

BEM-VINDO

Articuladas por corpo aberto que dá passagem para o horto, a Adega-lagar enquadra-se na ampliação do mosteiro que a generosidade de D. Manuel iniciou e D. João III prosseguiu. Manteve essas funções e serviu depois de celeiro e de armazém da exploração agrícola pós-convento, foi agora habilmente preservada na austeridade da sua traça utilitária para essa sala de refeições do restaurante Divinus. É uma dependência comprida, com 36 metros, repartidos em 12 tramos, desornamentada e organizada em 3 naves cobertas com abóbodas de cruzaria de ogivas. Tal como o claustro, é obra da autoria dos irmãos João Álvares e Álvaro Anes.

Dos monges à magia da cozinha Alentejana, o Restaurante Divinus, cria pratos onde o gosto e o prazer de comer sejam um ato cultural. Do azeite de galega e cordovil, à carne do montado, do pão de Guadalupe aos aromas que crescem espontaneamente nas tórridas planícies alentejanas... Porque esta cozinha requer amor, imaginação e arte, é com exaltação e muito prazer que preparamos esta mesa para que com as suas amigas, afinidades e simpatias tenha uma refeição memorável.

Preços em Euros com IVA incluído à taxa em vigor. Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluído o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Por favor informe-nos, caso tenha alguma restrição dietética ou alérgica

Menu

Couvert

Pão FN, Broa, Presunto Ibérico, Manteiga de Ervas e Azeite C.E. Para 2 Pessoas 11,5€



As Sopas e Entradas

Sabores do Montado 13,5€

Croquete de porco Preto / Presunto Bolota / Maionese estragão



Mertolenga 13,5€

Pastéis de Massa Tenra de Novilho / Maionese de salsa



Pastel Legumes 13,5€

Pastel de Molho / Caldo de Tomate



Queijo de Cabra 14,5€

Queijo de cabra / Melancia / Beterraba / Sorbet de Poejo



Robalo Marinado 20,5€

Robalo / Molho de Manga e Maçã Verde / Puré de Banana Assada



Tábua de Presunto Ibérico 20,5€



Tataki de Novilho 22,5€

“Tataki” de Novilho / Gema Curada / Ovo Codorniz / Cebola Assada / Pão Alentejano Frito



Os Vegetarianos

Arroz Cremoso de Espargos e Spirulina, Pétalas de Tomate Confitado 21,5€



“Bife” de Couve flor, Cevadotto, Puré de Couve-Flor Assado 23,5€



Massada de Cogumelos 24,5€



O Peixe

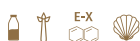
Bacalhau 28,5€

Bacalhau / Xerém de Bulhão Pato / Mexilhão / Molho Caldeirada e Coentros



Polvo 29,5€

Polvo Grelhado / Arroz Cremoso / Coli Pimento / Puré Alho / Puré Batata Doce



Pregado 32,5€

Pregado / Cuscus de Tomate / Funcho Crocante / Molho de Espumante



Robalo e lavagante 39,5€

Robalo / Lavagante / Arroz de Bivalves / Jus de Robalo Assado



A Carne

Cachaço 28,5€

Cachaço Porco Bísaro / Puré de Ervilha / Molho logurte / Jus de Porco



Bochecha de Porco 28,5€

Bochecha / Telha de Painho / Esmagada de Batata / Enchidos



Borrego 31,5€

Lombo Borrego / Crosta de Amendoim e Paprika / Cevada com Enchidos e Queijo



Lombo de Novilho 34,5€

Novilho / Batata Fumada com Foie Gras / Cenouras Assadas / Cogolho e Pipoca de Porco



Os Doces

Fruta da época 8,5€

Amêndoa, pêra e limonete 9,5€

Financier de Amêndoa / Pickle de Pêra / Mousse de Limonete / Infusão de Especiarias / Gelado Amêndoa



Pêssego 10,5€

Pêssego / Baunilha / Poejo



Pudim 11,5€

Pudim de Poejo / Mel / Sorbet de Maçã Verde



Café e chocolate 14,5€

Fondant Chocolate 68% / Mousse Café / Gelado Café Arábica



Chocolate e Pistachio 15,5€

Chocolate 70% / Pistachio



Pedra de Queijos do Alentejo 22,5€



Glúten Crustáceos Ovos Peixe Amendoins

Soja Lactose Frutos de casca rija Aipo

Moluscos Dióxido de enxofre e sulfitos Mostarda

DIVINUS
Restaurante

CONVENTO
ESPINHEIRO

HISTORIC HOTEL & SPA