



MENU RESTAURANTE

POUSADA
D. Afonso II
ALCÁÇER DO SAL
www.pousadas.pt

História de Alcácer do Sal

Antes do domínio dos romanos, chamava-se Eviom e mantinha fortes relações comerciais com os povos mediterrâneos, na posse dos romanos, passou a Salatia Urbs Imperatoria e tinha cunhagem de moeda e direitos iguais aos dos municípios do Antigo Lácio. Alcácer, foi ainda capital episcopal no período Visigótico, passando para o domínio Árabe nos finais do século VIII e tornando-se assim uma das praças mais poderosas da Península.

No final do século X foi cobijada por uma armada Viking que a encontrou inexpugnável. Em 1158, começaram as tentativas de conquista por parte de D. Afonso Henriques, tendo passado definitivamente para o domínio Português em 1217, no reinado de D. Afonso II.

Foi nesta vila que D. Manuel I casou com a Infanta D. Maria, filha dos reis Católicos de Espanha, em 1500. Já nesta época, o castelo, originalmente construído pelos Árabes, deixara de ter a sua vocação militar, tendo passado a ser um convento Carmelita de Aracelli ainda durante o século XVI

Ilustres filhos de Alcácer do Sal, foram o matemático e astrónomo Pedro Nunes, (século XVI), e o escritor Bernardim Ribeiro, nascido na vila do Torrão (século XV). Em 1833, Alcácer do Sal assiste a uma das batalhas que opuseram liberais e miguelistas.

É assim, neste cenário multimilénar que se enquadra esta Pousada, com uma posição dominante sobre o vale onde se produzem a cortiça, o arroz e o pinhão, que trazem a riqueza a esta região.

History of Alcácer do Sal

Alcácer do Sal was conquered by many different peoples. Before the Roman occupation it was called Eviom and had trade with the Mediterranean countries. The Romans called it Salatia Urbs Imperatoria, bearing the coin stamp and with the same rights as the cities of Antigo Lácio.

Alcácer also was capital city of the Visigothic municipality, it was dominated by the Arabs at the end of the 8th century and then became one of the most important trade cities in the peninsula. It was conquered by the Vikings at the end of the 10th century.

D. Afonso Henriques, the first king of Portugal, tried to conquer it in 1158, but it only became a Portuguese village in 1217 with King Afonso II. King Manuel I married Princess D. Maria (the Spanish Catholic King's daughter), in Alcácer do Sal in 1500. By this time, the castle built by the Arabs had no military purpose any longer, and so became a Carmelita de Aracelli convent during the 16th century. This Pousada is set in its thousand year old castle overlooking the valley where cork, rice and pine-nuts are produced.

COUVERT

Variedades de Pão, Manteiga, Azeitonas,
Azeite, Flor de Sal e Acepipes
Queijo Regional e Pastéis de Arroz
*Several kinds of Bread, Butter, Butter, Olives, Olive Oil, Salt
Flower and Appetizers
Regional Cheese and Rice Cakes*

4,90 €

SOPAS / SOUP

Açorda à Alentejana com Lascas de Bacalhau e
Ovo Escalfado*
*Traditional Soup with Codfish Slices and Poached Egg **

8,50 €

Canja de Amêijoas
Clam Soup

5,50 €

Sopa de Feijão com Espinafres*
*Bean and Spinach Soup**

3,50 €

ENTRADAS / STARTERS

Crocante de dois queijos de cabra com
Pimentos Assados, Mel e Pinhão
*Two Crispy Goat Cheese with Roasted Peppers, Honey and Pine
Nuts*

11,50 €

Ovos Mexidos com Túbaras
Scrambled Eggs with Tuber

7,50 €

Mexilhão Gratinado com Manteiga e Mostarda
Gratiné Mussels with Butter and Mustard

8,00 €

SALADAS E VEGETARIANOS / SALADS AND VEGETARIAN

Penne com Espinafres Salteados, Tomate
Cassé e Emulsão de Coentros
Penne with Sautéed Spinach, Cassé Tomato and Coriander Emulsion

9,90 €

A CULTURA DO ARROZ / THE RICE CULTURE

*Da histórica cultura do arroz à tradição
gastronómica de Alcácer do Sal, damos-lhe a
oportunidade de seleccionar o seu peixe frito
preferido...*

*From the historical culture of rice to the cooking traditions
of Alcacer do Sal, we give you the opportunity to choose
your favorite fried fish...*

Enguias
Eels 17,00€

Bacalhau
Codfish 21,00€

Pataniscas de Bacalhau*
*Crispy Codfish Cakes** 15,00€

*Acompanhado por um arroz malandrinho**

*Garnished with a trickster rice**

De Tomate; Coentros; Feijão ou Espinafres

Of Tomato; Coriander; Beans or Spinach

**Incluído no valor do peixe seleccionado
Included on the price of the chosen fish*

Tempo de Preparação: 30 minutos

Cooking Time: 30 minutes

PEIXES /Fish

Ensopado de Enguias
Soaked Eels 21,00 €

Bacalhau Assado com Pimentos
Roasted Codfish with Peppers 19,50€

CARNES /MEAT

Lombinho de Porco Alentejano com Batata Doce da
Comporta e Grelhos Salteados*
*Pork Loin from Alentejo with Sweet Potato from Comporta and Sautéed
Sprouts** 17,50 €

Borrego Assado com Feijão Adobado
Roasted Male lamb with Beans 18,00 €

Perdiz Suada em Azeite
Partridge Sweated in Olive Oil 30,00€

CARNE NA GRELHA / GRILLED MEAT

Escolha a sua carne de eleição...

Choose your favourite meat...

PORCO ALENTEJANO

Lombete de Porco Alentejano <i>Iberian Pork Tenderloin</i>	16,00€
Secretos de Porco Alentejano* <i>Iberian Pork Slices *</i>	18,00€

E dois acompanhamentos...

Garnish with two...

Batata em Papelote
Potato

Migas de Espargos
Asparagus Crumbs

Legumes Grelhados
Grilled Vegetables

Grelos Salteados
Sautéed Sprouts

SOBREMESAS / DESSERTS

Tábua de Queijos Portugueses com Uvas, Frutos Secos e Bolachas
Variety of Portuguese Cheese with Grapes, Dry Snacks and Toasts
6,00 €

Queijo Regional em dose à escolha com uvas, frutos secos e bolachas
Choose your Cheese Regional Portion with Grapes, Dry Snacks and Toasts:
4,50 €

Tarte de Pinhão
Pine Nuts Pie
3,50€

Ensapado de Mel e Noz
Honey and Walnut Soaked Cake
3,50€

Arroz Doce
Sweet Rice
3,50€

Bolo do Convento de Alcácer do Sal
Traditional Cake from the Convent of Alcácer do Sal
3,50€

Torta de Cenoura
Carrot Rolled Pie
3,50€

Degustação de Doçaria Regional e Conventual com Salada de Frutas ou Gelado

Conventual and Regional Pastry with Fruit Salad or Ice Cream
6,00 €

Buffet Pousada (Doces, Queijos e Frutas)
Pousadas Buffet (Sweets, Cheese and Fruits)
9,00 €

Licores Regionais
Regional Liqueurs
3,50 €

Fruta da Época
Season Fruit
3,50 €

Fruta Tropical
Tropical Fruit
4,50 €

GELADOS E SORVETES / ICECREAMS AND SORBETS

Sabores de Gelados: Baunilha; Chocolate; Morango
Flavors: Vanilla; Chocolate; Strawberry

Sabores de Sorvetes: Limão e/ou Tangerina
Sorbets flavors: Lemon or Tangerine

**2 Bolas Simples / 2 Portions of Ice Cream or Sorbet 4,00 €

**1 Bola com complemento de álcool / 1 Portion of Ice Cream or Sorbet with alcoholic complement 6,50 €

Informação Crédito 1/2 Pensão / Menu Pousada:
Inclui couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal e doçaria ou fruta da época. *
Information half bord / Menu Pousada
*includes couvert, one soup or starter, one main dish & sweets or fruit of the season **

IVA 13% Incluído
Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

13% VAT included
This Pousada has complaints book