

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



El Pato en Escabeche 18,5€
Láminas de pato / Remolacha / Hojas tiernas



Cerdo Ibérico y Bellota 18,5€
Terrina de cerdo ibérico / Puré de bellota / Gamba de la costa



Tabla de Jamón Ibérico 20,5€



Caza y Setas 20,5€
Empanada de caza / Puré de escorzonera / Setas / Chips de tupinambo



Cazón y Cilantro 20,5€
Caldo de cazón / Cilantro / Cazón frito / Cazón curado / Pan frito / Puré de ajo asado



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



Vegetarianos

Crema de espárragos 18,5€



Lezíria o Arroz, espárragos y espirulina 21,5€



Coliflor y azafrán 23,5€



Reino de las setas 24,5€

El Pescado

Bacalao 28,5€

Lomo de bacalao / Falsa miga de aceituna / Caldo de cilantro



Pulpo y Arroz 29,5€

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



Salmonete en el fondo del mar 32,5€



Lubina y Bogavante 39,5€

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



La Carne

Cordero 28,5€

Presa de Porcorego / Ervilhas / Paio de Porco Preto



Presa de Cerdo 30,5€

Presa de cerdo / Almejas / Miga de tomate



Lomo de Ternera Mertolenga 34,5€

Ternera / Seta con foie gras / Huevo de codorniz / Gratinado de patata y trufa



Jabalí y Castaña 38,5€

Jabalí a baja temperatura / Puré de castaña / Col rizada (kale) / Salsa de vino de Madeira



Postres

Fruta de temporada 8,5€

Almendra, pera y limonete 11,5€

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



Manzana, castaña y poleo 12,5€

Manzana asada / Pudín de poleo / Helado de castaña / Sorbete de manzana



Calabaza y pecana 14,5€

Praliné de semillas de calabaza / Puré de Hokkaido / Helado de nuez pecana / Crujiente de caramelo



Chocolates 15,5€

Marquesa de chocolate 70% / Caramelo / Helado de chocolate blanco caramelizado



Café y chocolate 16,5€

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



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

