

MENU OUTONO | INVERNO  
Autumn | Winter Menu  
Menu Automne | Hiver

## *Basilii*

Torre de Palma Wine Hotel  
Chef Filipe Ramalho

### COUVERT

Azeite e Azeitonas

*Olive oil and olives*  
**Huile d'olive et olives**  
Típicamente Alentejano

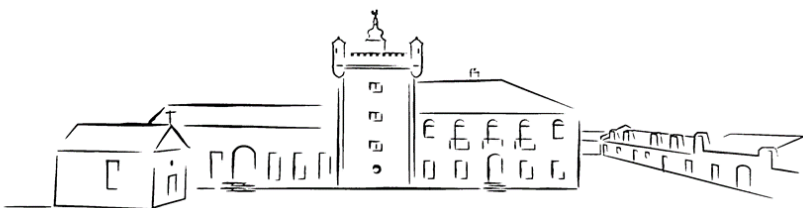
Pão Alentejano de Azeitonas  
*Com Produtos Alentejanos*

*Alentejano bread with olives*  
**Pain régional aux olives**

Pão Alentejano de Alho

*Alentejano bread with garlic*  
**Pain régional à l'ail**  
*Com Produtos Alentejanos*

3,00 €



**PARA COMEÇAR**  
**Starters | Entrées**

**Queijo Amanteigado Monte da Vinha, Pimenta Rosa e Compotas**  
Com Produtos Alentejanos

*Buttery cheese, Pink pepper and jams*  
**Fromage doux, poivre rose et confitures**

9,00 €

**Carpaccio de Xara**  
Com Produtos Alentejanos

*Carpaccio of smoked Iberian pork head*  
**Carpaccio de tête de porc ibérique fumée**

8,00 €

**Salada de Orelha de Porco a Baixa Temperatura**  
Típicamente Alentejano

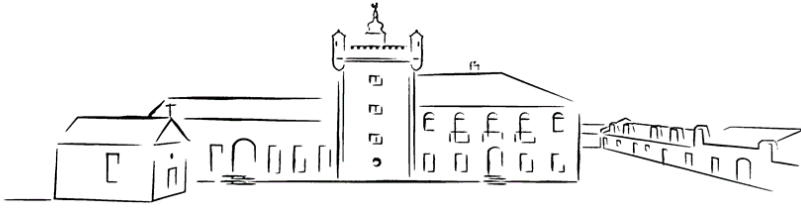
*Pork ear salad cooked at low temperature*  
**Salade d'oreille de porc cuite sous vide**

7,00€

**Empada de Presa de Porco Preto e Molho de Queijo de Nisa DOP**  
Com Produtos Alentejanos

*Iberian pork tenderloin pie and Nisa cheese sauce*  
**Petite tourte de côtes de porc noir ibérique et sauce au fromage de Nisa**

4,00 €



### Ovos mexidos, Espargos e Crumble de Farinheira

Tipicamente Alentejano

*Scrambled eggs with asparagus and farinheira (smoked pork lard and flour sausage) crumble*

**Oeufs brouillés aux asperges et crumble de farinheira  
(saucisse à la graisse de porc fumé et farine)**

7,00€

### Torricados de Pezinhos de Coentrada

Tipicamente Alentejano

*Pork feet with coriander sauce on toasted bread*

**Pied de porc à la sauce au coriandre sur une tranche de pain grillé**

4,00€

### Cogumelos Salteados, e Pó de Cogumelos

*Fried mushrooms, poached egg and mushrooms powder*

**Champignons sautés, oeuf poché et poudre de champignon**

5,50 €

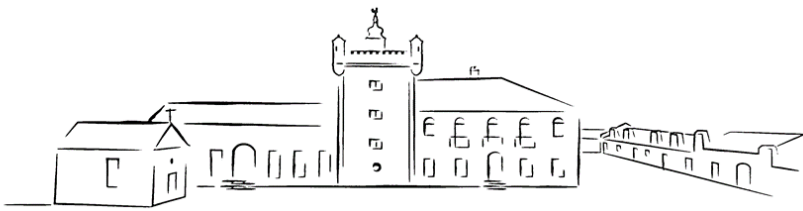
### Perdiz de Escabeche e Pickles em Vinagre de Framboesa

Com Produtos Alentejanos

*Partridge marinade and pickles in raspberry vinegar*

**Perdrix marinée et pickles au vinaigre de framboise**

6,00 €



## SOPAS E AÇORDAS Soups | Soupes

Açorda de Poejo à Alentejana e Sardinha Marinada na Tiborna  
Tipicamente Alentejano

*"Açorda" with pennyroyal and marinated sardine on toasted bread*  
**"Açorda" à la menthe pouliot et sardine marinée sur tranche de pain grillé.**

7,00 €

Açorda de Ovas de Pescada  
Com Produtos Alentejanos

*"Açorda" with weakfish eggs*  
**"Açorda" aux oeufs de merlu**

14,00 €

Sopa de Cação em "Beurre Noisette" e Ar de Poejo  
Tipicamente Alentejano

*Alentejo dogfish soup in "Beurre Noisette" with dried fruit crust and pennyroyal breeze*  
**Soupe de saumonette au beurre noisette et croûte de fruits secs**  
**à l'arôme de menthe pouliot.**

14,00 €

Sopa de Tomate, Uvas e Ravioli's de Figo  
Tipicamente Alentejano

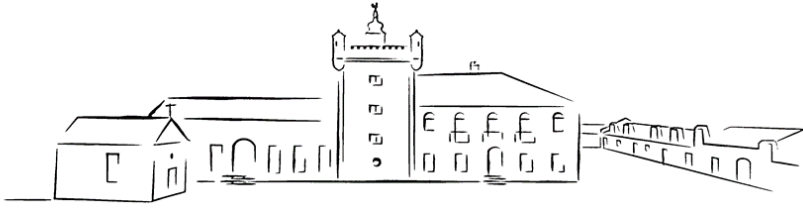
*Tomato soup, grape and caviar of fig*  
**Soupe de tomate, raisins et caviar de figue**

10,00 €

Creme de Legumes da Horta  
Com Produtos Alentejanos

*Vegetable soup of the garden*  
**Soupe de légumes du potager**

4,00 €



**PEIXE**  
**Fish | Poisson**

**Polvo Alagado com Batata *Ratte* e Molho de Pimentos**  
Típicamente Alentejano

*In olive oil roasted octopus, Vitelotte potato and pepper sauce*  
**Poulpe rôti à l'huile d'olive, accompagné de pommes de terre Vitelotte et sauce aux poivrons**

12,00 €

**Bacalhau Corado, Cebolada Roxa, Tapenade de Azeitona e Puré de Grão**

*Roasted codfish with purple onions, olive paste and chickpea puree*  
**Morue rôtie au four accompagnée d'oignons rouges, de tapenade et purée de pois chiches**

15,00 €

**Quinoa de Mariscos e Vegetais da Horta**

*Seafood quinoa with vegetables of the garden*  
**Quinoa de fruits de mer accompagné de légumes du potager**

22,00 €



**CARNES**  
**Meat | Viande**

Hamburguer Carnealentejana DOP com Chips de Batata Doce  
com Molho do Maltês  
Com Produtos Alentejanos

*Alentejano hamburger, purple onions and sweet potato chips with "Maltês" sauce.*  
**Hamburguer de viande régionale accompagné d'oignons rouges, chips de patate douce et sauce du "Maltês".**

12,50 €

Bochecha de Porco Ibérico, Espuma de Beterraba e Batata  
com Legumes da Horta  
Confeção Alentejana

*Iberian pork cheeks, beetroot and potato foam with vegetables*  
**Joue de porc noir ibérique accompagnée de mousse de betterave et de pomme de terre et légumes**

12,00 €

Presas de Porco Ibérico Alimada, Batata *Sauté* e Grelos

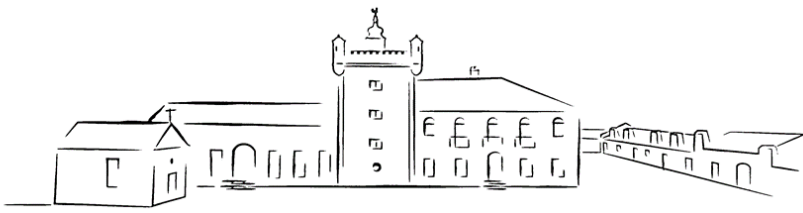
*Iberian pork tenderloin with lime, fried potatoes and turnip greens*  
**Côtes de porc noir ibérique au citron vert, accompagnées de pomme de terre sautées et de feuilles de navet**

14,50 €

Tornedó de Lombo de Novilho Carnealentejana DOP, Mil Folhas de Batata  
Doce e Maçã do Pomar  
Com Produtos Alentejanos

*Tournedos tenderloin, sweet potato and apple mille-feuille*  
**Tournedos de longe de veau, mille-feuille de patate douce et pomme du potager**

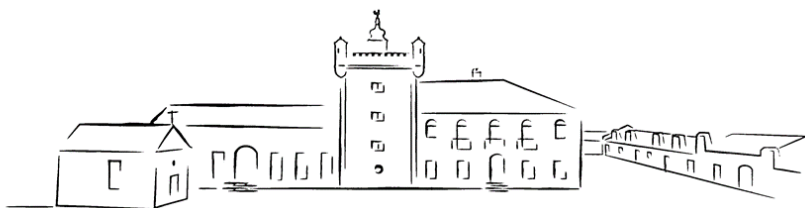
22,50 €



Risotto de Açafrão com Pombo do Campo

*Saffron risotto with wild pigeon*  
**Risotto de safran et pigeon sauvage**

18,00 €



## **SOBREMESAS** **Desserts**

### Seleção de Frutas da Praça

*Season fruits*  
**Fruits de la saison**

4,50 €

### Seleção de Queijos

*Cheese selection*  
**Sélection de fromages**

7,00€

### Sericaia Moderna com Ameixa d'Elvas DOP

Com Produtos Alentejanos

*Modern "sericaia" (regional dessert with cinnamon served with Elvas plum, mascarpone cheese foam and lemon ice cream)*

**Sericaia moderne (dessert regional à la cannelle accompagné de prune d'Elvas, mousse de mascarpone et glace au citron)**

6,00 €

### Brownie e Gelado de Azeite, Mel e Hortelã-Pimenta

*Brownie with special ice cream (olive oil, honey and peppermint)*

**Brownie accompagné d'une glace à l'huile d'olive, miel et menthe**

6,00€

### Encharcada no Forno e Espuma de Lima

Tipicamente Alentejano

*"Soaked" dessert (conventual dessert based on egg yolk and sugar syrup) with sweet lime and mascarpone foam*

**Dessert "trempé" (dessert conventuel fait à base de jaunes d'oeuf et de sirop de sucre) accompagné d'une mousse de citron vert**

5,00€

### Pudim de Água de Estremoz explosivo

Confeção Alentejana

*Water pudding (egg yolk, sugar, butter and water).*

**Flan à l'eau (jaunes d'oeuf, sucre, beurre et eau).**

6,00 €