

Uma abordagem contemporânea e criativa da cozinha portuguesa, que incorpore os produtos, os ingredientes e as tradições da região do Oeste, e que acompanhe os ritmos do ano, estação a estação.

Foi este o espírito que norteou o Chef Luís Correia e a sua equipa no desenvolvimento da carta do Emprata, uma carta que pretende valorizar o que de melhor se produz na nossa região. A influência do Atlântico e a temperatura amena do Verão fazem com que aqui se consigam obter produtos de superior qualidade, reconhecidos em todo o mundo. Não é por acaso que mais de metade da produção nacional de hortícolas tem a sua origem na região Oeste do nosso país.

Couvert **3,50€**
Sortido de pães, manteiga de cogumelos, puré de cenoura algarvia e azeite extra virgem superior e vinagre de vinho tinto

ENTRADAS

Cremoso de abóbora em diferentes texturas: creme, puré e sementes **7,50€**
Quase ¼ da produção nacional de abóbora, cerca de 40 mil toneladas por ano, provém da Lourinhã, a cerca de 30 km de Praia d'El Rey.
Pairing Descobre. Branco, Douro 5,00€ 
Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Aromático & Aveludado

Sopa de peixe da nossa costa **9,50€**
Todo o nosso peixe vem da lota de Peniche, a lota com maior volume de negócios em Portugal, o que atesta bem do volume e da qualidade do peixe que nela é transacionado.
Pairing Montanha Bruto. Rosé, Bairrada IVV 9,00€ 
Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Frutado & Vibrante

Cavala de Peniche, pepino, beterraba e abacate **12,50€**
De longa tradição na nossa gastronomia mas frequentemente desaproveitada, a cavala é um peixe azul abundante na nossa costa e muito rico em Ómega 3.
Pairing Curvos Loureiro. Branco, Vinho Verde 6,00€ 
Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Frutado & Vibrante

Ceviche da lota, batata-doce e algas **16,00€**
Descarregado de manhã na lota, o nosso peixe chega-nos todas as tardes, e a sua frescura é o segredo do nosso ceviche.
Pairing Castelo de Penalva. Branco, Dão, e Beira Interior 5,50€ 
Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Delicado & Leve

Parfait de fígado: frango do campo, maçã de Alcobaça e ginginha de Óbidos **12,50€**
Tornada famosa pelo Sr. Montez, um antiquário de Óbidos cujo estabelecimento se transformou no primeiro bar da vila, a ginjinha cedo se transformou num ícone desta localidade.
Pairing Vale Pereiro. Branco, Alentejo 7,50€ 
Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Delicado & Leve

Queijo de cabra da Maçussa e Pera Rocha do Oeste **12,50€**
Produzido há décadas pelo Sr. Adolfo Henriques, o queijo da Maçussa é o único queijo chèvre feito artesanalmente em Portugal.
Pairing Casa Santos Lima Chardonnay. Branco, Lisboa 7,00€ 
Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Aromático & Aveludado

Seleção de enchidos e carnes portuguesas (2 pessoas) **18,00€**
O termo enchido compreende o género de alimentos que são produzidos ao encher tripas de animais com diversos tipos de recheios.
Pairing Azulejo. Rosé, Lisboa 6,00€ 
Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Delicado & Leve

PRATOS PRINCIPAIS

VEGETARIANOS

Sugestões de vinho: Existem vestígios de produtos de origem animal na maior parte dos vinhos comercializados em Portugal. Por favor pergunte ao nosso staff.

Ceviche de abacate, tomate cherry, algas e batata doce 13,00€

Embora tenham, durante muito tempo, sido consideradas como plantas, apenas as algas verdes têm uma relação evolutiva com as plantas terrestres.

Brás de cogumelos com legumes da horta e pickle de beterraba 14,00€

A receita do bacalhau à Brás, aqui reinventada, foi criada por um taberneiro do Bairro Alto, em Lisboa, de nome Brás.

Caçarola de batata nova salteada, brócolos e bimis, pesto de tomate e molho mediterrânico 12,00€

A dieta mediterrânica, aqui representada pelo nosso molho, é um elemento do Património Cultural Imaterial da Humanidade.

Cevadinha cremosa, ervilhas saloias, maçã de Alcobaça e ovo escalfado 16,00€

A Maçã de Alcobaça tem não uma mas 9 variedades certificadas com IGP: Golden Delicious, Red Delicious, Royal Gala, Casanova de Alcobaça, Fuji, Granny Smith, Reineta, Jonagold e Pink.

Gnocchis de batata, abóbora, avelã e molho de queijos 16,00€

Os cinco principais produtos hortícolas da região do Oeste são a couve, o alho francês, o tomate, a batata, a abóbora.

PEIXE

Pampo escalfado em água do mar e fruta da horta avinagrada 24,00€

Também conhecido por peixe-porco, o pampo deve este segundo nome ao ranger dos dentes cujo som faz lembrar um porco.

Pairing Conde da Vidigueira. Branco, Alentejo 5,00€ 
Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Frutado & Vibrante

Caldeirada à moda de Peniche 23,00€

A caldeirada é um prato que foi desenvolvido pelos pescadores quando estavam na faina a bordo das suas traineiras, usando em partes iguais água do mar e água doce.

Pairing Castelo do Sulco Sauvignon Blanc. Branco, Lisboa 6,00€ 
Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Delicado & Leve

Peixe do mercado, batata nova salteada, azeite mediterrânico e pesto de tomate 22,00€

Peixe e azeite são dois elementos chave da dieta mediterrânica, hoje em dia considerada um padrão alimentar saudável e de excelência.

Pairing Planalto Reserva. Branco, Douro 7,50€ 
Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Delicado & Leve

Filete de robalo, crosta de pastel de bacalhau e Brás de cogumelos 24,00€

O robalo é um peixe que se alimenta de ameijoas, um molusco encontrado em estuários como a Foz do Arelho ou a lagoa de Óbidos.

Pairing Covela. Rosé, Minho 9,00€ 
Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Frutado & Vibrante

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

PREÇOS EM EUROS COM IVA A TAXA LEGAL EM VIGOR
PRICES IN EUROS WITH VAT INCLUDED



CARNE

Cevadinha cremosa, ervilhas saloias, chouriço e ovo escalfado 16,00€

Uma recriação dos tradicionais ovos com chouriço com cevadinha, um super alimento com fibras, proteínas, vitaminas, minerais e antioxidantes.

Pairing Descubre, Tinto, Lisboa 5,00€ 
Vinho Tranquilo Tinto. Frutado & Leve

O melhor de Alcobaça: porco malhado (cachaço, barriga e lombinho) e a Maçã 22,00€

O Porco Malhado de Alcobaça, a 3ª raça autóctone do país, é um cruzamento entre as raças Inglesas Yorkshire e Berkshire com a raça Portuguesa Bísaro.

Pairing Gradil Tinta Roriz & Cabernet Sauvignon. Tinto, Lisboa 7,00€ 
Vinho Tranquilo Tinto. Aromático & Suave

Trilogia de frango do campo, arroz de miúdos e brunesa de legumes 19,00€

O arroz carolino é ideal para fazer pratos de arroz "malandro": durante a sua confeção absorve totalmente a água e os temperos, tornando-se num arroz muito saboroso.

Pairing Conde da Vidigueira. Tinto, Alentejo 5,50€ 
Vinho Tranquilo Tinto. Aromático & Suave

Naco de novilho, puré de batata Olho-de-perdiz, chalota, molho madeira 21,00€

O novilho chega-nos através de um produtor local em peças inteiras onde vamos buscar 3 cortes: lombo, vazia e cheio da pá.

Pairing Vale Zias Syrah. Tinto, Lisboa 7,50€ 
Vinho Tranquilo Tinto. Aromático & Robusto

Naco de vitela do Oeste com batata confit, bimis e legumes 25,00€

A carne de vitela provem de bovinos abatidos até aos 6 meses de idade.

Pairing Mafarrico. Tinto, Douro 9,00€ 
Vinho Tranquilo Tinto. Frutado & Encorpado

Lombo de novilho, puré de batata Olho-de-perdiz, chalota e molho de madeira 29,00€

A batata é cultivada preferencialmente em locais cujas temperaturas não sofram grandes amplitudes e onde a ocorrência de geadas seja nula, sendo o Oeste uma das áreas de produção mais representativas.

Pairing Vale Zias Syrah. Tinto, Lisboa 7,50€ 
Vinho Tranquilo Tinto. Aromático & Robusto

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

PREÇOS EM EUROS COM IVA A TAXA LEGAL EM VIGOR
PRICES IN EUROS WITH VAT INCLUDED



SOBREMESAS

Pera Rocha do Oeste, chocolate branco, tomilho e aguardente DOC da Lourinhã **7,50€**

Em 1836 foi identificada uma pereira diferente, com frutos de qualidade invulgar com uma polpa de cor branca e macia, fundente, granulosa, doce, não ácida, muito sucosa e de perfume ligeiramente acentuado.

Pairing Casa Horácio Simões Moscatel Roxo. Setúbal 12,00€ 
Vinho de Sobremesa. Aromático & Doce (6 cl)

“A Maçã de Alcobaça”, baunilha e crumble de canela **7,50€**

Caracterizada pela densa consistência e elevada crocância, pela grande percentagem em açúcar e por uma acidez acentuada, que lhe conferem um gosto agridoce específico e aroma intenso.

Pairing Quinta do Gradil Colheita Tardia. Lisboa 15,00€ 
Vinho de Sobremesa. Aromático & Doce (6 cl)

Cheesecake de queijo da Maçussa, alperces e sementes **7,50€**

O que distingue o Maçussa de um chèvre francês é a qualidade do alimento das cabras que dão um leite único. As cabras andam em pastoreio e no mato, são ordenhadas de manhã e o queijo é feito logo a seguir.

Pairing Barbeito Rainwater 5 Anos. Madeira 9,00€ 
Vinho de Sobremesa. Aromático & Doce (6 cl)

Três chocolates e ginjinha de Óbidos **7,50€**

Ginjinha, é um licor obtido a partir da maceração da fruta da ginja, similar à cereja. É costume servi-la com uma fruta curtida no fundo do copo, popularmente dito "com elas" ou, quando pura, "sem elas".

Pairing Rozès Late Bottled Vintage. Porto 18,00€ 
Vinho de Sobremesa. Frutado & Doce (6 cl)

Trilogia conventual e citrinos **9,00€**

A Doçaria Conventual tem origem nas tradições gastronómicas dos monges de Cister. A utilização abundante de gemas está relacionada com o uso das claras de ovos nos conventos para a confeção de hóstias, para manterem as vestes do clero sempre engomadas e para a clarificação dos vinhos.

Pairing Astronauta Moscatel do Douro 12,00€ 
Vinho de Sobremesa. Frutado & Doce (6 cl)

Seleção de queijos portugueses **12,00€ (1pax) 18,00€ (2pax)**

Delicie-se com uma seleção de queijos de vários tipos de leite e diferentes tipos de cura.

Pairing Rozès Ruby. Porto 12,00€ 
Vinho de Sobremesa. Frutado & Doce (6 cl)

Fruta da época laminada **7,50€**

Frutos da zona Oeste e não só chegam todos os dias para que seja possível degustar a sua frescura.

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

PREÇOS EM EUROS COM IVA A TAXA LEGAL EM VIGOR
PRICES IN EUROS WITH VAT INCLUDED

