



O Restaurante Panorâmico Amieira Marina obteve a 28 de Maio de 2014, a Certificação pela Certis – Controlo e Certificação, Lda para o Referencial da Entidade Regional de Turismo do Alentejo, Alentejo Bom Gosto como “Restaurante Contemporâneo com Acessibilidades”.

A administração da Amieira Marina, o Chef José Baldé e a sua equipa, agradecem a preferência e desejam-lhe uma esplêndida refeição.

Confecção



Prato Tipicamente Alentejanos (TA) – Prato em que a receita é Alentejana, e os seus ingredientes são produzidos no Alentejo.



Pratos de Confecção Alentejana (CA) - A receita deste prato é tipicamente Alentejana mas os ingredientes utilizados não são produzidos no Alentejo.



Prato Com Produtos Alentejanos (PA) – A receita deste prato não é Alentejana, mas a maioria dos ingredientes utilizados são produzidos no Alentejo.

Certificações de Produtos

DOP- Denominação de Origem Protegida;

IGP- Indicação Geográfica Protegida;

AB- Agricultura Biológica

PI- Produção Integrada

Global Gap

****Sugestão de Preparação**



*TA- Tipicamente Alentejano




* CA- Confecção Alentejana










*PA-Com Produtos Alentejanos




Couvert

-  Pão Alentejano de Portel, Azeitonas DOP, Manteigas Compostas com Ervas Aromáticas e Azeite do Alentejo Interior DOP *TA €3,50

Entradas Frias

-  Queijinho de Ovelha Alentejano Curado *TA €4,00
Queijo de Évora DOP
-  Queijinho de Ovelha Alentejano Meia Cura *TA €4,50
Queijo de Évora DOP
-  Queijinho de Ovelha Alentejano Amanteigado *TA €5,00
Queijo de Évora
-  Salgadinhos * PA €5,00
Pastéis de Bacalhau, Rissóis de Camarão
-  Meia Desfeita de Grão com Bacalhau *CA €6,00
Grão com Bacalhau, Alho, Azeite do Alentejo Interior e Vinagrete de Poejo
-  Febrinhas de Vinagrete *CA €6,00
Febrinhas com Alho, Coentros, Azeite do Alentejo Interior e Vinagrete
-  Tábua de Enchidos * PA €6,50
Variedade de Enchidos de Porco do Alentejo

Entradas Quentes

-  Pezinhos de Coentrada * TA €8,00
Pezinhos de Porco com Ovo, Coentros, Alho e Vinagre
**Aquecer no Fogão



*TA- Tipicamente Alentejano






* CA- Confeção Alentejana




*PA-Com Produtos Alentejanos



Açordas, Cremes e Sopas

	<p>Creme de Legumes * PA Cenoura, Batata, Curgete, Espinafres, Alho Francês e Coentros **Aquecer no Fogão</p>	€3,50
	<p>Creme de Tomate Tomate, Batata, Cebola, Alho e Louro **Aquecer no Fogão</p>	€4,50
	<p>Açorda de Cação * CA Cação, Coentros, Alho, Vinagre, Azeite do Alentejo Interior e Pão Alentejano de Portel frito **Aquecer no Fogão</p>	€12,50
	<p>Gaspacho * CA Tomate, Pepino, Pimentão, Alho, Vinagre, Azeite do Alentejo Interior, com Queijo, Enchidos, Ovo Cozido, Batata Frita e Carapau Frito</p>	€13,00

Vegetariano

	<p>Salada Colorida à Chef com Lascas de Queijo</p>	€6,50
	<p>Salada de Queijo Fresco e Tomate *PA Salada de Rúcula com Queijo Fresco Tomate e Vinagrete</p>	€7,00
	<p>Wrap Vegetariano Base: Alface. Tomate e Queijo Fresco</p>	€8,00



*TA- Tipicamente Alentejano



* CA- Confeção Alentejana





*PA-Com Produtos Alentejanos



Peixes



Mil Folhas de Bacalhau com Espinafres e Gambas e Salada €14,00
 Folhado de Bacalhau com Gambas e Tomate, Alface, Milho e Cenoura
 **Aquecer no Forno


 Polvo à Lagareiro €15,00
 Polvo com Batata Assada, Alho, Coentros e Azeite do Alentejo Interior * CA
 **Aquecer no Forno

Salmão Braseado com Batata e Coentros €16,00
 Salmão, Batata e Coentros
 **Aquecer no Forno Previamente Aquecido


Bacalhau Assado com Batata a murro e Salada €16,00
 Bacalhau, Batata, Salada e Azeite
 **Aquecer no Forno


Carnes


 Prova de Alguidar com Migas de Espargos *TA €15,00
 Lombo e Cachaço de Porco Frito com Espargos e Pão Alentejano de Portel
 **Aquecer no Forno

 Bochechas de Porco Confitadas com Migas de Batata *TA €15,00
 **Aquecer no Fogão a Baixa Temperatura

Grelhada Mista com Batata e Salada €16,50
 Plumas, Lombinhos, Costeletas e Salsichas
 **Grelhar no Barbecue do Barco

 Bife de Novilho grelhado com Legumes Salteados e Batata Assada *PA €17,50
 **Aquecer no Forno

 Borrego Assado com Batatinha Assada e Salada Verde €16,50
 **Aquecer no Forno

 Arroz de Pato à Moda Antiga, Salada de Tomate *TA €14,50
 **Aquecer no Forno



*TA- Tipicamente Alentejano



* CA- Confeção Alentejana



*PA-Com Produtos Alentejanos







Menu Crianças

Bifinhos com Cogumelos	€8,00
Bifes de Peru com Cogumelos e Natas	
Esparquete à Bolonhesa	€8,50
Massa com Carne Picada e Molho de Tomate	
“Tagliatelli” com Fiambre	€8,50
Massa com Fiambre e Natas	

Sobremesas

Disponibilidade sob consulta

Bola de Gelado Amieira Marina	€4,00
Gelado de Baunilha, Chocolate, Morango e Limão	
Mousse Bicolor	€4,50
Mousse de Chocolate e de Natas	
Fruta Fresca	€4,50
Bolo de Chocolate Caseiro com “Ganache” de Chocolate	€4,50
 Sericá com Ameixa de Elvas DOP *CA	€4,50
 Pudim de Água *CA	€5,00
Pudim de Coco	€5,00
 Encharcada	€5,00
 Formigos *CA	€5,00
Com Pão Ralado, Frutos Secos e Vinho do Porto	



*TA- Tipicamente Alentejano



*CA- Confeção Alentejana



*PA-Com Produtos Alentejanos