

OCONVITE

RESTAURANT & BAR

MENU A LA CARTE

De generación en generación, el arte de recibir con atención.

El Convite nació alrededor de la mesa de Doña Emília — un espacio auténtico, creado con tiempo y propósito. Hoy, esa dedicación sigue presente en cada detalle: desde las hierbas aromáticas del huerto del hotel hasta los vinos servidos por copa. Aquí la cocina portuguesa se muestra con una nueva luz. Sabores que conocemos, pero que nos sorprenden. Ingredientes locales, vínculos que perduran. Un lugar para disfrutar con calma. Y para volver, como quien regresa a un espacio familiar — siempre con algo nuevo por descubrir.

Aperitivos

Pan variado: pan del día, broa y tostadas (por ración)	02,00 €
Aceitunas DOP Elvas y Campo Maior (cuenco)	02,00 €
Mantequilla montada, patés de atún y sardina, aceite de oliva local con flor de sal	04,00 €
Mini empanados (6 uds.)	03,00 €

Entrantes y Sopas Calientes

Sopa del día (sugerencia del chef)	04,50 €
Crema de verduras frescas (OLV)	04,50 €
Sopa de pescado con crutones	06,00 €
Morcilla de arroz a la parrilla, de la Sierra D'Aire	08,00 €
Tosta de setas silvestres con lascas de parmesano	09,00 €
Trío de tapas tradicionales portuguesas	09,50 €
Tempura de pulpo con mayonesa de lima	10,00 €
Higo Pingo de Miel, Queso Mantecoso y Hierba Santa con reducción de Balsámico (OLV)	11,00 €
Queso "Monte da Vinha" gratinado con morcilla de arroz a la parrilla	11,50 €
Langostinos al ajillo con gindungo y pan de ajo	13,50 €
Jamón ibérico de bellota Maldonado	19,00 €

Opciones Ligeras

Ensalada de endivias, hojas verdes, manzana, queso cremoso y vinagreta de miel (OLV)	15,00 €
Ensalada de rúcula, hojas de roble, tomate cherry y roast beef con vinagreta de frutos rojos	16,00 €
Arroz cremoso de espinacas y setas con parmesano (OLV)	16,00 €

Pescados y Mariscos

Lubina estofada con almejas al estilo Bulhão Pato y arroz meloso de pimientos y cilantro	26,00 €
Filetes de merluza con arroz de berberechos y ensalada mixta	26,00 €
Corvina y langostino tigre a la brasa, col romanesca y puré de apio y manzana DOP de Alcobaça	33,00 €

Carnes

Arroz de pato tradicional	20,00 €
Jarrete de cordero asado a baja temperatura con ratatouille y puré de patata	22,00 €
Panceta de lechón estilo Bairrada con migas y chips caseros	27,00 €
Solomillo de ternera salteado, servido con patata, grelos salteados y crujiente de jamón (200gr.)	27,00 €

Platos Tradicionales en Cazuela o Bandeja

Conejo al estilo Conde de Ourém (bandeja y cazuela)	20,00 €
Açorda de langostinos y cilantro (en cazuela)	22,00 €
Bacalao “Dom Gonçalo” al horno con ensalada mixta	22,00 €
Arroz caldoso de cherna y langostinos (en cazuela)	23,00 €

Del Jospes con Carbón Orgánico

Corvina a la plancha con verduras asadas del huerto	27,00 €
Lubina a la parrilla con patatas cocidas y verduras al vapor	27,00 €
Pulpo a la brasa al estilo “Lagareiro” con grelos salteados y patata asada	28,00 €
Tomahawk de cerdo Bísaro (miel, naranja y romero) a la parrilla con verduras asadas	34,00 €
Lomo de bacalao “João do Porto” con chícharos, recuerdos de infancia de D ^a Emília (2 pers.)	45,00 €

Quesos Portugueses

Tabla de quesos portugueses DOP	15,00 €
Queso “Sra. do Monte” (Arrabal)	03,50 €
Queso cremoso de Seia	05,50 €
Queso cremoso de Castelo Branco	05,50 €
Queso de Nisa (Alentejo)	05,50 €
Queso de Terrincho (Trás-os-Montes)	05,50 €
Queso de São Jorge curado 40 meses (Azores)	08,00 €
Queso São Jorge 40 meses con jamón ibérico de bellota Maldonado	10,00 €

Frutas

Fruta de temporada	05,00 €
Ensalada de frutas	05,50 €
Fruta Tropical	06,00 €
Combinado de frutas con helado	07,00 €

Postres y Helados

Crema quemada	06,00 €
Farófias con dos sabores	06,00€
Crepe con helado de vainilla, chocolate caliente, nata y almendras	07,00€
Tarta conventual de almendra con sorbete de frambuesa y yema dulce	07,00 €
Tarta mousse de chocolate con helado de mandarina y teja de almendra	07,00 €
Flan de queso Serra da Estrela con helado de aceite de oliva	07,50 €
Sericaia alentejana con higo “Pingo de Mel” y helado de manzana reineta asada en vino de Oporto	07,50 €
Petit gâteau de calabaza con sorbete de limón, nueces y salsa de chocolate	07,00 €
Bola de helado (unidad)	03,00 €

OCONVITE
RESTAURANT & BAR

Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones y condiciones generales de servicio. – IVA incluido según la legislación vigente.