



# DIVINUS

Restaurante

A magia da cozinha Alentejana é criar com produtos simples e tradicionais pratos onde o gosto e o prazer de comer sejam um ato cultural. Destes sabores, o Chef Jorge Peças e a sua brigada fazem esta ciência, 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.

The magic of the Alentejo cuisine is its use of simple and indigenous products, to create meals where the pleasure of eating is like a cultural act.

From these flavours, the Chef Jorge Peças and his team create their science, from olive oil, obtained from “galega” and “cordovil” olives, meat from the “montado”, “Guadalupe” bread or the fresh herbs that grow spontaneously on the Alentejo plains...

And because this style of cuisine needs love, imagination and art, it gives us a great pleasure to prepare this table, for you and your friends, so that you may have a memorable meal.

Estimado Cliente,

Por favor informe-nos de alguma alergia ou necessidade dietética da qual deveremos ter conhecimento antes de preparar o seu pedido.

Dear Guest,

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

IVA incluído à taxa em vigor, valores em Euros / VAT at the rate in force, prices in Euros

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações/ Complaints Book available

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluído o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado/ No item of food or drink, including the couvert may be charged if it was not requested or by the client, or by him unutilized.

### **Aqueles Petiscos de Sempre / The “Tapas”**

Delicie-se com a variedade de petiscos que o Chef preparou para si  
Delight yourself in the selection of “tapas” prepared by our Chef

20,00

Contém Peixe, Ovos, Sulfitos, Marisco e Mostarda / Contains Fish, Eggs, Sulfites, Sea Food and Mustard

Lulas guisadas e funcho  
Stewed squid and fennel

Escabeche de Codorniz  
Pickled quail

Pasteis de bacalhau, alho confitado, azeitona preta  
Cod fish cakes, garlic confit, black olives

Tártaro de novilho Mertolenga DOP  
Veal tartar Mertolenga DOP

## **AS SOPAS E ENTRADAS / SOUPS AND STARTERS**

Ovo biológico de galinha, ervilha, enchidos e broa de milho <b>Organic</b> chicken egg, pea, <b>smoked</b> sausages and cornbread <u>Contém Glúten e Ovos / Contains Gluten and Eggs</u>	12,50
Açorda Alentejana de bacalhau Bread and cod fish stew <u>Contém Glúten , Peixe e Ovos/ Contains Gluten, Fish and Eggs</u>	13,50
Sopa de peixe do Atlântico Atlantic fish soup <u>Contém Marisco, Peixe e Lactose / Contains Sea food, Fish and Lactose</u>	14,50
Foie gras, maçã assada, amêndoa, vinho da madeira Foie gras, roasted apple, almond, madeira wine <u>Contém Glúten, Sulfitos e Frutos secos / Contains Gluten, Sulfites and Dry Nuts</u>	24,50

## **VEGETARIANOS / VEGETARIAN**

Couve flor em texturas com aroma de laranja e pimenta rosa Cauliflower in textures with orange and pink pepper aroma <u>Contém Lactose/ Contains Lactose</u>	14,50
Risotto de Abobora Pumpkin risotto <u>Contém Lactose e Ovo/ Contains Lactose and Egg</u>	18,50
Tortellinis de espinafres com cogumelos e parmesão Spinach tortellini with mushrooms and parmesan <u>Contém Lactose, Ovo e Glúten / Contains Lactose, Egg and Gluten</u>	18,50
Quinoto com legumes da época Quinoa with season vegetables <u>Contém Lactose / Contains Lactose</u>	19,50

## **O PEIXE / THE FISH**

Cação de coentrada e camarão Coriander dogfish and shrimp <u>Contém Peixe, Marisco, Glúten e Lactose / Contains Fish, Sea Food, Gluten and Lactose</u>	24,50
Lombo de bacalhau curado, couve portuguesa e texturas de grão Cured codfish loin, Portuguese cabbage and grain textures <u>Contém Peixe / Contains Fish</u>	25,50
Robalo assado com risotto de berbigão “bulhão pato” Roasted sea bass with “bulhão pato” cockle risotto <u>Contém Lactose, Peixe e Marisco / Contains Lactose, Fish and Sea Food</u>	26,50

## **A CARNE / THE MEAT**

Lombinho e lagartos de porco preto beloteiro Black pork tenderloin ... <u>Contém Glúten e Lactose / Contains Gluten e Lactose</u>	24,50
Coxa de pato confitada, cenoura, maracujá e pack choi <b>Duck leg confit</b> , carrot, passion fruit and pack choi cabbage <u>Contém Glúten, Lactose e Sulfites / Contains Gluten, Lactose and Sulfites</u>	24,50
Lombo de Bovino mertolengo DOP DOP Veal fillet <u>Contém Ovo, Frutos Secos, Lactose e Sulfites / Contains Eggs, Dry Nuts, Lactose and Sulfites</u>	25,50
Perdiz, castanha e marmelo Partridge, chestnut and quince <u>Contém Glúten, Ovo e Lactose / Contains Lactose, Egg and Gluten</u>	25,50
Cabrito do Alentejo IGP <b>Alentejo lamb</b> <u>Contém Lactose e Glúten / Contains Lactose and Gluten</u>	26,50



## **UMA SIMBIOSE PERFEITA / PERFECT HARMONY**

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”.

Our Chef has the pleasure to present the following suggestions of intense and unique flavours and aromas. Let this moment become “Divinus”

Queijo de Évora DOP, Presunto Porco Preto, O Nosso Azeite CE  
Évora DOP Cheese, Black Pork Ham, Our Olive Oil CE

### **ENTRADAS/STARTERS**

Faisão, Beterraba e Milho  
Pheasant, Beetroot and Corn

### **PEIXE/ FISH**

Cação de coentrada e camarão  
Coriander dogfish and shrimp

### **CARNE/MEAT**

Lombinho e lagartos de porco preto beloteiro  
Black pork tenderloin

### **PRE-SOBREMESA/PRE-DESSERT**

Dióspiro, Romã e Castanho  
Persimmon, Pomegranate and Chestnut

### **SOBREMESA/DESSERT**

Toucinho do céu cremoso e maçã  
Creamy “toucinho do ceu” with apple

Menu degustação| Tasting Menu 80,00

Menu degustação com vinhos| Tasting menu with wines 110,00



**DIVINUS**  
Restaurante

Fruta da época Season fruit	7,00
Pudim flan, pêra e sementes de girassol Flan pudding, pear and sunflower seeds <u>Contém Lactose, Ovos, Frutos secos e Glúten/ Contains Lactose, Eggs, Dry nuts and Gluten</u>	8,50
Batata doce, citrinos e nozes Sweet potato, citrus and walnuts <u>Contém Lactose, Ovo, Nozes e Glúten/ Contains Lactose, Egg, walnuts and Gluten</u>	8,50
Toucinho do céu cremoso e maçã Creamy “toucinho do ceu” with apple <u>Contém Ovos e Glúten/ Contains Eggs and Gluten</u>	9,50
Amendoim, fava tonka e banana Peanuts, tonka beans and banana <u>Contém Ovos e Frutos Secos / Contains Eggs and Dry Nuts</u>	10,50
Chocolate do equador, abóbora e especiarias Equador chocolate, pumpkin and spices <u>Contém Ovos, Frutos Secos e Glúten/ Contains Eggs, Dry Nuts and Gluten</u>	11,50
Souflé de chocolate e caramelo Chocolate soufflé and caramel <u>Contém Ovos, Frutos Secos e Glúten/ Contains Eggs, Dry Nuts and Gluten</u>	13,50
Pedra de queijos Alentejanos Selection of Alentejo cheeses <u>Contém Lactose, Frutos Secos e Glúten/ Contains Lactose, Dry Nuts and Gluten</u>	15,50