

BIENVENIDO

Enmarcada por un arco abierto que da paso al huerto, la antigua bodega-lagar forma parte de la ampliación del monasterio iniciada gracias a la generosidad de D. Manuel I y continuada por D. João III. Conservó sus funciones originales y posteriormente sirvió como granero y almacén de la explotación agrícola tras el periodo conventual. Hoy ha sido hábilmente preservada en la austeridad de su traza utilitaria y transformada en el comedor del Restaurante Divinus. Se trata de una dependencia alargada, de 36 metros, dividida en 12 tramos, sin ornamentación y organizada en tres naves cubiertas con bóvedas de crucería. Al igual que el claustro, es obra de los hermanos João Álvares y Álvaro Anes.

De los monjes a la magia de la cocina alentejana, en el Restaurante Divinus creamos platos donde el sabor y el placer de comer se convierten en un acto cultural. Desde el aceite de galega y cordovil hasta la carne del montado, desde el pan de Guadalupe hasta los aromas que crecen espontáneamente en las tórridas llanuras alentejanas... Porque esta cocina requiere amor, imaginación y arte, es con entusiasmo y gran placer que preparamos esta mesa para que, junto a sus amistades y seres queridos, disfrute de una comida memorable.

Precios en euros con IVA incluido al tipo vigente. Este establecimiento dispone de Libro de Reclamaciones.

Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el couvert, podrá cobrarse si no ha sido solicitado por el cliente o si no ha sido consumido.

Por favor, infórmenos si tiene alguna restricción dietética o alergia.

Menu

Couvert

Pan FN, Pan de maíz tradicional (Broa), Jamón Ibérico, Mantequilla de Hierbas y Aceite de Oliva Virgen Extra 11,5€
Para 2 Personas



LAS SOPAS Y ENTRANTES

Sabores del Montado 13,5€
Croqueta de cerdo ibérico / Jamón de bellota / Mayonesa de estragón



Mertolenga 13,5€
Pasteles de masa tierna rellenos de ternera / Mayonesa de perejil



Pastel de Verduras 13,5€
Pastel de verduras / Caldo de tomate



Queso de Cabra 14,5€
Queso de cabra / Sandía / Remolacha / Sorbete de poleo



Lubina Marinada 20,5€
Lubina / Salsa de mango y manzana verde / Puré de plátano asado



Tabla de Jamón Ibérico 20,5€



Tataki de Ternera 22,5€
Tataki de ternera / Yema curada / Huevo de codorniz / Cebolla asada / Pan alentejano frito



Vegetarianos

Arroz Cremoso de Espárragos y Espirulina, Pétalos de tomate confitado 21,5€



“Filete” de Coliflor, Cebadotto, Puré de coliflor asada 23,5€



Pasta Caldosa de Setas 24,5€



El Pescado

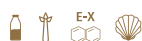
Bacalao 28,5€

Bacalao / Xerém al estilo Bulhão Pato / Mejillón / Salsa de caldereta y cilantro



Pulpo 29,5€

Pulpo a la parrilla / Arroz cremoso / Coli-pimiento / Puré de ajo / Puré de batata



Rodaballo 32,5€

Rodaballo / Cuscús de tomate / Hinojo crujiente / Salsa de espumoso



Lubina y Bogavante 39,5€

Lubina / Bogavante / Arroz de bivalvos / Jus de lubina asada



La Carne

Cabecero de Cerdo Bísaro 28,5€

Puré de guisantes / Salsa de yogur / Jugo de cerdo



Carrillera de Cerdo 28,5€

Carrillera / Crujiente de painho / Patata machacada / Embutidos



Cordero 31,5€

Lomo de cordero / Costra de cacahuete y pimentón / Cebada con embutidos y queso



Lomo de Ternera 34,5€

Ternera / Patata ahumada con foie gras / Zanahorias asadas / Cogollo y crujiente de cerdo



Postres

Fruta de temporada 8,5€

Almendra, pera y limonete 9,5€

Financier de almendra / Pickle de pera / Mousse de limonete / Infusión de especias / Helado de almendra



Melocotón 10,5€

Melocotón / Vainilla / Poleo



Pudín 11,5€

Pudín de poleo / Miel / Sorbete de manzana verde



Café y Chocolate 14,5€

Fondant de chocolate 68% / Mousse de café / Helado de café arábica



Chocolate y Pistacho 15,5€

Chocolate 70% / Pistacho



Tabla de quesos del Alentejo 22,5€



Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuetes

Soja Lactosa Frutos de cáscara Apio

Moluscos Dióxido de azufre y sulfitos Mostaza

DIVINUS
Restaurante

CONVENTO
ESPINHEIRO

HISTORIC HOTEL & SPA