



# Degust'AR

LISBOA

Restaurante & Bistro



## COUVERT

### Pão | Manteiga | Azeite

Pão alentejano, pão de milho, pão de alfarroba com trigo, azeite, azeitonas de Moura com orégãos, manteiga de cabra com cebolinho e lima, manteiga de cabra com manga e hortelã 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 ibérico (50 g)	23.00 €	Croquetes de alheira com maionese de alho (6 unidades)	15.00 €
Tábua de enchidos (chouriço de porco ibérico - Barrancos, paio de porco ibérico bolota - Barrancos, e lombo de porco ibérico bolota - Barrancos)	22.00 €	Perdiz de escabeche com pera confitada em camomila anis	18.00 €
Paio de porco ibérico bolota - Barrancos (50 g)	12.00 €		

## ENTRADAS

### Lagosta | Azeite | Baunilha | Aipo

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

### Vieiras | Agrião | Batata | Shimeji | Lúcia Lima

Vieiras coradas em azeite, flor de sal, puré de agrião, cogumelos shimeji e lúcia lima 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 | 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

Hambúrguer de grão-de-bico grelhado com polenta frita e maionese de limão	20.00 €
Almôndegas de seitan com molho de tomate e arroz tailandês	22.00 €
Tofu marinado em massa de pimentão salteado em azeite virgem e couslow de legumes	22.00 €



## PEIXES

<b>Pargo Legítimo   Lardo   Arroz   Gambas   Gengibre</b>	35.00 €
Lombo de pargo legitimo assado no forno com toucinho porco iberico, arroz carolino de gambas e gengibre	
<b>Bacalhau   Azeite   Batata   Ovo   Azeitonas de Moura   Coentros</b>	30.00 €
Lombo de bacalhau assado, azeite de alho, batata nova a murro, ovo, azeitonas de Moura e coentros	
<b>Polvo   Tubérculos   Tomate   Grelos de Couve   Azeite   Balsâmico Envelhecido   Coentros</b>	32.00 €
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	

## CARNES

<b>Pato   Frutos do Bosque   Nabo   Pão de Alho   Beterraba   Legumes</b>	30.00 €
Peito de pato com molho de frutos do bosque, puré de nabo, beterraba, areia de pão de alho e legumes	
<b>Lombo de Vitelão   Batata   Azeite de Trufa   Mostarda   Cogumelos</b>	32.00 €
Naco de lombo de vitelão Mertolengo DOP crestado com strudel de batata trufada, sementes de mostarda em conserva e cogumelos	
<b>Vazia de Vitelão Mertolengo DOP   Molho Especial   Batata Frita</b>	28.00 €
Bife da Vazia de vitelão Mertolengo DOP à Degust'AR Lisboa (250g), molho composto por 25 ingredientes, batata frita caseira e salada	
<b>Jarrete de Porco   Arroz   Lima   Azeite   Malagueta   Ameixa de Elvas</b>	26.00 €
Jarrete de porco cozinhado a baixa temperatura com arroz carolino de lima, azeite de malagueta e compota de cebola roxa	

## GASTRONOMIA ALENTEJANA

Pataniscas de bacalhau com arroz de coentros <i>malandrinho</i> 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, Linguça 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

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

Vieiras | Agrião | Batata | Shimeji | Lúcia Lima

Pargo Legítimo | Lardo | Arroz | Gambas | Gengibre

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

Chocolate 70% cacau | Açúcar | Framboesa

Trio de Doces Conventuais do Alentejo | Melaço | Limão

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

Harmonização de Vinhos Classic: 25,00€

Harmonização de Vinhos Premium: 36,00€

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