





































PARA PARTILHAR

- 6 PÃO, MANTEIGA ENVELHECIDA E AZEITE 
- 9.5 CROQUETES CACHAÇO PORCO ALENTEJANO, MAIONESE DE MOSTARDA, LOURO    S
- 20 / 39 OSTRAS, MIGNONETTE, TABASCO (6 / 12) 
- 16 CARNES CURADAS DE PORCO ALENTEJANO BIO (75g)
- 9 TEMPURA DE KALE E CEBOLA NOVA, HUMMUS DE FEIJÃO BRANCO   
- 16 BIFE TÁRTARO, QUELJO TERRINCHO DOP, TOSTAS DE SOURDOUGH   
- 15.5 BETERRABA ASSADA, "KETCHUP" DE PÊRA ROCHA, QUELJO E QUINOA  S
- 16 COUVE-FLOR GRELHADA E FUMADA, FEIJÃO-FRADE BIOLÓGICO, ERVAS AROMÁTICAS  
- 18 ESPARGOS GRELHADOS, HOLANDÊS FUMADO, ANETO E PICKLE DE MORANGO VERDE   
- 16.5 CAVALA CURADA, MOLHO PONZU DE TORANJA, SÊSAMO 
- 23 PREGADO, ESPINAFRES BIO, MOSTARDA ANCIENNE  S
- 28 LULA GRELHADA, MEXILHÃO, AIOLI E MOLHO FUMADO DE TINTA
- 24 PORCO ALENTEJANO GRELHADO, RAIZ DE AIPO CARAMELIZADA, MAÇÃ E MOSTARDA  
- 90 VACA MATURADA GRELHADA, CHIMICHURRI (COSTELETA) (Aprox:700g)  
- 37 / 59 FRANGO DO CAMPO ASSADO, COM MASSA DE PIMENTÃO CASEIRA E LIMÃO (METADE INTEIRO)  

ACOMPANHAMENTOS

- 7.5 BATATA TRIPLA FRITURA, PIMENTA PRETA E TOUCINHO DE PORCO FUMADO CASEIRO  
- 7.5 ALFACES BIO, CORNICHONS CAVALARIÇA, NOZES, TZATZIKI  

SOBREMESAS

- 9.5 TARTE DE CHOCOLATE NEGRO, PRALINÉ DE AVELÃ, ARROZ TOSTADO    
 - 9 PARFAIT DE BAUNILHA, BOLO DE SÊSAMO NEGRO E MERENGUE   
 - 9 PÊRA ROCHA, PINHÃO DE ALCÁCER DO SAL, ROMÃ, CAPUCHINHAS  
 - 5 BOLA DE GELADO  
- MORANGO, CHOCOLATE, ARROZ TOSTADO E BAUNILHA, LIMÃO, PINHO

CAVALARIÇA EXPERIENCE – 75€ POR PESSOA*

A MELHOR FORMA DE FICAR A CONHECER QUEM SOMOS E O QUE FAZEMOS.

VAMOS CONTAR-LHE A NOSSA HISTÓRIA ATRAVÉS DOS PRATOS QUE ESCOLHEMOS PARA SI.



























CONFIE EM NÓS E DESFRUTE DA VIAGEM.

*MÍNIMO DE 2 PESSOAS.

LACTOSE  OVO  GLUTEN  FRUTOS SECOS  MARISCO  ALHO  VEGAN  SULFITOS **S**
 LACTOSE EGG GLUTEN NUTS SHELLFISH GARLIC VEGAN SULFITES
 Todas as contas incluem uma sugestão de gratificação opcional no valor de 10% - Every bill has included an optional suggestion of 10% of service charge.

IVA incluído à taxa em vigor – **VAT included** | Para informações sobre alérgenos fale com um dos nossos colaboradores – For details about allergens please speak with a member of our team. | DL 10/2015 de 16 - Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.












TO SHARE

- 6 BREAD, AGED BUTTER, AND OLIVE OIL  
- 9.5 ALENTEJANO PORK SHOULDER CROQUETAS, MUSTARD MAYONNAISE, BAY LEAF    S
- 20 / 39 OYSTERS, MIGNONETTE, TABASCO (6 / 12) 
- 16 ORGANIC ALENTEJO PORK CURED MEATS SELECTION (75g)
- 9 KALE AND ONION TEMPURA, WHITE BEAN HUMMUS   
- 16 STEAK TARTARE, DOP TERRINCHO CHEESE, SOURDOUH TOAST   
- 15.5 ROASTED BETROOT, ROCHA PEAR "KETCHUP", CHEESE AND QUINOA  S
- 16 GRILLED AND SMOKED CAULIFLOWER, ORGANIC BLACK EYED PEAS, FRESH HERBS  
- 18 GRILLED ASPARAGUS, SMOKED HOLLANDAISE, DILL AND UNRIPE STRAWBERRY PICKEL   
- 16.5 CURED MACKEREL, GRAPEFRUIT PONZU DRESSING, SESAME 
- 23 TURBOT, ORGANIC SPINACH, ANCIENNE MUSTARD  S
- 28 GENTLY GRILLED SQUID, MUSSELS, AIOLI AND SMOKED SQUID INK SAUCE
- 24 GRILLED IBERICO PORK, CARAMELIZED CELERIAC, APPLE AND MUSTARD  
- 90 CHARGRILLED DRY AGED BEEF, CHIMICHURRI (SIRLOIN ON THE BONE) (Approx:700g)  
- 37 / 59 FREE-RANGE CHICKEN, FERMENTED RED PEPPER PASTE AND LEMON (HALF/WHOLE)  

SIDES

- 7.5 TRIPPLE COOKING CHIPS, BLACK PEPPER, HOMEMADE SMOKED LARD  
- 7.5 ORGANIC LETTUCE, CAVALARIÇA CORNICHONS, WALNUTS, TZATZIKI  

DESSERTS

- 9.5 DARK CHOCOLATE TART, TOASTED RICE, HAZELNUT PRALINÉ    
 - 9 VANILLA PARFAIT, BLACK SESAME SPONGE CAKE AND ITALIAN MERINGUE   
 - 9 ROCHA PEAR, PINE-NUT FROM ALCÁCER DO SAL, POMEGRANATE, NASTURTIUM  
 - 5 ICE CREAM SCOOP  
- STRAWBERRY, CHOCOLATE, TOASTED RICE & VANILLA, LEMON, PINE

CAVALARIÇA EXPERIENCE – 75€ PER PERSON*

THE BEST WAY TO REALLY GET TO KNOW WHO WE ARE AND WHAT WE DO.

WE WILL TELL YOU OUR STORY THROUGH THE DISHES WE CHOOSE FOR YOU.

TRUST US AND ENJOY THE RIDE.

*MINIMUM OF 2 PEOPLE.

LACTOSE  OVO  GLUTEN  FRUTOS SECOS  MARISCO  ALHO  VEGAN  SULFITOS **S**
 LACTOSE EGG GLUTEN NUTS SHELLFISH GARLIC VEGAN SULFITES
 Todas as contas incluem uma sugestão de gratificação opcional no valor de 10% - Every bill has included an optional suggestion of 10% of service charge.

IVA incluído à taxa em vigor – VAT included | Para informações sobre alérgenos fale com um dos nossos colaboradores – For details about allergens please speak with a member of our team. | DL 10/2015 de 16 - Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.