



DA VINHA PARA A MESA

HARMONIZADO COM VINHOS DO ALENTEJO

Pão alentejano e azeite Herdade do Esporão

Ovo baixa temperatura com farinheira e azeitona alentejana

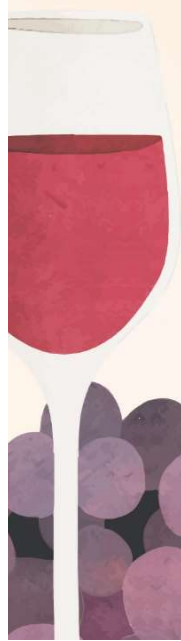
Arroz de lingueirão e espuma de coentros

Barriga de porco preto com migas de espargos e poejo

Sericaia com gelado de ameixa ou Seleção de queijos do Alentejo

55€
por pessoa

PONTE ^{DE} FERRO
restaurante





FROM VINEYARD TO TABLE

PAIRED WITH WINES FROM ALENTEJO

✦ Alentejo bread and Herdado do Esporão olive oil

✦ Low-temperature egg with farinheira sausage and Alentejo olives

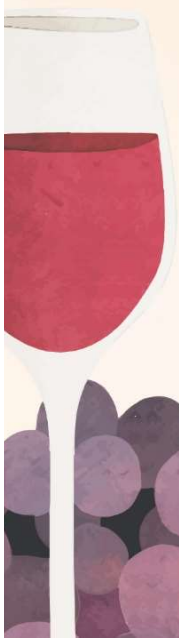
Razor clam rice with coriander foam

✦ Black pork belly with asparagus and pennyroyal migas

Sericaia with plum rice ice cream or Selection of Alentejo cheeses

55€
per person

PONTE ^{DE} FERRO
restaurante





DE LA VIÑA A LA MESA

MARIDADO CON VINOS DEL ALENTEJO

Pan Alentejano y aceite de oliva Herdade do Esporão

Huevo a baja temperatura con farinha y aceitunas alentejanas

Arroz de navajas y espuma de cilantro

Panceta de cerdo negro con migas de espárragos y poleo

Sericaia con helado de ciruela o Selección de quesos del Alentejo

55€

por persona

PONTE ^{DE} FERRO
restaurante

