

MENU

Neste menu, a simplicidade é nobreza, e o respeito pelos ingredientes locais foi o guia para cada escolha. Cada prato conta uma história – histórias de campo alentejano ao sol quente, de oliveiras que guardam séculos de tradição, de videiras que crescem firmes em solo rico de memórias e de um povo que vive e celebra a simplicidade com alma e coração.

Com técnicas simples e dedicação, honramos a essência do Alentejo. Aqui, não se trata apenas de cozinhar, mas de trazer à mesa o sabor da essência alentejana, do tempo e da partilha. Mais do que comida, este menu é uma homenagem ao Alentejo e ao que significa partilhar uma refeição em boa companhia.

Saborear com calma, partilhar com generosidade e honrar as histórias da terra: essa é a essência que o Forno da Telha traz à sua mesa.

COUVERT 6

Pão Alentejano

Azeite “Forno da Telha”

Azeitonas Fermentadas

Manteiga de Porco

PARA IR PETISCANDO

Presunto 12
De porco preto alentejano com, no mínimo, 30 meses de cura

De Barrancos
Catalão 10
Morcela 9
Chouriço 9

De Arraiolos 8
Queijo de ovelha curado

ENTRADAS

Coelho	12
Em escabeche de cenoura e laranja, salada de citrinos	
Cabeça	11
De xara, diospiros e vinagrete de poejo	
Pezinhos	12
Com “kimchi” de coentros	
Orelha	12
Em salada, torresmos e sementes de mostarda em pickle	
Empada	13
De javali, salada de pera e frutos secos	
Salada (v)	11
De legumes crus, cozidos e marinados, vinagrete de romã	
Cogumelos (v)	12
Estufados e salteados, ovo de galinhas felizes	
Bacalhau	14
Lascado, migas gatas e puré de espinafres	
Lúcio Perca	14
Curado e braseado, migas e caldo de enchidos	
Sopa	11
Da panela	

PEIXES

Bacalhau	22
Com grão, chouriço e estufadinho de línguas e samos	
Do Rio	21
Em caldeirada	
Cação	19
Em açorda ou sopa, eis a questão	

CARNES

Borrego	24
Num ensopado visto com “outros olhos”	
Porco Preto	23
A presa marinada no alguidar, “miguinhas” de batata e coração de alface grelhado	
Frango do campo	20
“Acerejado” com cereais	
Novilho	24
Raça Alentejana, terrina de batata (com toucinho), cogumelos e molho de trincadeira	

SOBREMESAS

Nas nossas sobremesas, a doçura das tradições antigas encontra a criatividade do presente, proporcionando momentos únicos. Cada criação é uma autêntica viagem sensorial, onde a Essência do Alentejo se funde com as técnicas contemporâneas, culminando num final perfeito e inesquecível para a sua refeição.

As nossas sobremesas chegam até si de forma única, permitindo-lhe escolher diretamente à mesa a criação que mais desperta os seus sentidos.

7