



B

ENTRE VINHOS

A gastronomia alentejana é uma das mais ricas e apreciadas em todo o país. Nela prevalecem os ingredientes naturais e próprios desta região. As ervas aromáticas como os coentros, os orégãos ou o poejo conferem o aroma típico dos pratos alentejanos. Especialistas em fazer uma culinária rica com ingredientes pobres, os alentejanos criaram uma série de receitas, muitas delas bem antigas, em que a qualidade surge do bom gosto e da simplicidade.

Sejam bem vindos ao B'entrevinhos

Alentejo gastronomy is one of the richest and most appreciated in the whole country. In it, the natural ingredients of this region prevail. Aromatic herbs such as coriander, oregano or pennyroyal give the typical aroma of Alentejo dishes. Specialists in making a rich cuisine with poor ingredients, the Alentejo people have created a series of recipes, many of them very old, in which quality comes from good taste and simplicity.

Welcome to B'entrevinhos

b

ENTRE VINHOS

Couvert

<i>Pão regional, azeite, azeitonas temperadas e manteiga aromatizada</i>	4.00€
<i>Local bread, olive oil tasting, seasoned olives, seasoned butter</i>	
<i>Queijo fresco de cabra de Santiago Maior</i>	6.50€
<i>Local hand-made goat cheese</i>	
<i>Croquete de presunto com maionese caseira de alho frito</i>	4,00€
<i>Iberic ham croquette and fried garlic mayonnaise</i>	
<i>Biqueirão em vinagrete, tostas de pão alentejano</i>	7.00€
<i>Anchovies in vinaigrette</i>	

Para começar / To start:

<i>Gaspacho, peixe rei frito e croutons caseiros</i>	9.00€
<i>Traditional cold tomato soup</i>	
<i>Tosta de sardinha de conserva com pimentos assados</i>	10.00€
<i>Canned sardine toast and roasted bell peppers</i>	
<i>Ovos mexidos, cabeça de xara, cebola roxa e coentros</i>	12.00€
<i>Sous-vide eggs, pigs head terrine, red onion, coriander</i>	
<i>Ceviche de robalo, manga, leite de coco coentros e coco tostado</i>	19,00€
<i>Sea bass ceviche, mango, and toasted coconut</i>	



ENTRE VINHOS

Do mar / From the sea

<i>Garoupa, papada de porco preto e molho de manteiga e salsa</i> <i>Grouper, potato, lard and butter and parsley sauce</i>	22.00€
<i>Bacalhau, puré de grão, ovo, crumble de presunto e coentros</i> <i>Cod fish, chick-pea puré, sous-vide egg</i>	18.00€
<i>Filete de Robalo grelhado, legumes de época e migas de alho e coentros</i> <i>Grilled sea bass, vegetables and traditional coriander and garlic "Migas"</i>	22.00€
<i>Salmão grelhado com manteiga de salvas e alcaparras</i> <i>Salmon, sage, cappers and lemon butter</i>	€24.00

Da horta / From the garden

<i>Risoto de abóbora assada com especiarias, pickle de cogumelos e aioli</i> <i>Pumpkin risotto and spices</i>	€16.00
<i>Risoto de Cogumelos</i> <i>Mushroom risotto</i>	€16.00
<i>Carpaccio de tomate, manjeriço, pinhão tostado</i> <i>Tomato carpaccio, Basil, toasted pine nuts</i>	14.00€



ENTRE VINHOS

Do pasto / From the pastures :

Carré de Borrego legumes de época grelhados e esmagada de batata 28.00€
Lamb rack, grilled season vegetables, mash potato

Vazia Black Angus, balsâmico, queijo de ovelha, coentros, cebola frita 32.00€
Angus steak, grated cheese, coriander, fried onion, balsamic reduction

Bochechas de Porco preto, vinho tinto, risoto de ervilhas 22.00€
Iberic Pork cheeks, red wine, green peas risotto

Secretos de porco preto grelhados com migas 23.00€
Iberic blade end and traditional bread mash

Sobremesas / Dessert:

Sericaia com ameixa de Elvas €4.50
Milk and cinnamon custard with "Elvas" plum

Mousse de chocolate com azeite e flor de sal €4.50
Chocolate mousse with olive oil and salt flakes

Encharcada, abacaxi, sorbet de frutos vermelhos e coentros €6.00
Egg custard, pineapple, red berries sorbet and coriander

Boleima, maça, caramelo salgado e gelado de avelã €7.50
Traditional bread cake, salted caramel, hazelnut ice-cream

Crumble de banana, gelado de baunilha e canela €6.00
Banana Crumble, vanilla ice-cream and cinamon