



FLOR
D'AMENDOEIRA
WINE & FLAVOUR

A mesa do Chef
Fogo, Vinho & Alma

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

Para começar

Couvert da Flor

Pão de Fermentação Natural, Manteiga Aromatizada, Azeite Retalhos (produzido na Quinta da Amendoeira), Azeitona Temperada
8,00€

Gaspacho de Melancia

Gaspacho Fresco de Melancia, Tomate, Pepino, Óleo Folha de Figueira, Croutons Caseiros.
10,00€

Croquete de Alheira de Porco Preto

Croquete de Alheira Artesanal de Porco Preto, Ketchup Fumado, Ovo de Codorniz Estrelado
12,00€ (2un)

Cabeça de Xara do Fumeiro da D.^a Otávia

Cabeça de Xara Artesanal em Brioche Caseiro, Cebola Roxa Caramelizada, Aioli de Alho Frito
19,00€

Atum Rabilho

Tártaro de Atum Rabilho Temperado com Poejo Fresco, Amêndoa Torrada, Figo, Crocante de Arroz
26,00€

Para desfrutar

Robalo com Açorda de Alho e Coentros

Filete de Robalo, Açorda de Alho e Coentros, Manteiga de Limão, Poejo
26,00€

Bacalhau

Bacalhau Fresco, Puré de Grãos, Legumes da Época, Pó de Azeitona
29,00€

Novilho de Raça Alentejana

Lombo de Novilho, Mini Legumes Assados, Jus, Puré de Batata Trufado
30,00€

Presa de Porco Preto

Presa de Porco Preto Cozinhada a Baixa Temperatura, Batata-Doce, Legumes Salteados
32,00€

Para lembrar

Chocolate

Chocolate Negro Melgão, Azeite Retalhos, Flor de Sal
9,00€

Cheesecake de Frutos Vermelhos

Ricota, Frutos Vermelhos Frescos, Sorbet de Frutos Vermelhos, Crumble de Bolacha
10,00€

Encharcada

Encharcada, Carpaccio de Abacaxi, Coentros
12,00€

Leite Creme de Hortelã

Leite, Hortelã, Açúcar Queimado
8,00€

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 sobre 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, amendoim, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, 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.

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

A mesa do Chef

Guiado pela inspiração da estação, pelos produtos locais e pelas suas preferências, o Chef cria uma experiência única para cada momento. Uma viagem pelos sabores do Alentejo, com uma reinterpretação moderna, que pode ser acompanhada por harmonizações vínicas cuidadosamente selecionadas para tornar cada experiência verdadeiramente memorável.

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

3 Momentos, 3 pratos – 35€

Essência. Surpresa. Intimidade.

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 do Flor em pouco tempo... mas com muito gosto.

Uma experiência curta mas inesquecível.

5 Momentos, 5 pratos – 60€

Tempo para saborear. Histórias para escutar.

Cinco criações que revelam o melhor do Alentejo, com um toque de sofisticação e improviso. Entre cada prato, uma conversa, um aroma, uma ideia. Uma viagem sensorial com paragens inesperadas, conduzidas pelo 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 o 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 (12cl/copo) -35€ | 7 vinhos (12cl/copo) -45€

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 sobre 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, amendoim, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, 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.