary presentation and the Mediterranean flavours indulge our senses.

Let this moment become "Divinus"

Menu Sabores do Alentejo / Alentejo Flavours **47,50€**

Harmonização Vínica / Wine Pairing **23,50€**

Delicie-se com a variedade de petiscos Alentejanos que o Chef preparou para si
Delight yourself in the selection of "tapas" prepared by our Chef.

Bacalhau assado em azeite e alho com puré de grão
Codfish roasted in olive oil and garlic with chickpeas pure

Contém Glúten / Contains GLúten

Sorbet de manjeriçã
Basil sorbet

Dueto de porco do montado Alentejano com miga de espargos

Alentejo pork duet with asparagus "migas"

Contém Lactose, Glúten e Marisco / Contains Lactose, Glúten and Sea food

Subtilezas conventuais em três texturas
"Convent subtleties" in three textures