



FLOR
D'AMENDOEIRA
WINE & FLAVOUR

Carta de Sabores
com Alma do Sul



FLOR
D'AMENDOEIRA
WINE & FLAVOUR

Bem-vindo ao Flor D'Amendoeira

Entre o rio e a terra, a cozinha encontra o seu ritmo.

No Flor d'Amendoeira, cada prato nasce do respeito pelo produto,
pelo território e pelo tempo necessário para fazer bem.

O Rio Xarrama inspira frescura e memória.
A planície traz profundidade e carácter.

Aqui, nada é apressado.
Cozinhamos com intenção.

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

Carta de Sabores com Alma do Sul

À Mesa, o Primeiro Gesto •

🍷🌿 Couvert da Flor

Pão de fermentação natural, paté de peixe da casa, manteiga de ervas e alho, azeite Retalhos e azeitonas da Quinta
8€

Inícios que Despertam •

Arancini de Cogumelos & Trufa

Arancini artesanais de risotto de cogumelos perfumados com trufa e servidos com molho de tomate
11€

Salada Gravlax de Salmão

Gravlax curado na casa, folhas frescas, frutas tropicais e gel de marmelo e yuzu
18€

Tiborna de Porco Preto

Tosta rústica de pão alentejano com porco preto confitado, rúcula, espinafres e molho de pimenta e laranja
15€

Camarão Tigre em Kataifi

Camarão crocante com bisque intenso e toque subtil de miso
Harmonização sugerida: A'gosto Branco
16€

Trilogia da Terra

Cogumelos em três texturas, gel de figo e balsâmico, mel e azeite trufado
11€



Atenção:

Informação sobre alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias.

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores. Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e sulfitos.
IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

🍷 Contém Lactose

🌿 Contém Glúten

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

Carta de Sabores com Alma do Sul



- **Do Rio Xarrama**

Ceviche de Lúcio-Perca

Lúcio-perca marinada em limão e lima, cebola roxa e coentros frescos
Harmonização sugerida: A'gosto Branco

15€

Enguia fresca frita

Enguia crocante com arroz malandrinho de tomate
Harmonização sugerida: A'gosto Rosé

23€

Lúcio-Perca grelhado

Grelhado no ponto certo, servido com arroz cremoso e
molho de ervas frescas e limão
Harmonização sugerida: A'gosto Branco

25€

- **Propostas Vegetarianas**

Terra e Elegância

Raízes assadas, puré de beterraba e aipo, nozes tostadas e
vinagrete suave

17€

Bife de Abóbora

Abóbora no forno, ravioli artesanal e manteiga de sálvia


18€


Atenção:

Informação sobre alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias.

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores. Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e sulfitos.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

 Contém Lactose

 Contém Glúten

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

Carta de Sabores com Alma do Sul

Da Terra e da Brasa

Tataki de Atum Rabilho

Atum Rabilho selado, puré de ervilhas e marinada de soja e yuzu
Harmonização sugerida: A'gosto Branco
32€

Bacalhau Confitado

Lombo confitado lentamente em azeite,
servido com grão cremoso e legumes grelhados.
Harmonização sugerida: A'gosto Branco
28€

Novilho Raça Alentejana

Novilho grelhado com cebolada tradicional, jus de novilho reduzido,
puré de batata cremoso e legumes de inverno salteados
30€

Presas de Porco Preto

Com puré de batata-doce aromático, fonduta de queijo e
legumes cítricos salteados
32€

Magret de Pato

Peito de pato rosado, chutney de ameixa e jus delicado
24€

Acompanhamentos

Salada da época
6€

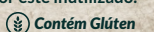
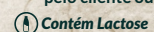
Batata frita artesanal
4€



Atenção:

Informação sobre alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias.

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores. Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rijas, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremçoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e sulfitos.
IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.



FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

Carta de Sabores com Alma do Sul

- **Sobremesas**

Entremet de Amêndoa & Ginja

Com chocolate branco e inserto de ginja acompanhados de sorbet, crumble de amêndoas e pepita com licor de Ginja

14€

Crème Brûlée de Vinho do Porto

Creme aromatizado com vinho do Porto, pera pochê no vinho e ganache de caramelo com crosta caramelizada

12€

Dueto de Chocolate

Composto por chocolate branco e negro Melgão de diferentes texturas, finalizado com lasca de chocolate em formato de folha. Intensidade e equilíbrio.

9€

Pijama da Amendoeira

Uma seleção de clássicos conventuais:

Natas do Céu e Baba de Camelo, acompanhadas de Brisas do Liz e Encharcada, harmonizadas com um delicado gel de citrinos colhidos na Quinta.

14€

Verrine D'Amendoeira

Camadas de crumble crocante de amêndoa, doce de leite, geleia de frutas da Quinta com um creme de queijo suave, equilibrando textura e sabor.

11€

Momento Final

Momento Flor - Café, Chocolate & Flute

Café ou chá à escolha, flute de espumante e 3 retângulos de chocolate Melgão. Uma despedida doce, leve e com brilho.

14€

No Flor d'Amendoeira, a sobremesa não é apenas o fim da refeição. É o momento em que o tempo abranda e a memória começa.


Flor d'Amendoeira – Um lugar com tempo.


Atenção:

Informação sobre alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias.

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores. Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e sulfitos.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

 **Contém Lactose**

 **Contém Glúten**

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

Carta de Sabores com Alma do Sul

Pequenos Sabores •

Creme de Legumes da Horta

Com legumes da estação

5€

Bolonhesa Caseira

Esparguete com bolonhesa suave de carne de novilho e molho de tomate caseiro.

Sabor familiar, pensado para os mais pequenos.

11€

Tiras de Frango Panado

Com batatas chips e arroz

12€

Strogonoff de Frango

Com batatas chips e arroz

12€

Docinhos dos Pequenos •

Mousse de Leite

5€

2 Bolas de Gelado

5€

Fruta Laminada


4€


Atenção:

Informação sobre alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias.

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores. Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rijas, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e sulfitos.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

 Contém Lactose

 Contém Glúten

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

A mesa do Chef Fogo, Vinho & Alma

Uma experiência íntima e sensorial. Reserve o seu lugar ao balcão da Flor D'Amendoeira.

Diante de si, os nossos Chefs preparam, contam e servem.

Menus sazonais com harmonização de vinhos e produtos locais.

“Com gosto e alma. Entre vinhas, histórias e sabores.”

Uma experiência com lugar à frente. Diante do lume, do vinho e da emoção.

3 Momentos, 3 Pratos – 40€

Essência. Surpresa. Intimidade.

Uma experiência curta mas inesquecível.

Três momentos escolhidos pelo Chef, inspirados no que a terra dá e no que o dia pede.

Ideal para quem valoriza a elegância da simplicidade e quer saborear a alma da Flor em pouco tempo... mas com muito gosto.

5 Momentos, 5 Pratos – 65€

Tempo para saborear. Histórias para escutar.

Cinco criações que revelam o melhor do Alentejo, com um toque de sofisticação e imprevisto.

Entre cada prato, uma conversa, um aroma, uma ideia.

Uma viagem sensorial com paragens inesperadas, conduzida ao balcão pelo próprio Chef.

Sem pressa, com alma.

7 Momentos, 7 Pratos – 95€

A viagem completa. Sem mapa.

Sete momentos de pura entrega, onde o Chef conduz os sabores como um maestro: do mais delicado ao mais ousado.

Uma celebração do território, do fogo e da estação – com o tempo que a descoberta exige e o prazer que só a Flor sabe oferecer.

“Mais do que um jantar. Uma memória”

Dê mais sabor à experiência com Harmonização Vínica

3 vinhos (12cl/copo) -22€

5 vinhos (10cl/copo) -35€

7 vinhos (8cl/copo) -45€

Disponível mediante reserva em todos os jantares e almoços de Sexta a Domingo. Lugares limitados.


A experiência inclui contacto direto com o Chef durante todo o serviço.


Atenção:

Informação sobre alimentos que podem provocar alergias ou intolerâncias.

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores. Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoeiras, Soja, Leite, Frutos de casca rijas, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Tremoço, Moluscos, Dióxido de enxofre e sulfatos.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

 Contém Lactose

 Contém Glúten



FLOR
D'AMENDOEIRA
WINE & FLAVOUR

No Flor d'Amendoeira, acreditamos que a boa mesa
não é pressa nem excesso.

É produto, memória e equilíbrio.

Entre o rio e a planície, deixamos que cada prato encontre o seu tempo.

Flor d'Amendoeira – Um lugar com tempo.