



*Uma abordagem contemporânea e criativa da cozinha portuguesa, que incorpora 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*

|  |        |
|--|--------|
| Sortido de Pães, Duo de Manteiga Artesanal, Azeite “Distintus” e Vinagre de Ginjas | 5.00 € |
|--|--------|

## *Entradas*

|   |         |
|---|---------|
| Atum do Atlântico, Funcho Marítimo, Granny Smith, Quinoa Negra                    | 18.50 € |
| Queijo da Maçussa, Abóbora Manteiga, Beterraba, Moscatel Roxo de Setúbal          | 18.00 € |
| Gaspacho de Tomate Coração de Boi, Cavala, Poejo, Pimento Assado                  | 17.00 € |
| Gaspacho de Tomate Coração de Boi, Melancia, Poejo, Pimento Assado                | 15.00 € |
| Presunto de Ganso Silvestre, Melão Casca de Carvalho, Tapioca, Flor de Laranjeira | 18.50 € |
| Consumé de Pata Roxa da Nazaré, Santola, Algas                                    | 16.50 € |

## *Pratos Principais*

|  |         |
|--|---------|
| Pregado da Berlenga, Arroz de Berbigão da Lagoa, Gamba Rosa e Ostra      | 33.00 € |
| Salmonete de Anzol, Sêmola Cremosa de Lingueirão, Açafraão Alentejano    | 37.50 € |
| Carbonara do Atlântico, Lula, Tupinambor, Mexilhão, Navalheira           | 30.00 € |
| Presa de Porco Malhado de Alcobaça, Beterraba, Amora, Hibisco            | 32.00 € |
| Vaca Maturada, Raiz de Aipo, Alho Negro, Couve Manteiga                  | 37.50 € |
| Codorniz do Landal, Tupinambor, Pistacho, Vieira                         | 32.50 € |
| Abóbora Assada, Requeijão da Serra Dos Candeeiros, Salva, Caril Vermelho | 22.00 € |
| Alho Francês Da Praia Del Rey, Trigo-sarraceno, Ovo 63 graus, Cogumelos  | 22.00 € |
| Coração de Lombardo, Raiz de Aipo, Jus Vegetal Trufado, Avelã            | 24.00 € |

## *Sobremesas*

|   |         |
|---|---------|
| Carrinho de Queijos Nacionais, Compotas Artesanais e Seleção de Pão | 17.00 € |
| Morangos de Salir do Porto e Leite de Ovelha                        | 12.50 € |
| Mel, Limão de Mafra, Pinhão, Lavanda                                | 13.50 € |
| Ode á cornucópia de Alcobaça  | 10.50 € |
| Pera Rocha do Oeste, Earl Grey, Bergamota, Cevada                   | 11.00 € |

*Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
Preços em Euros com IVA à taxa legal em vigor.  
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.*