



---

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 succulenta à qual já nos habituámos. O nosso peixe vem deste mar que banha a nossa costa 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 juicy meat that we taste. Our fish comes from the ocean that surrounds us and brings us to life. And it is thanks to our local producers that we can bring to your table the best seasonal products, always fresh. Dive into our menu of unforgettable and familiar flavours.*

## **COUVERT**

**4**

*(por pessoa / per person)*

Pão alentejano quentinho, azeitonas marinadas, manteiga com flor de sal, 'manteiga de cor' e azeite extra virgem

*Warm Alentejo bread, marinated olives, butter with fleur de sel, traditional Alentejo butter, and extra virgin olive oil*

---

---

## ENTRADA / STARTER

### Tábua de Queijos e Enchidos do Alentejo

Seleção dos melhores produtos da região  
*Local Pork Sausages and Cheeses Platter*  
*The best products in the region*

16

### Queijo de Ovelha Assado, Presunto e Tomate

Com tostas e compota de abóbora  
*Roasted Sheep Cheese, Cured Ham and Tomato*  
*With toasts and pumpkin jam*

13

### Ovos com Farinheira e Espargos

*Scrambled Eggs with "Flower Chorizo" and Asparagus*

12

### Salada de Polvo

Com Legumes Frescos e Coentros  
*Octopus salad*  
*With Fresh Vegetables and Coriander*

12

### Croquetes da Cocaria (6) ★

Com maionese de alho assado  
*"Cocaria" meat Croquettes (6)*  
*With roasted garlic Mayonnaise*

9

### Salada de Tomate Coração de Boi

Com lascas de queijo de ovelha  
*'Coração de Boi' Tomato Salad*  
*With sheep cheese shavings*

8

### Camarão Frito com Alho e Coentros

*Garlic & Coriander Fried Shrimps*

16

### Pica Pau da Vazia

Com Alho, Louro e um toque de Vinho Branco  
*Veal 'Pica Pau'*  
*Sliced Veal, with Garlic, Bay leaf and a touch of White Wine*

15

---

## SOPA / SOUP

### Sopa de Tomate da Hortense

Com ovo escalfado e tostinhas  
*Hortense's Tomato Soup*  
*With poached egg and toasts*

9

### Gaspacho à Alentejana

Sopa fria com picado de tomate, pimento e pepino  
*Alentejo's gazpacho*  
*Cold soup with chopped tomato, pepper, and cucumber*

7

### Sopa da Época

Com legumes sazonais da Horta do Horácio  
*Seasonal Soup*  
*With seasonal vegetables from Horácio's garden*

6

★ Recomendação da Hortense • *Hortense's recommendation*

🌿 Vegetariano • *Vegetarian*

🍷 Vegan

🌾 Gluten Free

👤 Lactose Free

---

---

## NO PÃO / IN BREAD

- Hambúguer À TERRA ★** 15  
160gr novilho, queijo cheddar, alface, tomate, pickle, cebola e molho cocktail com batata frita caseira  
*À TERRA Hamburger*  
*Beef 160gr, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickle, onion, and cocktail sauce with homemade French fries*
- Tosta Mista em Pão Alentejano** 12  
Com batata frita chips Cerro da Águia e salada fresca da época  
*Ham and Cheese Toast in Alentejo Bread*  
*With Cerro da Águia chips and fresh seasonal salad*
- Sandwich Club ★** 14  
A Clássica, em pão alentejano e com batata frita chips Cerro da Águia  
*Club Sandwich*  
*A classic, in local bread and Cerro da Águia chips*
- Prego de Novilho em Bolo do Caco ★** 16  
Da vazia, frito com alho e louro e com batata frita chips Cerro da Águia  
*Veal Steak Sandwich*  
*Sirloin, fried with garlic and bayleaf and Cerro da Águia chips*

## SALADAS / SALADS

- Salada de Frango À TERRA ★** 13  
Com peito de frango grelhado, bacon, tostas de pão alentejano, lascas de queijo de ovelha com vinagrete balsâmico  
*À TERRA Chicken Salad*  
*With grilled chicken breast, bacon, toasted Alentejo bread, shavings of sheep cheese, balsamic vinaigrette*
- Salada de Beterraba e Maça Verde 🌱 🌱 ★** 12  
Com queijo de cabra, molho Pesto e amêndoa torrada com mel  
*Beetroot and Green Apple Salad*  
*With goat cheese, Pesto sauce, and toasted almonds with honey*
- Salada de Verduras da Época 🌱** 10  
Com legumes sazonais frescos e grelhados  
*Seasonal Vegetable Salad*  
*With local fresh and grilled vegetables*
- Salada de Salmão Fumado com Abacate 🌱 🌱** 16  
Alfaces, tomate cherry, salmão fumado, abacate e vinagrete de mel e limão  
*Smoked Salmon and Avocado Salad*  
*Lettuce, cherry tomatoes, smoked salmon, avocado and honey and lemon vinaigrette*
- Quinoa, Assado de Legumes e Hallumi Grelhado 🌱** 16  
*Quinoa, Roasted Vegetables and Grilled Hallumi Cheese*
-

---

## PIZZA

<b>Santiago</b> ★	<b>16</b>
Molho de tomate caseiro, mozzarella, figos, presunto, molho Pesto e rúcula <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, figs, prosciutto, Pesto sauce, and arugula</i>	
<b>Alentejana</b>	<b>18</b>
Molho de tomate caseiro, mozzarella, cebola, bacon e chouriço alentejano <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, onion, bacon, and Alentejo chorizo</i>	
<b>Puttanesca</b> 🍴	<b>15</b>
Molho de tomate caseiro, mozzarella, azeitonas pretas, anchovas e chili verde <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, black olives, anchovies, and green chili pepper</i>	
<b>Margherita</b> 🍴	<b>13</b>
Molho de tomate caseiro, mozzarella e manjeriço <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, and basil</i>	
<b>Marinara</b> 🍴	<b>12</b>
Molho de tomate caseiro, alho, azeite e orégãos <i>Homemade tomato sauce, garlic, olive oil and oregano</i>	
<b>Capricciosa</b> 🍴	<b>15</b>
Molho de tomate caseiro, mozzarella, cogumelos, azeitonas pretas, alcachofra e rúcula <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, mushrooms, black olives, artichokes, and arugula</i>	
<b>Extra</b>	<b>1,5</b>
Falta algum ingrediente na sua pizza? <i>Is there an ingredient missing on your pizza?</i>	<i>(por ingrediente / per ingredient)</i>

---

---

## **SOBREMESA / DESSERT**

Fruta da Época Laminada ♡	5
Laranja, melão, meloa, melancia, morangos e o que mais a terra nos der <i>Seasonal Sliced Fruit</i> <i>Orange, melon, honeydew, watermelon, strawberries and whatever else the land gives us</i>	
Mousse de Chocolate à Colher ♡ ★	8
Chocolate 75%, azeite e flor de sal <i>Chocolate Mousse by the Spoonful</i> <i>Chocolate 75%, olive oil, and fleur de sel</i>	
A Nossa Rabanada ♡ ★	8
Brioche Grelhado com gelado de baunilha <i>A kind of French Toast</i> <i>Grilled Brioche with Vanilla Ice Cream</i>	
Arroz-doce da Hortense ♡	7
<i>Hortense's Rice Pudding</i>	
Bolo da Avó São ♡	8
Bolo tradicional alentejano com ovos, amêndoa e gila <i>Grandma's Cake</i> <i>Alentejo traditional cake with eggs, almonds, and fig leaf squash</i>	
Sericaia com Ameixa d'Elvas ♡	8
Bolo tradicional alentejano com ovos, canela e ameixa em calda <i>"Sericaia" with Elvas Plums</i> <i>Alentejo traditional cake with eggs, cinnamon and plums in syrup</i>	
Seleção de Gelados / Ice Cream Selection ♡	3
Limão, chocolate, baunilha, morango, avelã e framboesa <i>Lemon, chocolate, vanilla, strawberry, hazelnuts and raspberry</i>	<i>(por bola / perscoop)</i>

★ Recomendação da Hortense • *Chef Hortense's recommendation*

♡ Vegetariano • *Vegetarian*

♡ Vegan

Ⓜ Gluten Free

Ⓛ Lactose Free

Os preços acima 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. Livro de reclamações disponível. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por este inutilizado.

*The above prices are in Euros (€). VAT included. Some of the food displayed and provided may contain allergens. For more information, please request the list of ingredients. Complaints book available. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged for if it has not been requested by the customer, or if it has not been used by the customer.*

---