



À TERRA

EVORA

19H00
× MÊNU ×
22H00

Bem-vindo ao Octant Évora: Uma Viagem Pelo Alentejo à Mesa

No coração do Alentejo, a nossa carta é um convite para explorar as paisagens e os sabores desta região generosa, é também um tributo às tradições e aos elementos que tornam esta terra única.

Aqui no Octant Évora, cada prato começa com uma história: a história dos nossos produtores locais, das hortas que cultivamos com as nossas próprias mãos, e das tradições alentejanas que honramos a cada receita.

A nossa loiça de barro, escolhida com cuidado, reflete a rusticidade e o calor da região. Usamos o fogo como os nossos antepassados, cozinhando com ferro fundido e métodos como a cocaria, que dá vida a pratos cheios de alma.

O nosso menu é uma celebração das estações, do solo fértil e do trabalho apaixonado de quem nos fornece pão de fermentação lenta, azeites aromáticos e vegetais colhidos ao amanhecer. Queremos que cada garfada conte um pedaço deste território, onde a simplicidade e a imaginação se encontram.

Celebramos os produtos das nossas hortas, trazendo à mesa legumes e raízes que transformamos em opções vegetarianas e vegans, sempre respeitando o ciclo da natureza. O rio que atravessa o nosso território também inspira a frescura dos nossos pratos.

Ao abrir este menu, está a entrar num mundo onde o Alentejo ganha vida à mesa, aqui, cada detalhe conta uma história onde eu, e a minha equipa vos convidamos a descobrir o Alentejo não só nos sabores, mas também na forma como servimos e cozinhamos. Que esta introdução seja o início de uma viagem deliciosa e memorável.

Natanael Silva

Couvert Octant 2

8

Pão alentejano e de bolota, manteiga de azeite com flor de sal aromatizada de laranja e “manteiga da nossa produção”, azeite do nosso produtor e azeitona da nossa herdade.

Petiscando

Trilogia de escabeche  2
pato, ovo de codorniz e peixe

16

Crocante de cachola de porco à coentradada 
maionese de coentros e os seus rebentos

11

Tomatada com ovo  1,2,4
espargos e papada curada

14

Croquetes de rabo de boi
com emulsão das ervas da nossa horta e cebola
avinagrada

14

Pica pau de novilho alentejano 2,3
molho à portuguesa, pickles da nossa horta

16

Picos de porco preto 2,3
Molho de azeite com alho e coentros

15

Tomatada de chouriço  1,4
com batata frita e ovo

12

Carne de alguidar frita  2
com pickles caseiros

14

Tábua de queijos do “Gonçalo”  2

18

Tábua de enchidos  2
de porco preto do “Lobinhos”

23

Tábua de presunto bolota  2

22

Saladas

Salada de batata  3
agrião, alface do mar e coalhada de cabra

14

Salada de lombo de atum com feijoca  3
pickles de beterraba, nabo e hortelã fresca

18

Salada de tomate com requeijão  3
amêndoas e pickles de frutos vermelhos

14

Açordas e Sopas

Sopa de panela à alentejana  2
empada de galinha com caldo aromatizado,
enchidos da nossa terra e hortelã

14

Creme de tomate  1,2,4
pão e enchidos fritos da nossa terra, ovo escalfado
com piso alentejano

9

Açorda de coentros  1,2
com ovo escalfado

7

Creme de legumes da nossa horta  3,4,5
com piso alentejano

6

Vegan | Vegetariano

Grãozada alentejana de seitan  2

18

Ensopado de tofu e legumes  2

18

Arroz de cogumelos caldoso  3

17

Peixe

Açorda de gambas e lingueirão  2
gema cremosa e piso da nossa horta

24

Bacalhau dourado  2
com azeitona desidratada e perolas de cebola roxa e
vinagre

25

Filetes de polvo
com migas de tomate

24

Peixe do dia

- | | |
|--|----------------------------------|
|  . Vegan | 1 · Opção vegan disponível |
|  . Vegetariano | 2 · Opção sem glúten disponível |
|  . Para Partilhar | 3 · Opção sem lactose disponível |
|  . Sem lactose | 4 · Opção vegetariana disponível |
|  . Sem glúten | |

Carne

Secretos de porco preto grelhados do “Lobinhos” ① 23
azeite de hortelã e migas de espargos

Picanha de borrego ③ ① 25
com batata em coentradã

Chulleton de porco preto do “Lobinhos” ③ ① 23
com legumes assados da nossa horta e pikles caseiros

Lombo de vitela alentejana ④ 34
com batata frita e molho de queijo nisa

Tornedó de borrego ① 24
com molho de vinho, migas de coentros e folhas da horta

Carne do Dia
Pergunte pela carne do dia

Guarnições

Migas de coentros ①

Arroz branco ③ ①

Batata frita ①

Assado de legumes no forno ③ ①

Salada de folhas verdes e aromáticos ③ ①

Salada de tomate à alentejana ③ ①

Arrozes no barro

Arroz caldoso de bacalhau do rabo à boca ③ ① 26
com aromáticos da nossa horta

Arroz de frango corado ③ 24
com o seu molho

Arroz de enhidos ② ③ 42
e jarret de borrego alentejano

Arroz seco de cogumelos da época ③ 27
com cachaço de porco preto confitado

Sobremesas

Encharcada 8
com crumble de amêndoas e canela com sorbet de tangerina

Bolo de limão e azeite com farinha de bolota 9
gelado com queijo de Évora DOP e crumble de orégãos

Sericaria ③ ① 8
com sorbet de canela e crocante de canela

Farofia ④ 8
com nougat de frutos secos, com creme de flores e fava tonka

Mousse de chocolate 9
crocante de hortelã da ribeira e avelã

Bolo cremoso de chocolate 9
frutos secos, poejo com gelado de pistáchio

Gelados artesanais
Pergunte pelos sabores do dia

1 bola 4
2 bolas 7

- Vegan 1 • Opção vegan disponível
- Vegetariano 2 • Opção sem glúten disponível
- Para Partilhar 3 • Opção sem lactose disponível
- Sem lactose 4 • Opção vegetariana disponível
- Sem glúten

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, poderá ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os preços indicados são em Euros. IVA incluído. Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. O nosso café tem certificado de sustentabilidade Rainforest Alliance. Livro de reclamações disponível.