À TERRA

SANTIAGO

JANTAR • DINNER

Das nossas planícies alentejanas nasce o trigo com o qual fazemos o nosso pão. É nessas mesmas terras, que os nossos animais se alimentam, dando a origem à carne suculenta à qual já nos habituámos. O nosso peixe vem deste mar que nos banha e que tanta vida nos traz. E graças aos nossos produtores locais, trazemos à sua mesa a melhor qualidade dos produtos da época, sempre frescos. Mergulhe nesta carta de sabores inesquecíveis e familiares.

From the Alentejo lowland we get the wheat from which we make our bread. It is on the same lands that our animals feed themselves, making the meat we eat so juicy. Our fish come from ocean that surround us and bring us to life. And thanks to our local producers, we bring to your table the best quality of products, from each season and always fresh. Discover our menu of unforgettable and familiar flavors.

o que houver

COUVERT
Pasta de azeitona preta, manteiga de cabra, broa, pão alentejano, azeite com alho
Olive tapenade, goat butter, corn bread, Alentejo bread, garlic scented olive oil
2.50€

entradas STARTERS

Tomatada à alentejana com pézinhos de coentrada
Alentejo tomato ragout with cilantro pigs' trotters
6.50€

Queijo assado com presunto e tomate
Roasted cheese with prosciutto and tomato
8€

Carapaus de escabeche com pimentos assados
Escabeche mackerel with roasted bell peppers
6.50€

Salada de beterraba e maçã, lascas de parmesão, pesto, rúcula, pinhões torrados
Beetroot and apple salad, parmesan shavings, arugula, roasted pine seeds
6€

Salada da horta • Green salad
Misto de alfaces, rúcula, tomate, pepino, cebola, legumes, quinoa, azeite e sumo de limão
Lettuces, arugula, cucumber, tomato, onion, vegetables, quinoa, olive oil and lemon juice
6€

PEIXE fish

Solha frita com arroz de berbigão
Fried plaice with cockle rice
22€

Filete de dourada na grelha com legumes assados e batata-doce
Sea bream fillet, roasted vegetables and sweet potato
22€

Bacalhau assado na brasa com migas de alho e coentro
Roasted Portuguese codfish, with garlic and cilantro *migas*
25€

Choco grelhado, abóbora assada e legumes
Grilled Cuttlefish, roasted pumpkin and vegetables
22€

VEGETARIANOS VEGETARIAN

Quinoa com assado de legumes da horta
Quinoa with roasted vegetables
15€

Papas de milho com estufado de legumes
Creamy polenta with vegetables ragout
15€

Açorda de legumes assados
Roasted vegetable açorda
12€

SOBREMESAS Desserts

Creme queimado de alecrim, sorvet de framboesa
Rosemary creme Brullé, raspbery sorvet
6€

Peras bêbadas com moscatel e sorvete de limão
Moscatel poached pears with lemon sorbet
5€

Arroz doce
Creamy portuguese rice pudding
5€

Queijada quebrada com sorvete de limão
Shredded cheesecake with lemon sorbet
5€

Fruta da época • Fruit selection
3.50€

3 variedades de queijos alentejanos, compota de abóbora, pão tostado com azeite e alho
Selection of 3 Alentejo cheeses, pumpkin compote, olive oil and garlic toasted bread
11€

Sorvete e gelados - 3 bolas (framboesa, limão, morango, baunilha, amêndoa, chocolate)
Ice cream and sorbet selection - 3 scoops (raspberry, lemon, strawberry, vanilla, almond, chocolate)
5€

SOPAS SOUPS

Sopa de tomate à alentejana
Tomato soup from Alentejo
6.50€

Sopa de água fria (gaspacho tradicional)
Alentejo gazpacho
5€

Açorda de bacalhau
Portuguese codfish açorda
6.50€

Canja de galo
Free range rooster broth
6.50€

CARNE meat

Frango assado à Santiago, batata frita e salada mista
Santiago roasted chicken, French fries and salad
18€

Bochechas de porco estufadas com puré de batata, couve e bacon
Braised pork cheeks with potato puree, cabbage and bacon
20€

Carne de porco frita com migas de espargos
Alentejo fried pork meat with asparagus migas
18€

Ensopado de galinha com cogumelos
Alentejo chicken and mushrooms stew
18€

Pizza

Margherita
Mozarela, tomate, azeite e rúcula fresca.
Mozzarella cheese, tomato, olive oil, arugula
6€

Carbonara
Queijo parmesão, ovos, presunto, azeite e pimenta preta
Parmesan cheese, eggs, prosciutto, olive oil, black pepper
9€

Marinara
Tomate, alho, oregãos, azeite
Tomato, garlic, oregano, olive oil
8€

Capricciosa
Mozarela, tomate, cogumelos, azeitonas pretas, alcachofras, rúcula
Mozzarella cheese, tomato, mushrooms, black olives, artichokes, arugula
10€

Puttanesca
Mozzarella, tomate, azeitonas pretas, anchovas, alcaparras, chili verde
Mozzarella cheese, tomato, black olives, anchovies, cappers, green chilly
10€

Santiago
Tomate, figo, presunto, mozzarella, pesto, rúcula
Tomato, figs, prosciutto, pesto, arugula
11€

MENU mercado MARKET'S MENU

A nossa sugestão diária de 1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa
Our chef's daily suggestion of 1 starter, 1 main course and 1 dessert
35€

SANTIAGO HOTEL
COOKING & NATURE

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de reclamações disponível. IVA incluído.
Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized. Complaints book available. VAT included.

@santiagohotelcookingnature

Avalie o À TERRA no Tripadvisor.
Rate the À TERRA Restaurant on Tripadvisor.

DISCOVERY HOTEL MANAGEMENT