



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

16

pato, ovo de codorniz e peixe

Crocante de cachola de porco à coentrada 1

11

maionese de coentros e os seus rebentos

Tomatada com ovo 1,2,4

14

espargos e papada curada

Croquetes de rabo de boi

14

com emulsão das ervas da nossa horta e cebola avinagrada

Pica pau de novilho alentejano 2,3

16

molho à portuguesa, pickles da nossa horta

Picos de porco preto 2,3

15

Molho de azeite com alho e coentros

Tomatada de chouriço 1,4

12

com batata frita e ovo

Carne de alguidar frita 2

14

com pickles caseiros

Tábua de queijos do “Gonçalo” 2

18

Tábua de enchidos 2

23

de porco preto do “Lobinhos”

Tábua de presunto bolota 2

22

Saladas

Salada de batata 3

14

agrião, alface do mar e coalhada de cabra

Salada de lombo de atum com feijoca 1

18

pickles de beterraba, nabo e hortelã fresca

Salada de tomate com requeijão 3

14

amêndoa e pickles de frutos vermelhos

Açordas e Sopas

Sopa de panela à alentejana 2

14

empada de galinha com caldo aromatizado, enchidos da nossa terra e hortelã

Creme de tomate 1,2,4

9

pão e enchidos fritos da nossa terra, ovo escalfado com piso alentejano

Açorda de coentros 1,2

7

com ovo escalfado

Creme de legumes da nossa horta 1

6

com piso alentejano

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 1

24

gema cremosa e piso da nossa horta

Bacalhau dourado 1

25


com azeitona desidratada e perolas de cebola roxa e vinagre

Filetes de polvo


24

com migas de tomate


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” 23
azeite de hortelã e migas de espargos

Picanha de borrego 25
com batata em coentrada

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

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

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

Carne do Dia
Pergunte pela carne do dia

Guarnições 6

Migas de coentros

Arroz branco

Batata frita

Assado de legumes no forno

Salada de folhas verdes e aromáticos

Salada de tomate à alentejana

Arrozes no barro

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

Arroz de frango corado 24
com o seu molho

Arroz de enchidos 42
e jarret de borrego alentejano

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

Sobremesas

Encharcada 8
com crumble de amêndoa 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

Sericaia 8
com sorbet de canela e crocante de canela






Farófia 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.
