

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 amizades, 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



O Pato num Escabeche

18,5€

Laminas de Pato / Beterraba / Folhas Tenras



Porco preto e Bolota

18,5€

Terrina de Porco Preto / Puré de Bolota / Gamba da Costa



Tábua de Presunto Ibérico

20,5€



Caça e Cogumelos

20,5€

Empada de Caça / Puré Escorcioneira / Cogumelos / Chips de Tupinambor



Cação e Coentros

20,5€

Caldo Cação / Coentros / Cação Frito / Cação Curado / Pão Frito / Puré de Alho Assado



Pão e Alentejana

22,5€

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



Vegetarianos

Creme de Espargos 18,5€



Leziria o Arroz, Espargos e Spirulina 21,5€



Couve-flor e Açafão 23,5€



Reino dos Cogumelos 24,5€

O Peixe

Bacalhau 28,5€

Lombo Bacalhau / Falsa Miga de Azeitona / Caldo de Coentros



Polvo e o Arroz 29,5€

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



Salmonete no Fundo do Mar 32,5€



Robalo e lavagante 39,5€

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



A Carne

Borrego 28,5€

Presa de Porcorego / Ervilhas / Paio de Porco Preto



Presa de Porco 30,5€

Presa de Porco/ Ameijoas/ Miga de Tomate



Lombo de Novilho Mertolengo 34,5€

Novilho / Cogumelo com Foie Gras / Ovo Codorniz / Gratin de Batata e trufa



Javali e a Castanha 38,5€

Javali Baixa Temperatura / Puré Castanha / Couve Kale / Molho Vinho da Madeira



Doces

Fruta da época 8,5€

Amêndoa, pêra e limonete 11,5€

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



Maçã, castanha e poejo 12,5€

Maçã Assada / Pudim Poejo / Gelado Castanha / Sorbet Maçã



Abóbora e pecan 14,5€

Praliné de Sementes de Abóbora / Puré de Hokkaido / Gelado Noz Pecan / Crocante de Caramelo



Chocolates 15,5€

Marquise de Chocolate 70% / Caramelo / Gelado Chocolate Branco Caramelizado



Café e chocolate 16,5€

Fondant Chocolate 68% / Mousse Café / Gelado Café Arábica



Pedra de Queijos do Alentejo 22,5€



Glúten Crustáceos Ovos Peixe Amendoins

Soja Lactose Frutos de casca rija Aipo

Moluscos ^{E-X} Dióxido de enxofre e sulfitos Mostarda

DIVINUS
Restaurante

CONVENTO
ESPINHEIRO

HISTORIC HOTEL & SPA