



Degust'AR

LISBOA

Restaurante & Bistro

JANTAR
De Segunda a Sábado e Feriados

COUVERT

Pão | Manteiga | Azeite

Pão alentejano, pão de milho, pão de frutos vermelhos, azeite do Esporão, azeitonas de Moura com orégãos, manteiga de cabra trufada, manteiga com sal e pasta de cenoura algarvia 5.00 €

PETISCOS PARA PARTILH'AR

Azeitonas de Moura (120g)	3.00 €	Paio de porco ibérico bolota na frigideira com ovos de codorniz estrelados	16.00 €
Queijo de Évora (1 unidade)	9.00 €	Farinheira de porco alentejano assada com batata frita caseira, ovos escalfados e coentros	16.00 €
Queijo Serpa (100g)	10.00 €	Pézinhos de porco de coentrada à moda do Redondo com pão frito em azeite	16.00 €
Queijo de Nisa (100g)	10.00 €	Ovos mexidos com espargos verdes	12.00 €
Queijo de Évora gratinado no forno com azeite e orégãos	12.00 €	Cogumelos salteados em azeite, alho e coentros	12.00 €
Tábua de queijos do Alentejo (Évora, Nisa e Serpa) mel e compota caseira	22.00 €	Camarão na frigideira com azeite, alho e limão (6 unid.)	16.00 €
Presunto de barrancos 24 meses de cura (50 g)	23.00 €	Croquetes de alheira com maionese de alho (6 unid.)	15.00 €
Pica na tábua (secretos de porco Ibérico 150g, maionese de alho negro e pão torrado)	16.00 €	Perdiz de escabeche com pêra confitada em camomila anis	18.00 €
Tábua de enchidos (Chouriço de porco ibérico - Barrancos, Paio de porco ibérico bolota - Barrancos, e Paiola de porco ibérico bolota - Barrancos)	23.00 €		
Paio de porco ibérico bolota - Barrancos (50 g)	12.00 €		

ENTRADAS

Lagosta | Azeite | Baunilha | Aipo | Sopa

Sopa de lagosta com azeite de baunilha e germinados de aipo 18.00 €

Vieiras | Manga | Coentros | Mel | Malagueta | Chalotas

Vieiras coradas com tártaro de manga, coentros, mel, malagueta e pérolas de vinagre de chalotas 26.00 €

Tártaro de Lombo de Vitelão Mertolengo DOP | Cebola Roxa | Cornichons | Ovo | Azeite de Trufa | Chicória | Batata Frita | Orégãos

Vitelão picado à faca, cebola roxa, cornichons, salsa, mostarda, gema de ovo trufada, chicória e batata frita com orégãos 26.00 €

Queijo de Cabra Maduro | Massa Brick | Marmelo | Mel | Alfaces | Limão

Trouxa estaladiça de queijo de cabra, compota de marmelo, mel, mix de folhas verdes e vinagrete de limão 14.00 €

VEGETARIANOS

Arroz carolino "cremoso" com misto de cogumelos e azeite de trufa	17.00 €
Alheira vegetariana no forno com espigos de couve salteados em azeite, alho e tomilho limão	19.00 €
Bifes de seitan marinados com massa de pimentão da horta, migas de espargos verdes e laranja	20.00 €

PEIXES

Garoupa | Lima | Cherovia | Pão alentejano | Pak choi | Salsa

Lombo de garoupa do mar com molho de lima, puré de cherovia, pão frito, couve pak choi e azeite de salsa

35.00 €

Bacalhau | Azeite | Batata | Ovo | Azeitonas de Moura | Coentros

Lombo de bacalhau assado, azeite de alho, batata nova a murro, ovo, azeitonas de Moura e coentros

30.00 €

Polvo | Tubérculos | Tomate | Grelos de Couve | Azeite | Balsâmico Envelhecido | Coentros

Tentáculos de polvo na frigideira com migada de batata com tomate, grelos de couve salteados e azeite de alho com vinagre balsâmico envelhecido e coentros

32.00 €

CARNES

Pato | Laranja | Batata violeta | Cogumelos | Ovo codorniz | Legumes

Peito de pato lacado com molho de laranja, puré de batata violeta, duxelle de cogumelos com ovo de codorniz e legumes

30.00 €

Lombo de Vitelão | Batata | Azeite de Trufa | Mostarda | Cogumelos

Naco de lombo de vitelão Mertolengo DOP crestado com strudel de batata trufada, sementes de mostarda em conserva e cogumelos

32.00 €

Vazia de Vitelão Mertolengo DOP | Molho Especial | Batata Frita

Bife da Vazia de vitelão Mertolengo DOP à Degust'AR Lisboa (250g), molho composto por 25 ingredientes, batata frita caseira e salada

28.00 €

Borrego | Alfazema | Raízes | Raz el hanout | Abóbora | Cebolinhas

Carré de borrego, molho de alfazema, mil folhas de raízes com raz el hanout, puré de abóbora e cebolinhas caramelizadas

32.00 €

GASTRONOMIA ALENTEJANA

Pataniscas de bacalhau com arroz de coentros

"malandrinho" e salada mista 22.00 €

Sopa de cação à alentejana 24.00 €

Cação de coentrada com batata a murro e pão frito 24.00 €

Lombinhos de porco ibérico com migas de espargos verdes, linguiça frita e laranja com hortelã da ribeira 26.00 €

Bochechas de porco ibérico em molho de vinho tinto alentejano, puré de tubérculos e legumes 26.00 €

Ensopado de borrego à alentejana 26.00 €

Arroz de cabidela com galinha do campo 24.00 €

WIFI PASS: Alentejoaqui

IVA incluído à taxa legal em vigor

No caso de sofrer de alguma alergia alimentar é favor informar o Chefe de Sala

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

- MENU DEGUSTAÇÃO -

Amuse bouche

Vieiras | Manga | Coentros | Mel | Malagueta | Chalotas

Tártaro de Lombo de Vitelão Mertolengo DOP | Cebola Roxa | Cornichons | Ovo | Azeite de Trufa | Chicória | Batata Frita | Orégãos

Garoupa | Lima | Cherovia | Pão alentejano | Pak choi | Salsa

Pato | Laranja | Batata violeta | Cogumelos | Ovo codorniz | Legumes

Trio de Doces Conventuais do Alentejo | Melaço | Limão

Menu de Degustação s/ vinhos incluídos: 69,00€

Harmonização de Vinhos p/pessoa: 30,00€

*O menu pode ser alterado sem aviso prévio e deve ser pedido para mesa completa