



FLOR  
D'AMENDOEIRA  
WINE & FLAVOUR

*Bem-vindo à cozinha do Flor D'Amendoeira*

*A nossa cozinha celebra o Alentejo, com pratos criados pelos chefs  
Nicole e David, que unem tradição, criatividade  
e respeito pelos ingredientes da terra.*

*Cozinhamos com produtos da Quinta da Amendoeira  
e produtores locais, de forma sustentável  
e com raízes bem assentes no Alentejo.*

*Inspirados pela proximidade do rio Xarrama, destacamos o peixe do rio  
como elemento diferenciador da carta, num menu que valoriza  
a sazonalidade, os sabores locais e a autenticidade.*

*Cada prato conta uma história – a nossa, a da região  
e a dos ingredientes que escolhemos.*

# FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

## Menu

### COUVERT

Pão de Mistura Fermentação Natural +  
Paté de peixes do rio +  
Gravlax de salmão +  
Manteiga de Lagostim +  
Azeite da Quinta - 8€ (V) (M)

### ENTRADAS

Foie gras com chocolate e alho negro - 16€ (M)  
Mil folhas de batata, cogumelos e cebolinho - 11€  
Empanada de lagostim com amêndoa e endro - 15€ (V) (M)  
Gaspacho de melancia, queijo feta e manjeriço - 9€ (M)

### VEGAN

Tofú com cogumelos e alho francês - 14€  
Bife de abóbora com gnocchi e salvia - 13€ (V)

### PEIXE

Lúcio-Perca com arroz cremoso de espargos e naje - 18€ (M)  
Ravioli de carpa, lagostim e bisque - 20€ (V) (M)  
Barbo com funcho e citrinos - 20€

### CARNE

Borrego com aipo e ervilhas - 22€ (V) (M)  
Pato, maçã e verdes - 22€ (M)

### SOBREMESA

Mousse de chocolate com flor de sal e azeite - 7€ (M)  
Tarte de maçã fermentada com gelado de baunilha - 8€ (V) (M)

### Menú de crianças

#### SOPA

Creme de legumes - 5€

#### PRATOS PRINCIPAIS

Massa bolonhesa - 7€ (V)  
bacalhau à Bras - 10€  
Strogonoff de frango com arroz e salada - 8€ (M)

#### SOBREMESA

Mousse de chocolate de leite kids - 5€ (M)  
Taça de 2 bolas de gelado - 5€ (M)  
Prato de fruta laminada - 4€

**Atenção:**  
Informação sobre alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias.

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores. Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremçoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e sulfitos.  
IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

(V) Glúten free

(M) Lactose free

**Menu**

# snacks

*Bagel de Salmão - €13*

*Bagel de Cogumelos - €10*

*Omelete de Cogumelos - €10*

*Omelete de Bacon e Tomate - €10*

*Croissant Misto - €9*

*Croissant Alentejano - €10*

*Croissant de Salmão - €11*

*Taça de Frango, Quinoa e Manga - €16*

*Pizza Margherita - €14*

*Pizza de Fiambre e Queijo Parmesão - €16*

*Pizza de Queijo Mozzarella e Rúcula - €16*

**Atenção:**  
**Informação sobre alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias.**

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores. Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoeiras, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e sulfatos.  
IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

 **Glúten free**

 **Lactose free**



FLOR  
D'AMENDOEIRA  
WINE & FLAVOUR

**Carta de Vinhos**

*Bem-vindo à nossa seleção de vinhos,  
cuidadosamente organizada para  
proporcionar a melhor experiência gastronómica.*

*A nossa carta está dividida por perfis de vinhos,  
facilitando a escolha do rótulo ideal para si.*

*Seja para uma ocasião especial,  
um momento descontraído ou para harmonizar com os sabores  
autênticos da nossa cozinha, encontrará aqui a combinação perfeita.*

*Do pequeno ao grande produtor, o Alentejo é a nossa prioridade.  
Valorizamos o carácter único da região, dando espaço a projetos  
que expressam a autenticidade do nosso terroir.*

FLOR  
D'AMENDOEIRA  
WINE & FLAVOUR

**Carta de Vinhos**

**Vinho Espumante**

**Simples e ligeiro**

Vinha D'Ervideira Brut | Ervideira | Arinto, Alvarinho, Antão Vaz e Gouveio 20€ | 8€ Copo

**Complexo e desafiante**

Cartuxa Colheita Bruto | Fundação Eugénio de Almeida | Arinto 55€

Pomerry Brut | Maison Pommery | Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay 90€

Pomerry Brut Rose | Maison Pommery | Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay 120€

**Vinho Branco Simples e ligeiro**

Alento | Adega do Monte Branco | Arinto, Antão Vaz e Verdelho 16€ | 5€ Copo

Coelheiros | Herdade de Coelheiros | Arinto e Antão Vaz 18€ | 8€ Copo

Florão | Quinta da Fonte Souto | Arinto e Verdelho 18€

Quetzal | Quinta do Quetzal | Antão Vaz e Arinto 20€

Mainova | Mainova | Arinto, Verdelho e Antão Vaz 22€

Invisível | Ervideira | Aragonês 25€

**Complexo e desafiante**

Conde D'Ervideira Reserva | Ervideira | Antão Vaz 26€ | 10€ Copo

Alento reserva | Adega do Monte Branco | Arinto e Antão Vaz 30€

Quinta da Fonte Souto | Quinta da Fonte Souto | Arinto e Verdelho 30€

Moinante Curtimenta | Mainova | Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Encruzado 32€

Ponte | Mouchão | Verdelho 35€

Milmate | Mainova | Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Encruzado 42€

Dona Dorinda | Dona Dorinda | Viognier 46€

Tapada de Coelheiros | Herdade de Coelheiros | Arinto 50€

Tapada do Chaves | Tapada do Chaves | Arinto, Antão Vaz, Roupeiro entre outras 50€

Pêra Manca | Fundação Eugénio de Almeida | Arinto e Antão Vaz 110€

FLOR  
D'AMENDOEIRA  
WINE & FLAVOUR

**Carta de Vinhos**

**Vinho Rose**

**Simples e ligeiro**

Alento | Adega do Monte Branco | Aragonês e Touriga Nacional 16€ | 5€ Copo

Coelheiros | Herdade de Coelheiros | Syrah e Touriga Nacional 18€ | 8€ Copo

**Complexo e desafiante**

Cartuxa | Fundação Eugénio de Almeida | Touriga Nacional 40€

Dona Dorinda | Dona Dorinda | Syrah 46€

**Vinho Tinto**

**Simples e ligeiro**

Alento | Adega do Monte Branco | 16€ | 5€ Copo

Coelheiros | Herdade de Coelheiros | Touriga Franca e Touriga Nacional 18€ | 8€ Copo

Florão | Quinta da Fonte Souto | Aragonês, Alicante Bouschet e Trincadeira 18€

Quetzal | Quinta do Quetzal | Trincadeira, Aragonês e Alicante Bouschet 20€

Mainada Baga | Mainova | Baga 40€

**Complexo, desafiante e encorpado**

Alento Reserva | Adega do Monte Branco | Aragonês, Alicante Bouschet,  
Touriga Nacional e Syrah 28€ | 12€ Copo

Quinta da Fonte Souto | Quinta da Fonte Souto | Syrah, Alicante Bouschet e Alfrocheiro 30€

Ponte | Mouchão | Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah 35€

Mainada Castelão | Mainova | Castelão 45€

Dona Dorinda Reserva | Dona Dorinda | Syrah 45€

Tapada de Coelheiros | Herdade de Coelheiros | Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet 50€

Tapada do Chaves Reserva | Tapada do Chaves | Trincadeira, Aragonês e Alicante Bouschet 50€

Tapada de Coelheiros Vinha do Taco | Herdade de Coelheiros | Petit Verdot 75€

Mouchão | Mouchão | Alicante Bouschet e Trincadeira 80€

Garrafeira Tapada de Coelheiros | Herdade de Coelheiros | Cabernet Sauvignon e Aragonês 140€

Mouchão | Mouchão | Alicante Bouschet 400€