



AQUELES PETISCOS DE SEMPRE

Delicie-se com a variedade de petiscos que o Chef preparou para si... 21,0

Crocante de arroz, atum braseado e coentros

Tempura de nasturtium e lagostim com sweet chilli

Gaspacho de tomate, orégãos e polvo

Rostbife Mertolengo, salada de iogurte, aipo e maçã

AS SOPAS E ENTRADAS

Tábua de presunto Ibérico 13,5

Sopa de peixe do Atlântico e foie gras do mar 13,5

Cogumelos biológico farinheira e gema confitada 14,5

Ceviche de dourada da nossa costa, maçã e manga 14,5

Ovo biológico, presunto, "palha" de batata e mostardas 14,5

Tártaro de borrego e uva numa redução de balsâmico 16,5

VEGETARIANOS

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

Tortellinis de espinafres com cogumelos 18,5

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

O PEIXE

Açorda de coentros e gambas marinadas para um filete de cantaril 26,5

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

Linguado da nossa costa, ceviche de gambas, quinoa e algas 28,5

Robalo assado com risotto de Lavagante 30,0

A CARNE

Presa de Porco Preto Beloteiro com esmagada de batata e salsa, acelgas e laranja 26,5

Cabrito do Alentejo IGP com puré de ervilhas, bulgur, e legumes da época 27,5

Costeletinhas de borrego para um arroz malandrinho de hortelã 28,5

Vitelão Mertolenga DOP(~600gr) com chips de batata, salada de canónigos e laranja 58,5
* Para duas pessoas*

DOCES

Fruta da época 7,0

Queijada de Évora em texturas com gelado de abobora 8,5

Pavlova com morango e manjerição 8,5

Panacotta de coco com framboesa e beterraba *Vegan 9,5

Pudim de água de Estremoz, tangerina e amora 10,5

Chocolate Brasil, frutos exóticos e funcho 13,5

Soufflé de chocolate, caramelo e avelã com sorbet banana * (25 min tempo de preparação) * 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)

.....

Ceviche de dourada da nossa costa, maçã e manga

Lascas de lombo de bacalhau sobre um caril de grão e shiitakes

Sorbet

Presa de Porco Preto Beloteiro com esmagada de batata e salsa, acelgas e laranja

Pavlova com morango e manjeriço

.....

Menu Degustação

75

Com Harmonização de Vinhos

95



*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.*