



Casa da Dízima

RESTAURANTE

Aperientes / Couvert

Pão <i>Bread</i>	1,95 €
Azeite “Herdade do Esporão” <i>Olive Oil “Herdade do Esporão”</i>	1,45 €
Queijo Amanteigado de Azeitão DOP <i>Buttery Cheese from Azeitão DOP</i>	6,95 €
Presunto de Porco Preto de Barrancos 24 meses Cura	15,90 €

Sopas / Soups

Sopa do Dia <i>Soup of the Day</i>	4,30 €
Canja de Perdiz com Ovo de Codorniz Escalfado <i>Partridge “Canja” (Broth) with Poached Quail Egg</i>	7,90 €
Creme de Santola, Tosta e Migada de Ovo <i>Spider Crab Cream, Toast and Boiled Egg Crumble</i>	13,90 €

Entradas / Starters

Vieira Fresca Corada, Ceviche de Manga e Camarão <i>Seared fresh Scallop with Mango and Shrimp Ceviche</i>	13,90 €
Mil Folhas de Escabeche de Perdiz <i>Partridge Escabeche Mille-Feuille</i>	15,90 €
Tortilha Corada com Lascas de Bacalhau Fumado <i>Vinagreta de Legumes da Horta</i> <i>Seared Tortilla with Smoked Cod Flakes and Vegetable Vinaigrette</i>	15,90 €
Carpaccio Novilho “Black Angus” com Caviar de Trufa Queijo Parmesão, Vinagre Balsâmico e Croutons <i>Black Angus Veal Carpaccio with Truffle Caviar</i> <i>Arugula, Parmesan Chesse, Balsamic Vinegar and Croutons</i>	18,90 €
Gambas de Moçambique Salteadas Mousse de Alho e Coentros <i>Sautéed Mozambique Prawns</i> <i>Garlic and Coriander Mousse</i>	18,90 €
Amêijoas à Bulhão Pato <i>Clams “Bulhão Pato” (Garlic, White Wine and Coriander Sauce)</i>	24,90 €
Terrina de Fois-Gras Figo Pingo de Mel e Tostas Brioche Caseiras <i>Fois-Gras Terrine</i> <i>Honeyed Fig and “Home Made” Brioche Toasts</i>	25,90 €

1/10

Casa da Dízima

RESTAURANTE

Peixe / Fish

Folhado Estaladiço de Bacalhau e Camarão Legumes Salteados e Redução de Vinho da Madeira <i>Crispy Cod and Shrimp Puff Pastry</i> <i>Sautéed Vegetables and Madeira Wine Reduction</i>	24,90 €
Tranche de Robalo Estaladiço Sobre Puré Cítrico <i>Seared Sea Bass Fillet</i> <i>Over Citric Purée</i>	25,90 €
Tataki de Atum Fresco Sobre Arroz de Sushi Tostado, Salada de Tomate e Pepino Alface do Mar, Sementes de Sésamo e Manteiga de Abacate <i>Seared Fresh Tuna Tataki</i> <i>Over Toasted Sushi Rice, Tomato and Cucumber Salad</i> <i>Seaweed, Sesame Seeds and Avocado Butter</i>	26,90 €
Filetes de Peixe Galo Sobre Risotto de Lima <i>John Dory Fillets</i> <i>Over Lime Risotto</i>	27,90 €
Polvo Corado com Cebola Roxa e Alecrim Sobre Puré de Batata-Doce Laranja e Grelos Salteados <i>Seared Octopus with Purple Onion and Rosemary</i> <i>Over Orange Sweet Potato Purée and Sautéed Rapini</i>	27,90 €
Lombo de Bacalhau à Lagareiro Batata à Murro e Legumes Salteados <i>Cod "à Lagareiro" (In Olive Oil)</i> <i>Punched Potatoes and Sautéed Vegetables</i>	27,90 €
Lombo de Pregado com Molho de Lagostim Sobre Puré de Couve-Flor e Aipo <i>Turbot Fillet with Crayfish Sauce</i> <i>Over Cauliflower and Celery Purée</i>	27,90 €
Gambas de Moçambique em Massa Kataifi Sobre Risotto de Maracujá <i>Mozambique Fried Prawns in Kataifi Pastry</i> <i>Over Passion-Fruit Risotto</i>	28,90 €
Tranche de Garoupa Corada Com Açorda de Camarão e Espargos Verdes <i>Seared Grouper Fillet</i> <i>With Creamy Shrimp and Asparagus Breaded Soup</i>	30,90 €
Caril de Camarão Tigre Grelhado Com Arroz e Papari <i>Grilled Tiger Prawn Curry</i> <i>With Rice and Papari</i>	38,90 €



Casa da Dízima

RESTAURANTE

Do Mar para a Grelha / Fish From the Sea

Atum à Posta <i>Tuna Fish</i>	25,90 €
Pregado <i>Turbot</i>	27,90 €
Garoupa à Posta <i>Grouper</i>	30,90 €
Camarão Tigre (+- 350g) <i>Tiger Prawn (+- 350g)</i>	38,90 €
Trilogia de Peixes Robalo, Dourada e Camarão Tigre (2 pax) <i>Mixed Grill</i> <i>Sea Bass, Golden Bream and Tiger Prawn (2 persons)</i>	55,50 €

Acompanhamento do Peixe Grelhado: Batata à Murro e Legumes Salteados
All grilled fish is served with a side of: Punched Potatoes and Sautéed Vegetables

Risotto / Pastas

Raviolis de Trufa Com Espargos Verdes e Bacon <i>Sautéed Truffle Raviolis</i> <i>With Green Asparagus and Bacon</i>	22,90 €
Risotto de Cogumelos Selvagens Boletos, Cepas e Cantarelos <i>Wild Mushroom Risotto</i> <i>Boletes, Ceps and Chanterelles</i>	24,90 €
Risotto de Vieiras Frescas Feito com Manteiga de Lavagante <i>Fresh Scallop Risotto</i> <i>Made With Lobster Butter</i>	29,90 €



Casa da Dízima

RESTAURANTE

Carne / Meat

Vitela de Comer à Colher Sobre Tortelinni de Abóbora e Cebola Caramelizada <i>Low Temperature Cooked Veal</i> <i>Over Pumpkin and Caramelized Onion Tortelinni</i>	24,90 €
Magret de Pato com Molho de Figo e Vinho do Porto Sobre Puré de Cherovia <i>Duck Magret with Fig and Port Wine Sauce</i> <i>Over Parsnip Purée</i>	25,90 €
Empada Folhada de Rabo de Vitela Com Cogumelos Selvagens <i>Crispy Veal Oxtail Puff Pastry</i> <i>With Wild Mushrooms</i>	25,90 €
Medalhões de Javali Mimados com Molho de Moscatel Sobre Puré de Castanhas e Grelos Salteados <i>Wild Boar Medallions with Moscatel Wine Sauce</i> <i>Over Chestnut Purée and Sautéed Rapini</i>	27,90 €
Lombo de Novilho com Molho Três Pimentas Com Esparregado de Grelos e Batata Salteada <i>Pepper Beef Loin</i> <i>With Creamed Rapini and Sautéed Potatoes</i>	29,90 €
Carré de Borrego com Molho de Mostarda Dijon Com Puré de Trufa Negra e Legumes Salteados <i>Lamb Rack with Dijon Mustard Sauce</i> <i>With Black Truffle Purée and Sautéed Vegetables</i>	37,90 €
Entrecôte de Novilho Angus (+200 dias Grão) Com Puré de Trufa Negra e Legumes Salteados <i>Entrecôte Angus (+200 days Grain Fed)</i> <i>With Black Truffle Purée and Sautéed Vegetables</i>	38,90 €

Na Brasa / Grilled Meat

Fraldinha de Novilho (+200 dias Grão) <i>Flank Steak (+200 days Grain Fed)</i>	26,90 €
Rib Eye Angus (+150 dias Grão) <i>Rib Eye Angus Steak (+150 days Grain Fed)</i>	28,90 €
Naco de Picanha Maturada <i>Matured Rump Steak</i>	29,90 €
Bife Kobe (Wagyu) “Japão” <i>Wagyu Kobe Steak “Japan”</i>	87,00 €

Acompanhamento da Carne na Brasa: Batata Salteada e Grelos Salteados
All grilled meat is served with a side of: Sautéed Potatoes and Sautéed Rapini



Casa da Dízima

RESTAURANTE

Sobremesas / Desserts

Folhado Estaladiço de Maçã e Canela Com Gelado de Baunilha <i>Apple Pie with Cinnamon</i> <i>With Vanilla Ice Cream</i> * Vinho do Porto Tawny "Taylor's Reserve"	7,90 € 8,50 €
Crème-Brulée com Ragout de Laranja <i>Crème-Brulée With Orange Ragout</i> * Sauternes "Château Les Justices" (França)	7,90 € 9,00 €
Pêra Rocha Cozida em Vinho Carcavelos Com Gelado de Queijo da Serra <i>Pear cooked in Carcavelos Wine</i> <i>With "Queijo da Serra" (Cheese) Ice Cream</i> * Vinho Carcavelos "Villa Oeiras" Superior	7,90 € 8,50 €
Terrina de Chocolate Negro Com Amêndoa Laminada e Creme de Baunilha <i>Belgian Chocolate Cold Mousse</i> <i>With Laminated Almonds and Vanilla Foam</i> * Vinho da Madeira "Blandy's" Reserva 5 Anos	7,90 € 7,50 €
Cornetos Estaladiços de Pastel de Nata Com Gelado de Canela <i>Crispy Cornetts with "Pastel de Nata" (Custard) Cream</i> <i>With Cinammon Ice Cream</i> * Vinho do Porto Tawny "Graham's" 10 Anos	8,50 € 7,50 €
Brownie de Alfarroba e Chocolate Com Gelado de Noz Pecan <i>Carob and Chocolate Brownie</i> <i>With Pecan Nut Ice Cream</i> * Vinho do Porto "Graham's" LBV	8,50 € 7,50 €
Mil Folhas de Framboesas Frescas Com Creme Mascarpone <i>Crispy Tiles with Fresh Raspberries</i> <i>With Mascarpone Cream</i> * Vinho do Porto Ruby "Sandeman" Founder's Reserve	8,50 € 7,50 €
Pão de Ló Com Creme de Maracujá e Pranilé <i>Sponge Cake With Passion Fruit Cream and Praline</i> * Moscatel de Setúbal "Coleção Privada" Domingos Soares Franco "DSF"	8,50 € 6,50 €
Gelado Caseiro 2 ou 3 Sabores <i>Home Made Ice Cream</i> 2 ou 3 Flavours	6,90 € / 7,90 €
Morango, Manga, Canela, Pistachio, Limão, Baunilha, Chocolate Negro c/ Amêndos, Queijo da Serra e Noz Pecan <i>Strawberry, Mango, Cinnamon, Pistachio, Lemon, Vanilla, Dark Chocolate with Almons, "Queijo da Serra" (Cheese) and Pecan Nut</i>	

* Sugestão para acompanhar a sobremesa / *Wine Suggestions for Dessert

TAXA DE IVA INCLUIDO