
























AQUELES PETISCOS DE SEMPRE

Delicie-se com a variedade de petiscos que o Chef preparou para si...    	20
Croquete de vitela com maionese de salsa	
Corneto de atum e abacate	
Pastel de bacalhau	
Mini sandwich de carapau e pimento assado	










AS SOPAS E ENTRADAS

Tábua de presunto Ibérico 	9,5
Ovo biológico de galinha, farinheira e beterraba à Brás 	12,5
A nossa açorda de bacalhau    	13,5
Ceviche de dourada da nossa costa, pepino e morango 	14,5
Rostbife de picanha mertolenga    	18,5
com queijo de S. Jorge e emulsão de salsa	
Vieiras crestadas, guacamole de fava, presunto de porco preto 	28,5





VEGETARIANOS

Couve flor em texturas com aroma de laranja e pimenta rosa 	14,5
Tortellinis de espinafres com cogumelos  	18,5
Risotto de abóbora, agrião e lascas de parmesão  	19,5














O PEIXE

Lombo de bacalhau em crosta de agrião, puré de grão, pimpinela da Madeira e cebola roxa  	26,5
Linguado da nossa costa, ceviche de gambas, quinoa e algas   	25,5
Polvo grelhado, batata doce, pack choi e molho romesco 	25,5
Robalo assado   	29,5
com risotto de Lavagante	

A CARNE

Presa de Porco Preto Beloteiro com "migalhas", espinafres e maçã caramelizada  	26,5
Peito de Pato crestado, legumes de verão, foie gras e frutos vermelhos 	28,5
Costeletinhas de borrego para um arroz malandrinho de hortelã	27,5
Prime Rib Mertolenga (~600gr) com chips de batata, salada de canónigos e laranja 	55,5
* <u>Para duas pessoas*</u>	

DOCES

Fruta da época	7
Queijada de Évora em texturas com gelado de abóbora   	8,5
Pêssego confitado, framboesa e baunilha   	9,5
Morango, limão e manjeriço 	9,5
Trilogia de doces regionais   	10,5
Soufflé de chocolate e caramelo, sorbet maracuja * (25 min tempo de preparação) *	15,5
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 amizadas, 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)

.....

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

Linguado da nossa costa, ceviche de gambas, quinoa e algas

Sorbet

Presa de Porco Preto Beloteiro com "migalhas", espinafres e maçã caramelizada

Queijada de Évora em texturas com gelado de abobora mascarpone

.....

Menu Degustação

65

Com Harmonização de Vinhos

85



*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.*