

PARA PARTILHAR

6	PÃO, MANTEIGA ENVELHECIDA E AZEITE	 	
9	CROQUETES CACHAÇO PORCO ALENTEJANO, MAIONESE DE MOSTARDA, LOURO (2 uni)	S   	
20 / 39	OSTRAS, MIGNONETTE, TABASCO (6 / 12)		
11	TEMPURA DE KALE E CEBOLA NOVA, EMULSÃO DE PIMENTO ASSADO	  	
19	TÂRTARO DE VACA MATURADA, BRIOCHE TOSTADO, OURIÇO-DO-MAR	    	
16	BETERRABA ASSADA, "KETCHUP" DE PÊRA ROCHA, QUEIJO E QUINOA	S 	
17	COUVE-FLOR GRELHADA E FUMADA, FEIJÃO-FRADE BIOLÓGICO, ERVAS AROMÁTICAS	  	
18	DOURADA "YUBIKI" LAMINADA, BATATA-DOCE BIOLÓGICA, LIMA CAVIAR		
18	"RISOTTO" DE AIPO-BOLA, COGUMELOS SELVAGENS, QUEIJO DE S.JORGE.	S  	
19	TORTELLONI DE OSSOBUCO, BIMIS, PÃO FRITO E CONSERVA DE LIMÃO	S    	
26	RAIA NOISETTE, ACELGAS, RAVIGOTE DE MOSTARDA ANCIENNE E ERVAS	S	
28	LULA GRELHADA, MEXILHÃO, AIOLI E MOLHO FUMADO DE TINTA	   	
29	PRESA DE PORCO ALENTEJANO, MOLHO DE LEITÃO, LARANJA E ALFACE GRELHADA	S  	
98	BIFE DA VAZIA DE VACA MATURADA 60 DIAS, CHIMICHURRI (Aprox.700g)	 	
39 / 64	FRANGO DO CAMPO ASSADO, COM MASSA DE PIMENTÃO CASEIRA E LIMÃO (METADE/INTEIRO)	 	

ACOMPANHAMENTOS

8	BATATA TRIPLA FRITURA, PIMENTA PRETA E TOUCINHO DE PORCO FUMADO CASEIRO		
8	ALFACES BIO, CORNICHONS CAVALARIÇA, NOZES, TZATZIKI	 	
8	PURÉ DE BATATA, CEBOLINHO		

SOBREMESAS

9.5	"MOUSSE" DE CHOCOLATE NEGRO, CREME DIPLOMATA DE AMENDOIM E ARROZ TOSTADO	   	
9.5	PARFAIT DE BAUNILHA, BOLO DE SÊSAMO NEGRO E MERENGUE	 	
9.5	BRULÉE DE ABÓBORA, GRANOLA, CARAMELO DE STOUT, QUEIJO AZUL DA ARRÁBIDA	  	
5.5	BOLA DE GELADO	 	

MORANGO, CHOCOLATE, ARROZ TOSTADO E BAUNILHA, LIMÃO, PINHO

CAVALARIÇA EXPERIENCE – 75€ POR PESSOA*

A MELHOR FORMA DE FICAR A CONHECER QUEM SOMOS E O QUE FAZEMOS.

VAMOS CONTAR-LHE A NOSSA HISTÓRIA ATRAVÉS DOS PRATOS QUE ESCOLHEMOS PARA SI.

CONFIE EM NÓS E DESFRUTE DA VIAGEM.

*MÍNIMO DE 2 PESSOAS

LACTOSE  OVO  GLUTEN  FRUTOS SECOS  MARISCO  ALHO  VEGAN  SULFITOS **S**

LACTOSE  EGG  GLUTEN  NUTS  SHELLFISH  GARLIC  VEGAN  SULFITES

IVA incluído à taxa em vigor – VAT included | Para informações sobre alérgenos fale com um dos nossos colaboradores – For details about allergens please speak with a member of our team. | DL 10/2015 de 16 - Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

TO SHARE

6	BREAD, AGED BUTTER, AND OLIVE OIL	 	
9	ALENTEJANO PORK SHOULDER CROQUETAS, MUSTARD MAYONNAISE, BAY LEAF (2 uni)		S   
20 / 39	OYSTERS, MIGNONETTE, TABASCO (6 / 12)		
11	KALE AND ONION TEMPURA, RED PEPPER PANZANELLA EMULSION	 	
19	AGED BEEF TARTAR, TOASTED BRIOCHE, SEA URCHIN	    	
16	ROASTED BEETROOT, ROCHA PEAR "KETCHUP", CHEESE AND QUINOA	S 	
17	GRILLED AND SMOKED CAULIFLOWER, ORGANIC BLACK-EYED PEAS, FRESH HERBS		  
18	SLICED "YUBIKI" BREEM, ORGANIC SWEET POTATO, FINGER LIME		
18	CELERIAC "RISOTTO", WILD MUSHROOMS, S.JORGE CHEESE.	S  	
19	OSSOBUCO TORTELLONI, SPROUTING BROCCOLI, FRIED BREADCRUMBS AND PRESERVED LEMON.		S    
26	BROWN BUTTER SKATE, SWISS CHARD, MUSTARD RAVIGOTTE SAUCE AND HERBS	S	
28	GENTLY GRILLED SQUID, MUSSELS, AIOLI AND SMOKED SQUID INK SAUCE	 S   	
29	IBERICO PORK PRESA, BLACK PEPPER SAUCE, ORANGE AND GRILLED LETTUCE	S 	
98	60 DAYS DRY AGED CHARGRILLED BEEF, CHIMICHURRI SAUCE (Approx.700g)	 	
39 / 64	FREE-RANGE CHICKEN, FERMENTED RED PEPPER PASTE AND LEMON (HALF/WHOLE)	 	

SIDES

8	TRIPPLE COOKING CHIPS, BLACK PEPPER, HOMEMADE SMOKED LARD		
8	ORGANIC LETTUCE, CAVALARIÇA CORNICHONS, WALNUTS, TZATZIKI	 	
8	POTATO PURÉE, CHIVES		

DESSERTS

9.5	DARK CHOCOLATE "MOUSSE", PEANUT DIPLOMATE CREAM, TOASTED RICE	   	
9.5	VANILLA PARFAIT, BLACK SESAME SPONGE CAKE AND ITALIAN MERINGUE	  	
9.5	PUMPKIN BRULÉE, STOUT CARAMEL, BLUE ARRÁBIDA CHEESE	  	
5.5	ICE CREAM SCOOP	 	

STRAWBERRY, CHOCOLATE, TOASTED RICE & VANILLA, LEMON, PINE

CAVALARIÇA EXPERIENCE – 75€ PER PERSON*

THE BEST WAY TO REALLY GET TO KNOW WHO WE ARE AND WHAT WE DO.

WE WILL TELL YOU OUR STORY THROUGH THE DISHES WE CHOOSE FOR YOU.

TRUST US AND ENJOY THE RIDE.

*MINIMUM OF 2 PEOPLE