



WINE BISTRO

MENU

19h00 - 21h30



QUINTA DA AMENDOEIRA

ÉVORA - THE FARMHOUSE

WINE BISTRO 19h00 - 21h30

COUVERT (conjunto) - **6,50€**

Azeite aromatizado - **1,50€**

Azeitonas DOP - **2,00€**

Pão Alentejano - **2,00€**

Manteiga com farinheira - **1,50€**

Manteiga de ervas - **1,50€**

Manteiga de vaca com flor de sal - **1,00€**

SOPAS

Creme de legumes da horta com croutons e azeite aromatizado - **4,00€** 

Cremoso de camarão com croutons - **6,00€**

Gaspacho com frutos vermelhos - **5,00€** 

TAPAS FRIAS

Tábua de queijos com mel e uvas - **12,00€**

Tábua de enchidos com compota caseira e frutos secos - **12,00€**

Tábua mista com compota, uvas e frutos secos - **12,00€**

Tiborna de coelho de coentrada - **6,00€**

Tiborna de presunto com uvas e rúcula - **6,90€**

Tartar de atum com gema de ovo curada - **9,00€**

TAPAS QUENTES

Cogumelos Bio salteados - **7,50€** 

Frigideira de enchidos - **7,00€**

Alhada de gambas flamejadas com whisky e piri-piri - **8,00€**

Ovos mexidos com farinheira - **4,00€**

Ovos mexidos com espargos - **4,00€**

Tiborna de bochechas com beterraba e pickles caseiros - **6,00€**

Tiborna de bacalhau com tapenade de azeitona e pimentos - **7,00€**

Tempura de legumes com guacamole - **5,00€** 

Estaladiço de queijo chevre com mel e nozes - **7,00€**

Queijo gratinado com azeite e orégãos - **6,00€**

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.

Clientes com alergias e intolerâncias alimentares deverão contactar um dos nossos colaboradores antes de efetuar o pedido. Clientes com alergias ou intolerâncias mais fortes e graves, deverão ter em consideração que apesar de todos os cuidados que a equipa de cozinha e serviço tenham, ainda assim poderão existir riscos de vestígios ou contaminação, não se podendo assim garantir a ausência desses ingredientes pelo que o risco deverá ser considerado.

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.

VAT included at the current legal rate.

No dish, food product or drink, including cover charge, can be charged if not requested by the customer or unused. Customers with food allergies and intolerances should contact one of our employees before placing an order. Customers with allergies or intolerances strong and serious, they should take into account that despite all the care taken by the kitchen and service team, there may still be risks of traces or contamination, and it is therefore not possible to guarantee the absence of these ingredients therefore the risk must be considered.

BE RESPONSIBLE, DRINK WITH MODERATION.



Pratos Principais

CARNE

Bochechas de porco preto com risotto de farinheira - **15,00€**

PEIXE

Tataki de atum com texturas de batata doce - **16,00€**

VEGAN 

Alho francês à Brás - **12,00€**

SOBREMESAS

Mousse de chocolate com amêndoas e flor de sal - **4,00€**

Pannacota de chocolate branco com frutos vermelhos - **4,00€**

Arroz doce com laranja - **4,00€**

Bom proveito

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.

Clientes com alergias e intolerâncias alimentares deverão contactar um dos nossos colaboradores antes de efetuar o pedido. Clientes com alergias ou intolerâncias mais fortes e graves, deverão ter em consideração que apesar de todos os cuidados que a equipa de cozinha e serviço tenham, ainda assim poderão existir riscos de vestígios ou contaminação, não se podendo assim garantir a ausência desses ingredientes pelo que o risco deverá ser considerado.

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.

VAT included at the current legal rate.

No dish, food product or drink, including cover charge, can be charged if not requested by the customer or unused. Customers with food allergies and intolerances should contact one of our employees before placing an order. Customers with allergies or intolerances strong and serious, they should take into account that despite all the care taken by the kitchen and service team, there may still be risks of traces or contamination, and it is therefore not possible to guarantee the absence of these ingredients therefore the risk must be considered.

BE RESPONSIBLE, DRINK WITH MODERATION.



QUINTA DA AMENDOEIRA

ÉVORA - THE FARMHOUSE

WINE BISTRO 19h00 - 21h30

COUVERT (pack) - 6,50€

Aromatico olive oil - 1,50€

Olives DOP - 2,00€

Alentejo bread - 2,00€

Butter with sausages - 1,50€

Butter with herbs - 1,50€

Simple butter with salt - 1,00€

SOUPS

Garden vegetable soup with croutons and flavored olive oil - 4,00€ 

Creamy shrimp soup with croutons - 6,00€

Typical Alentejo Gazpacho with red fruits - 5,00€ 

COLD TAPAS

Cheese board with honey and grapes - 12,00€

Sausages board with nuts and home made jam - 12,00€

Mixed board with jam, grapes and dried fruits - 12,00€

Bruscheta of rabbit with corianders - 6,00€

Bruscheta with ham and arugula - 6,90€

Tuna tartar with egg yolk - 9,00€

HOT TAPAS

Biologic Mushrooms sautéed - 7,50€ 

Tradicional sausages sautéed - 7,00€

Shrimp flamed with whisky and hot sauce - 8,00€

Scramble eggs with sausages - 4,00€

Scramble eggs with asparagus - 4,00€

Bruscheta with beetroot and home made pickles - 6,00€

Bruscheta with codfish, olives tapenade and peppers - 7,00€

Vegetables tempura with guacamole - 5,00€ 

Crispy chevre cheese with honey and nuts - 7,00€

Gratin of cheese with olive oil and oreganos - 6,00€

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.

Clientes com alergias e intolerâncias alimentares deverão contactar um dos nossos colaboradores antes de efetuar o pedido. Clientes com alergias ou intolerâncias mais fortes e graves, deverão ter em consideração que apesar de todos os cuidados que a equipa de cozinha e serviço tenham, ainda assim poderão existir riscos de vestígios ou contaminação, não se podendo assim garantir a ausência desses ingredientes pelo que o risco deverá ser considerado.

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.

VAT included at the current legal rate.

No dish, food product or drink, including cover charge, can be charged if not requested by the customer or unused. Customers with food allergies and intolerances should contact one of our employees before placing an order. Customers with allergies or intolerances strong and serious, they should take into account that despite all the care taken by the kitchen and service team, there may still be risks of traces or contamination, and it is therefore not possible to guarantee the absence of these ingredients therefore the risk must be considered.

BE RESPONSIBLE, DRINK WITH MODERATION.



QUINTA DA AMENDOEIRA

ÉVORA - THE FARMHOUSE

WINE BISTRO
19h00 - 21h30

Main courses

MEAT

Pork cheeks with sausages risotto - **15,00€**

FISH

Tuna tataki with sweet potato textures - **16,00€**

VEGAN 

Leak à Brás - **12,00€**

DESSERTS

Chocolate mousse with almond and salt - **4,00€**

White chocolate Pannacota with red fruits - **4,00€**

Sweet rice with orange - **4,00€**

Enjoy your meal

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.

Clientes com alergias e intolerâncias alimentares deverão contactar um dos nossos colaboradores antes de efetuar o pedido. Clientes com alergias ou intolerâncias mais fortes e graves, deverão ter em consideração que apesar de todos os cuidados que a equipa de cozinha e serviço tenham, ainda assim poderão existir riscos de vestígios ou contaminação, não se podendo assim garantir a ausência desses ingredientes pelo que o risco deverá ser considerado.

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.

VAT included at the current legal rate.

No dish, food product or drink, including cover charge, can be charged if not requested by the customer or unused. Customers with food allergies and intolerances should contact one of our employees before placing an order. Customers with allergies or intolerances strong and serious, they should take into account that despite all the care taken by the kitchen and service team, there may still be risks of traces or contamination, and it is therefore not possible to guarantee the absence of these ingredients therefore the risk must be considered.

BE RESPONSIBLE, DRINK WITH MODERATION.

