



## AQUELES PETISCOS DE SEMPRE

---

Delicie-se com a variedade de petiscos que o Chef preparou para si... 22,5

Emulsão de brandada de bacalhau com avelã e coentros

Croquete de Novilho Alentejano com maionese de alho frito e lima

Costeletinha de borrego frita com hortelã e maçã verde

Cogumelo recheado de língua de porco estufada

## AS SOPAS E ENTRADAS

---

Tábua de presunto Ibérico 14,5

Ervilhas, enchidos, hortelã e ovo de galinha biológico 15,5

Cremoso de coentrada de cação e ameijoas 16,5

Cogumelos shiitakes, creme de castanhas, foie gras e romã 17,5

Tártaro de Novilho Mertolengo, uva em redução de balsâmico e courgette fumada 18,5

Ceviche de dourada da costa, maçã e romã 21,5

## VEGETARIANOS

---

Caril de shiitakes e de grão, tofu crocante 17,5

Ramen de legumes do Alentejo 18,5

Risotto de abóbora, agrião e lascas de parmesão 19,5

## O PEIXE

---

Peixe espada preto da madeira, papas de milho e cebolada de gambas 27,5

Lascas de lombo de bacalhau sobre um caril de grão e shiitakes 27,5

Tamboril do atlântico crocante com algas numa "Massada" e Camarão 29,5

Robalo assado com risotto de Lavagante 31,5

## A CARNE

---

Presa de porco preto beloteiro, migas de tomate e farinheira, salada de maçã e aipo 27,5

Arroz Carolino de perdiz e foie gras 27,5

Lombo de borrego Alentejano com molho de gambas e à Brás de coentros 29,5

Vitelão Mertolenga DOP(~600gr) com chips de batata, salada de canónigos e laranja 61,5  
\* Para duas pessoas\*

## DOCES

---

Fruta da época 7,5

Sericaia com ameixas de Elvas 8,5

Bolo cenoura com cremoso de caramelo e sorbet de abóbora 9,5

Pastel de castanha com gelado de requeijão 10,5

Texturas de amêndoas com Marmelo assado 11,5

Tarte quente de chocolate com gelado de noz pecan 12,5

Pavlova com iogurte, romã e framboesa 13,5

Pedra de queijos Alentejanos 15,5



## 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 esta 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.

---



## UMA SIMBIOSE PERFEITA

---

De uma intensidade e variedade de aromas e sabores únicos o Chef presenteia-nos com esta magnífica proposta. Deixe que este momento se torne "Divinus".  
(Possibilidade de acompanhamento de vinhos)

.....

**Cogumelos shiitakes, creme de castanhas, foie gras e romã**

**Peixe espada preto da madeira, papas de milho e cebolada de gambas**

**Sorbet**

**Arroz Carolino de perdiz e foie gras**

**Pavlova com iogurte, romã e framboesa**

.....

**Menu Degustação**

**85**

**Com Harmonização de Vinhos**

**110**

---



*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.*