

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.

Os Petiscos são uma das tradições mais salutares da sociedade Alentejana. Iguaria de arte culinária mais popular entre os homens, nas tertúlias, tabernas, caçadas e pescarias à roda de uma mesa convive-se sempre com emoção. A informalidade começa pelos pratos, habitualmente pequenos e pelos talheres, um garfo, uma colher, um pedaço de pão é quanto basta para levar um petisco à boca. Os mais afoitos vão sempre preparados com um canivete, não vá aparecer um enchido. Vinho na mesa e está feita a festa...

In Alentejo society, "tapas" are among the healthiest of traditions. Mostly popular among men, in pubs, hunting and fishing outings, it is usually sitting around a table that they socialize with emotion. Informality is set not only by the use of small plates, but also by the substitution of the knife and fork by a spoon, fork, and chunk of bread, perfect to help bring the dainty to the mouth.

The boldest are always prepared with a penknife, lest some smoked sausage is served. Wine on the table, and the party is ready to begin...

Delicie-se com a variedade de petiscos que o Chef preparou para si 18,50€

Delight yourself in the selection of "tapas" prepared by our Chef.

Estufadinho de ervilhas

Stewed peas with smoked sausage

Ovo mexido com farinheira

Scrambled eggs with "farinheira" sausage

Sopa de feijão com patanisca de bacalhau **(Contém Glúten)**

Bean soup with cod fish in tempura (Contains Glúten)

Queijo de serpa panado com cogumelos **(Contém Lactose)**

"Serpa" cheese breaded with mushrooms (Contains Lactose)

Escabeche de codorniz com legumes

Marinated quail with vegetables

Tradicional sopa de cação <i>Traditional squalus fish soup</i> <u>Contém Glúten / Contains Glúten</u>	11,50€
Creme de castanhas com escalope de foie gras____ <i>Chestnut soup with foie gras</i>	13,50€
Vieiras coradas com cannelloni de beringela recheado com marisco <i>Sea scallops sautéed with eggplant cannelloni stuffed with sea food</i> <u>Lactose e Marisco / Contains Lactose and Sea food</u>	22,50€ <u>Contém</u>
Foie de pato numa geleia de cebola roxa <i>Duck foie in a red onion jelly</i>	24,50€
Carabineiro mergulhado em espuma de batata violeta <i>Roasted prawn in a violet potato foam</i> <u>Contém Lactose e Marisco / Contains Lactose and Sea food</u>	32,00€

"Para ementas especiais, particularmente ricas nos dias de festas religiosas, os compradores do convento iam ao mercado diário à cidade e para o peixe abasteciam-se regularmente em Sesimbra, Setúbal e Alcácer do Sal, e, às vezes em Cascais e Peniche; em Lisboa abasteciam-se de bacalhau. As carretas do mosteiro que iam ao peixe à costa, levavam, com frequência, trigo de que o mosteiro era excedentário para com o dinheiro da sua venda comprarem peixe; as carretas, na ida e no regresso faziam fretes pagos, levando e trazendo mercadorias para outros mosteiros e para particulares."

"For special menus, particularly rich on religious feast days, the monastery's buyers would go into the city to the daily market; for fish they would regularly stock up at the ports of Sesimbra, Setúbal, Alcácer do Sal, and sometimes, Cascais; in Lisbon they would supply themselves with cod. The monastery's carts which went to the coast to stock up on fish, would frequently take the monastery's spare wheat and the fish was bought with the proceeds of the sale of the wheat; the carts would charge for carrying loads in both directions, taking and bringing back goods for other monasteries and individuals.

B.P.É., Cód. CLXVIII/1-18.

Mestre Manuel J. C. Branco,

Convento do Espinheiro, Memory and Heritage

O Peixe e o Fiel Amigo / Fish and "The Faithfull Friend"

Bacalhau assado em azeite e alho com puré de grão 25,50€

Codfish roasted in olive oil and garlic with chickpeas pure

Contém Glúten / Contains GLúten

Estufado de legumes biológicos para uma Garoupa abafada em rosé 26,50€
Grouper fish with a biological vegetable stew in rosé

Risotto de lavagante para um robalo perfumado com poejo e funcho 27,50€

Sea bass with lobster risotto, perfumed with fennel and pennyroyal herbs

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

“E nesses dias de festas as refeições eram substancialmente melhoradas... Por volta de 1675, em anos sucessivos uns dias antes da festa de S. Jerónimo, era invariavelmente posta ao capítulo, pelo prior, a questão de que havia na manada do convento, na herdade da Junceira, uma vaca velha que já não aguentaria o rigor do Inverno; então, os frades decidiam, também invariavelmente, que era bem matá-la.”

“On feast days, meals at the monastery were more luxurious... From about 1675 onwards, a few days before the feast of St. Jerome, the prior would take from the monastery’s herd an old cow unlikely to survive the winter and put it in the chapel. Invariably the friars would decide that it would be best to slaughter it.

B.P.É., Cód. CLXVIII/2 – 29, f. 14.

Mestre Manuel J. C. Branco,

Convento do Espinheiro, Memória e Património

Dueto de porco do montado Alentejano com miga de espargos 25,50€

Alentejo pork duet with asparagus “migas”

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

Estufado de Lebre numa miga de batata doce 25,50€

Hare stew in a sweet potato “miga”

Borrego assado sobre batata-doce braseada 26,50€

Roast lamb over braised sweet potato

Contém Lactose / Contains Lactose

Naco de lombo de novilho num puré de ervilhas 28,50€

Steer steak in a peas puré

Contém Glúten / Contains GLúten

Peito de Perdiz confitado com puré de castanhas 29,50€

Partridge breastfeeding conditions in a chestnuts pure

Os Doces deste e de Outros Conventos com alguma Criatividade
Convento Desserts, with some creativity...

Frutas da época <i>Season fruit</i>	7,00€
Mousse requieijão para uma abóbora confitada em canela e anis <i>Fresh cheese mousse with a pumpkin confit in cinnamon and anis</i> <u><i>Contém Lactose e Glúten / Contains Lactose and Glúten</i></u>	9,00€
Mil folhas de framboesa com gelado de moscatel <i>Raspberry mille-feuilles with muscatel wine ice-cream</i> <u><i>Contém Lactose e Glúten / Contains Lactose and Glúten</i></u>	10,00€
Chocolate de S. Tome miscelânea de morango <i>S. Tomé Island chocolate with strawberry</i> <u><i>Contém Lactose e Glúten / Contains Lactose and Glúten</i></u>	10,00€
Subtilezas conventuais em três texturas <i>“Convent subtleties” in three textures</i> <u><i>Contém Lactose e Glúten / Contains Lactose and Glúten</i></u>	11,00€
Extravagancia Ananás numa frescura de coco <i>Pineapple stravaganza with coconut</i> <u><i>Contém Lactose e Glúten / Contains Lactose and Glúten</i></u>	12,00€
Pedra de queijos Alentejanos (Serpa, Nisa, Évora) <i>Selection of Alentejo cheeses</i> <u><i>Contém Lactose / Contains Lactose</i></u>	13,00€