



---

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 ①

*Scrambled Eggs with "Flower Chorizo" and Asparagus*

**12**

### Salada de Polvo ① ② ③

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 ① ②

Com lascas de queijo de ovelha  
*'Coração de Boi' Tomato Salad*  
*With sheep cheese shavings*  
**8**

### Camarão Frito com Alho e Coentros ① ② ★

*Garlic & Coriander Fried Shrimps*  
**16**

### Pica Pau da Vazia ①

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 ① ② ③ ★

Com ovo escalfado e tostinhas  
*Hortense's Tomato Soup*  
*With poached egg and toasts*  
**9**

### Gaspacho à Alentejana ④

Sopa fria com picado de tomate, pimento e pepino  
*Alentejo's gazpacho*  
*Cold soup with chopped tomato, pepper, and cucumber*  
**7**

### Sopa da Época ④

Com legumes sazonais da Horta do Horácio  
*Seasonal Soup*  
*With seasonal vegetables from Horácio's garden*  
**6**

### Açorda de Bacalhau de Alho e Coentros ①

*Garlic and Coriander Codfish 'Açorda'*  
**12**

### Canja de Frango do Campo ① ②

*Free Range Chicken Broth*  
**7**

★ Recomendação da Hortense • *Hortense's recommendation*

② Vegetariano • *Vegetarian*

④ Vegan

① ② ③ ④ Gluten Free

① ② ③ ④ Lactose Free

---

---

## A COCARIA TRADICIONAL / THE TRADITIONAL 'COCARIA' ★

A 'Cocaria' é uma prática culinária tradicional cujo simbolismo está associado ao trabalho de campo árduo, mais especificamente, à refeição dos tiradores de cortiça dos montes alentejanos. Cozinhada em púcaras de barro num 'lume de chão' onde, através do fogo, água e alimento, se alcançam incríveis concentrações de sabor. No Octant Santiago não queremos deixar que esta tradição morra e, através das nossas experientes 'coqueiras', apresentamos a nossa 'Cocaria Tradicional', um cozido de grão com carne de porco e legumes.

*'Cocaria' is a traditional culinary practice whose symbolism is associated with hard field work, more specifically, the meal of the cork harvesters of the Alentejo hills. Cooked in clay pots in a 'ground fire' where, through fire, water and food, incredible concentrations of flavour are achieved. At Octant Santiago we don't want to let this tradition die and, through our experienced 'coqueiras', we present our 'Traditional Cocaria', a chickpea stew with Alentejo pork meat and vegetables.*

### PARA PARTILHAR / TO SHARE

NO MÍNIMO PARA 2 PESSOAS / FOR 2 PEOPLE MINIMUM

Cocaria Tradicional  
Traditional Cocaria

25

(por pessoa / per person)

**Nota:** Apenas para amanhã. Por favor, solicite este prato com um dia de antecedência.  
**Note:** Only for tomorrow. Please, request this dish one day in advance.

## ARROZ DE ALCÁCER / ALCÁCER RICE ★

Ao longo de 6 mil hectares de produção certificada, a região do Vale do Sado – situado a norte de Santiago do Cacém – oferece condições excecionais para o crescimento subaquático de diferentes variedades de arroz. O arroz de Alcácer do Sal apresenta um produto reconhecido mundialmente, fornecido em lotes de origem local, cultivados de forma uniforme e não misturados, que preservam os sabores naturais da extraordinária paisagem onde cresce, servindo-os agora diretamente no seu prato, feito ao momento.

*Throughout 6 thousand acres of certified production, the Vale do Sado region – located north of Santiago do Cacém – offers outstanding conditions for the underwater growth of different rice varieties. The Alcácer do Sal rice presents a world-renowned product, in locally sourced, uniformly grown, and non-blended batches that preserve the natural flavours of the extraordinary landscape where it grows, serving them now straight on your plate, freshly cooked.*

### PARA PARTILHAR / TO SHARE

NO MÍNIMO PARA 2 PESSOAS / FOR 2 PEOPLE MINIMUM

Arroz de Peixe do Dia 🍷 🍴  
Catch of the Day Rice

23

(por pessoa / per person)

Canja de Garoupa com Poejos e Hortelã da Ribeira 🍷 🍴  
Grouper Rice with local herbs

23

(por pessoa / per person)

Arroz de Polvo 🍷 🍴  
Octopus Rice

20

(por pessoa / per person)

Arroz Malandro de Cogumelos Frescos 🍷 🍴  
Fresh Mushrooms Rice

15

(por pessoa / per person)

---

**Nota:** Tempo de confeção aproximado | *Approximate cooking time: 20 min.*

---

---

## PEIXE / FISH

Peixe do Dia Grelhado 🍷 🍴 25  
Com batata-doce e legumes assados  
*Grilled Catch of the Day*  
*With sweet potato and roasted vegetables*

Polvo Assado no Forno com Azeite e Alho 🍷 ★ 28  
Com puré de batata e erva doce, espinafres salteados e abóbora assada  
*Roasted Octopus with Olive Oil and Garlic*  
*With potato and fennel puree, sauteed spinach, and roasted pumpkin*

Lombo de Bacalhau Assado no Forno a Lenha 🍷 🍴 27  
Com Batatinhas Assadas, Cebolas e Pimentos  
*Roasted Codfish on the Casserole*  
*With roasted Potatoes, Onions and Peppers*

## PEIXE PARA PARTILHAR / FISH TO SHARE

Peixe da Costa Vicentina 🍷 🍴 (preço sob consulta / price on request)  
Grelhado ou ao sal  
*Costa Vicentina Fish*  
*Grilled or in salt*

**Nota:** Apenas para amanhã. Por favor, solicite este prato com um dia de antecedência.  
**Note:** Only for tomorrow. Please, request this dish one day in advance.

## VEGETARIANO / VEGETARIAN

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*

Quinoa, Assado de Legumes e Hallumi Grelhado 🍴 16  
*Quinoa, Roasted Vegetables and Grilled Hallumi Cheese*

Papas de Milho com Alho, Coentros e Estufado de Legumes 🍴 15  
*Polenta with Garlic, Coriander and Vegetables Stew*

Tiborna de Seitan 🍴 10  
Com Pão alentejano, Batata a Murro e Legumes Assados  
*Seitan Bruschetta*  
*With local bread, Roasted Potatoes and Vegetables*

---

---

## COZINHADO COM TEMPO / SLOW COOKED ★

Carne de Porco Preto d'Alguidar com Migas à Alentejana 🍴 25  
*Iberian pork with traditional Alentejo 'Migas'*

Ensopado de Borrego com Hortelã 🍴 25  
Com Batatas assadas e Pão Frito  
*Lamb Stew with Mint*  
With roasted Potatoes and Fried Local Bread

Bochechas de Porco Preto Estufadas 🍴 26  
Com puré de batata, couve e bacon  
*Braised Iberian Pork Cheeks*  
With potato puree, cabbage, and bacon

Perdiz Estufada à Nossa Moda 🍴 🍴 28  
Com Batata Frita  
*Stewed Partridge our Way*  
With French Fries

## DO JOSPER / FROM THE JOSPER 🍴

Batata Caseira Frita ou Assada com Alecrim, Legumes Grelhados ou Salada de Legumes Frescos  
*Homemade Fried or Baked Potatoes with Rosemary, Grilled Vegetables or Fresh Vegetable Salad*

Franguinho Assado 19  
*Roasted Chicken*

Secretos de Porco Preto 24  
*Iberian Pork 'Secretos'* ★

Costeletinhas de Borrego ★ 28  
*Lamb Chops*

Bife da Vazia de Novilho 28  
*Sirloin Steak*

Costeletão de Novilho Black Angus 🍴 🍴 58  
*Black Angus Ribeye Steak, Bone-in*

## DO FORNO A LENHA / FROM THE WOOD-FIRED OVEN

NO MÍNIMO PARA 2 PESSOAS / FOR 2 PEOPLE MINIMUM

Borrego ou Cabrito Assado 🍴 🍴 ★ 25  
*Roasted Lamb or Kid* (por pessoa / per person)

**Nota:** Apenas para amanhã. Por favor, solicite este prato com um dia de antecedência.

**Note:** Only for tomorrow. Please, request this dish one day in advance.

---

---

## PIZZA

|   |   |
|---|---|
| <b>Santiago</b> ★   | <b>16</b>                                 |
| Molho de tomate caseiro, mozzarella, figos, presunto, molho Pesto e rúcula<br><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<br><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<br><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<br><i>Homemade tomato sauce, mozzarella, and basil</i>  |   |
| <b>Marinara</b> 🍴   | <b>12</b>                                 |
| Molho de tomate caseiro, alho, azeite e orégãos<br><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<br><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?<br><i>Is there an ingredient missing on your pizza?</i>   |   |
|   | <i>(por ingrediente / per ingredient)</i> |

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

🍴 Vegetariano • *Vegetarian*

🌱 Vegan

🌾 Gluten Free

🚫 Lactose Free

---

---

## **SOBREMESA / DESSERT**

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Fruta da Época Laminada 🍷  | 5                     |
| Laranja, melão, meloa, melancia, morangos e o que mais a terra nos der<br><i>Seasonal Sliced Fruit</i><br><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<br><i>Chocolate Mousse by the Spoonful</i><br><i>Chocolate 75%, olive oil, and fleur de sel</i>  |                       |
| A Nossa Rabanada 🍷 ★   | 8                     |
| Brioche Grelhado com gelado de baunilha<br><i>A kind of French Toast</i><br><i>Grilled Brioche with Vanilla Ice Cream</i>  |                       |
| Encharcada Alentejana 🍷  | 9                     |
| Com bolo caseiro e sorvete de limão<br><i>Alentejo Soaked Eggs</i><br><i>With homemade cake and lemon sorbet</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<br><i>Grandma's Cake</i><br><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<br><i>"Sericaia" with Elvas Plums</i><br><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<br><i>Lemon, chocolate, vanilla, strawberry, hazelnuts and raspberry</i>  | (por bola / perscoop) |

## **SOBREMESA PARA PARTILHAR / DESSERT TO SHARE**

|   |    |
|---|----|
| Aceite as nossas sugestões  | 14 |
| Seleção de 3 sobremesas<br><i>Accept our suggestions</i><br><i>3 desserts selection</i> |    |

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.*

---