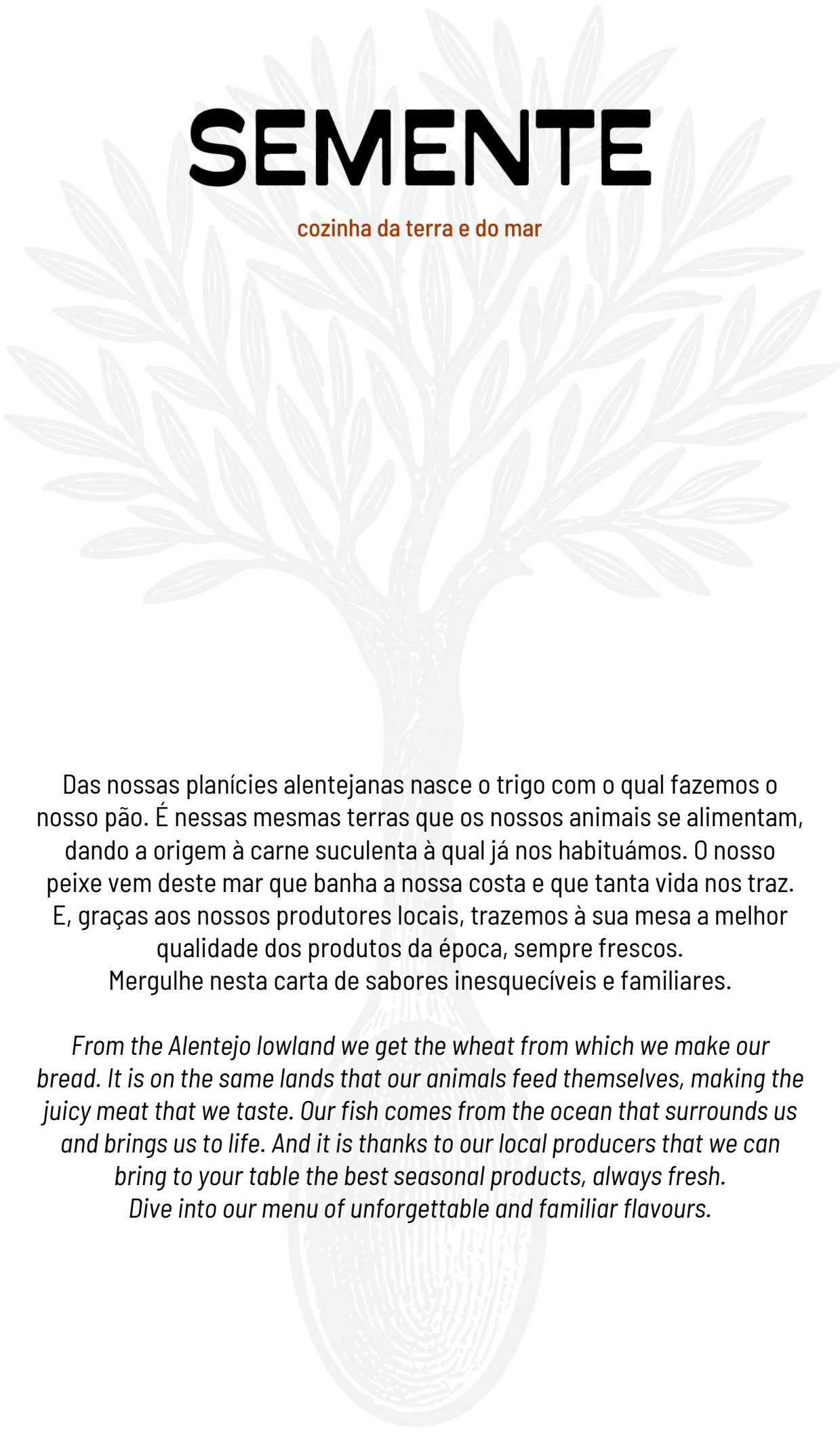




SEMENTE

cozinha da terra e do mar

Das nossas planícies alentejanas nasce o trigo com o qual fazemos o nosso pão. É nessas mesmas terras que os nossos animais se alimentam, dando a origem à carne succulenta à qual já nos habituámos. O nosso peixe vem deste mar que banha a nossa costa e que tanta vida nos traz. E, graças aos nossos produtores locais, trazemos à sua mesa a melhor qualidade dos produtos da época, sempre frescos.
Mergulhe nesta carta de sabores inesquecíveis e familiares.

*From the Alentejo lowland we get the wheat from which we make our bread. It is on the same lands that our animals feed themselves, making the juicy meat that we taste. Our fish comes from the ocean that surrounds us and brings us to life. And it is thanks to our local producers that we can bring to your table the best seasonal products, always fresh.
Dive into our menu of unforgettable and familiar flavours.*

COUVERT

4€

(por pessoa / per person)

Pão alentejano quentinho, azeitonas marinadas, manteiga com flor de sal e "piso" de coentros
Warm Alentejo bread, marinated olives, butter with fleur de sel, and coriander and garlic "piso"

ENTRADAS PARA PARTILHAR / STARTERS TO SHARE

Tábua de Queijos e Enchidos do Alentejo 16€

Seleção dos melhores produtos da região

Local Pork Sausages and Cheeses Platter

The best products in the region

Queijo de Ovelha Assado, Presunto Ibérico e Tomate 16€

Com tostas e compota de abóbora

Roasted Sheep Cheese, Iberian Ham and Tomato

With toasts and pumpkin jam

Ovos com Farinheira e Cogumelos 12€

Scrambled Eggs with "Flower Chorizo" and Mushrooms

Croquetes da Cocaria (6) ★ 9€

Com maionese de alho assado

"Cocaria" meat Croquettes (6)

With roasted garlic Mayonnaise

Camarão Frito com Alho e Coentros 16€

Garlic & Coriander Fried Shrimps

Pica Pau da Vazia 🍷 15€

Com Alho, Louro e um toque de Vinho Branco

Veal 'Pica Pau'

Sliced Veal, with Garlic, Bay leaf and a touch of White Wine

SOPA / SOUP

Sopa de Tomate da Hortense 🍷 ★ 9€

Com ovo escalfado e tostinhas (e figos frescos na época deles!)

Hortense's Tomato Soup

With poached egg and toasts (and fresh figs when in season)

Sopa da Época 🍷 6€

Com legumes sazonais da Horta do Horácio

Vegetables Soup

With seasonal vegetables from Horácio's garden

Açorda de Bacalhau de Alho e Coentros 🍷 12€

Garlic and Coriander Codfish 'Açorda'

Canja de Frango do Campo 🍷 7€

Free Range Chicken Broth

SABORES DO MAR / SEA FLAVOURS

Peixe do Dia Grelhado 🌿 🍴 25€
Com batata-doce e legumes assados
Grilled Catch of the Day
With sweet potato and roasted vegetables

Polvo Assado no Forno com Azeite e Alho 🌿 ★ 28€
Com puré de batata e erva doce, espinafres salteados e abóbora assada
Roasted Octopus with Olive Oil and Garlic
With potato and fennel puree, sauteed spinach, and roasted pumpkin

Lombo de Bacalhau Lascado no Tacho 🌿 🍴 27€
Com Batatinhas Assadas, Cebolas e Pimentos Assados
Roasted Codfish on the Casserole
With roasted Potatoes, Onions and Roasted Peppers

PARA PARTILHAR / TO SHARE

No mínimo para 2 pessoas | tempo de confeção aproximado 20 min.
For 2 people minimum | approximate cooking time: 20 min.

Arroz ou Massada de Peixe do Dia 🍴 23€
Catch of the Day Rice or Noodles (por pessoa / per person)

Canja de Garoupa com Poejos ou Hortelã da Ribeira 🌿 🍴 ★ 23€
Grouper Rice with local herbs (por pessoa / per person)

Arroz de Polvo 🌿 🍴 20€
Octopus Rice (por pessoa / per person)

Cataplana de Peixe e Mariscos (*) 35€
Fresh Fish and Seafood 'Cataplana' ()* (por pessoa / per person)

Nota (*): Apenas para amanhã. Por favor, solicite este prato com um dia de antecedência
Note (): Only for tomorrow. Please, request this dish one day in advance.*

Arroz de Alcácer do Sal / Alcácer do Sal Rice

Ao longo de 6 mil hectares de produção certificada, a região do Vale do Sado – situado a norte de Santiago do Cacém – oferece condições excecionais para o crescimento subaquático de diferentes variedades de arroz. O arroz de Alcácer do Sal apresenta um produto reconhecido mundialmente, fornecido em lotes de origem local, cultivados de forma uniforme e não misturados, que preservam os sabores naturais da extraordinária paisagem onde cresce, servindo-os agora diretamente no seu prato, feito ao momento.

Throughout 6 thousand acres of certified production, the Vale do Sado region – located north of Santiago do Cacém – offers outstanding conditions for the underwater growth of different rice varieties. The Alcácer do Sal rice presents a world-renowned product, in locally sourced, uniformly grown, and non-blended batches that preserve the natural flavours of the extraordinary landscape where it grows, serving them now straight on your plate, freshly cooked.

NO PÃO / FINGER FOOD

Hambúrguer feito cá em casa 160gr novilho, queijo cheddar, alface, tomate, pickle, cebola e molho cocktail com batata frita caseira <i>Homemade Cheeseburger</i> <i>Beef 160gr, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickle, onion, and cocktail sauce with homemade French fries</i>	15€
Prego de Novilho em Bolo do Caco Da vazia, frito com alho e louro e com batata frita caseira <i>Veal Steak Sandwich</i> <i>Sirloin, fried with garlic and bayleaf with homemade French fries</i>	16€

ESPECIALIDADES DO CAMPO | LOCAL MEAT SPECIALTIES

Bochechas de Porco Preto Estufadas 🍴 ★ Com puré de batata, couve e bacon <i>Braised Iberian Pork Cheeks</i> <i>With potato puree, cabbage, and bacon</i>	28€
Carne de Porco Preto d'Alguidar com Migas à alentejana 🍴 <i>Iberian pork with traditional Alentejo 'Migas'</i>	25€
Empada de Frango do Campo com Cogumelos e Legumes da Época ★ Com Salada Fresca <i>Free range chicken Pie with mushrooms and vegetables</i> <i>With Fresh Salad</i>	20€
Ensopado de Borrego com Hortelã 🍴 Com Batatas Assadas e Pão Frito <i>Lamb Stew with Mint</i> <i>With roasted Potatoes and Fried Local Bread</i>	25€

A TRADIÇÃO PARA PARTILHAR / TRADITION TO SHARE

No mínimo para 2 pessoas | Apenas para amanhã. Solicite este prato com um dia de antecedência
For 2 people minimum | Only for tomorrow. Please, request this dish one day in advance.

Cabrito Assado no Forno a Lenha 🍴 🍴 ★ <i>Roasted Kid</i>	25€ (por pessoa / per person)
Cocaria Tradicional ★ <i>Traditional Cocaria</i>	25€ (por pessoa / per person)

A 'Cocaria' é uma prática culinária tradicional cujo simbolismo está associado ao trabalho de campo árduo, mais especificamente, à refeição dos tiradores de cortiça dos montes alentejanos. Cozinhada em púcaras de barro num 'lume de chão' onde, através do fogo, água e alimento, se alcançam incríveis concentrações de sabor. No Semente não queremos deixar que esta tradição morra e, através das nossas experientes 'coqueiras', apresentamos a nossa 'Cocaria Tradicional', um cozido de grão com carne de porco e legumes.

'Cocaria' is a traditional culinary practice whose symbolism is associated with hard field work, more specifically, the meal of the cork harvesters of the Alentejo hills. Cooked in clay pots in a 'ground fire' where, through fire, water and food, incredible concentrations of flavour are achieved. At Semente we don't want to let this tradition die and, through our experienced 'coqueiras', we present our 'Traditional Cocaria', a chickpea stew with Alentejo pork meat and vegetables.

DO JOSPER / FROM THE JOSPER

Secretos de Porco Preto <i>Iberian Pork 'Secretos'</i>	26€
Costeletas de Borrego <i>Lamb Chops</i>	28€
Coxas de Frango do Campo Assadas (desossadas) <i>Boneless roasted free range chicken thighs</i>	19€
Bife da Vazia de Novilho <i>Sirloin Steak</i>	28€
Costeletão de Novilho Black Angus  <i>Black Angus Ribeye Steak, Bone-in</i>	58€

Escolha até 2 acompanhamentos | Choose up to 2 sides

Batata Caseira Frita ou Assada com Alecrim, Migas à alentejana, Legumes Grelhados ou Salada de Verduras
Homemade Fried or Baked Potatoes with Rosemary, Grilled Vegetables or Fresh Vegetable Salad

SALADAS E VEGETARIANOS / SALADS & VEGETARIAN

Salada de Beterraba e Maçã Verde  Com queijo de cabra, molho pesto e amêndoa torrada com mel <i>Beetroot and Green Apple Salad</i> <i>With goat cheese, pesto sauce, and toasted almonds with honey</i>	12€
Salada de Verduras da Época  Com legumes sazonais frescos e grelhados <i>Seasonal Vegetable Salad</i> <i>With local fresh and grilled vegetables</i>	10€
Salada de Frango "Semente" Com peito de frango grelhado, bacon, pão alentejano, lascas de queijo de ovelha com vinagrete balsâmico <i>Our Chicken Salad</i> <i>With grilled chicken breast, bacon, toasted Alentejo bread, shavings of sheep cheese, balsamic vinaigrette</i>	15€
Quinoa, Assado de Legumes e Hallumi Grelhado  <i>Quinoa, Roasted Vegetables and Grilled Hallumi Cheese</i>	16€
Papas de Milho com Alho, Coentros e Estufado de Legumes  <i>Polenta with Garlic, Coriander and Vegetables Stew</i>	15€
Spaghetti com Verduras Frescas  <i>Spaghetti with Fresh Vegetables</i>	15€

Para Partilhar | To Share

Arroz Malandro de Cogumelos Frescos  <i>Fresh Mushrooms Rice</i>	17€ (por pessoa / per person)
No mínimo para 2 pessoas / For 2 people minimum	

PIZZA

Santiago ★	16€
Molho de tomate caseiro, mozzarella, figos, presunto, molho pesto e rúcula <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, figs, prosciutto, pesto sauce, and arugula</i>	
Alentejana	18€
Molho de tomate caseiro, mozzarella, cebola, bacon e chouriço alentejano <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, onion, bacon, and Alentejo chorizo</i>	
Margherita 🍴	13€
Molho de tomate caseiro, mozzarella e manjerição <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, and basil</i>	
4 Queijos 🍴 ★	17€
Molho de tomate caseiro, mozzarella, gorgonzola, ricota e parmesão, mel e nozes <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, ricotta and parmesan cheese, honey and walnuts</i>	
Capricciosa 🍴	17€
Molho de tomate caseiro, mozzarella fresca, tomate cherry, azeitonas pretas, rúcula <i>Homemade tomato sauce, mozzarella di buffala, cherry tomatoes, black olives, and arugula</i>	
Primavera 🍴	15€
Molho de tomate caseiro, mozzarella, abóbora assada, curgete, pimentos e cogumelos, <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, mushrooms, roasted pumpkin, zucchini, bell peppers</i>	
Extra	1,5€
Falta algum ingrediente na sua pizza? <i>Is there an ingredient missing on your pizza?</i>	(por ingrediente / per ingredient)

★ Recomendação da Hortense • *Chef Hortense's recommendation*

🍴 Vegetariano • *Vegetarian*

🌱 Vegan

🌾 Gluten Free

🥛 Lactose Free

🌶️ Picante • *Hot*

SOBREMESA / DESSERT

Fruta da Época Laminada 🍷	5€
Laranja, melão, meloa, abacaxi, morangos e o que mais a época nos der	
<i>Seasonal Sliced Fruit</i>	
<i>Orange, melon, honeydew, pineapple, strawberries and whatever else the season gives us</i>	
Mousse de Chocolate à Colher 🍷 ★	8€
Chocolate 75%, azeite e flor de sal	
<i>Chocolate Mousse by the Spoonful</i>	
<i>Chocolate 75%, olive oil and fleur de sel</i>	
A Nossa Rabanada 🍷 ★	8€
Brioche grelhado, maçã assada, crocante de canela e gelado de baunilha	
<i>A kind of French Toast</i>	
<i>Grilled brioche with roasted apple, cinnamon crumble and vanilla ice cream</i>	
Bolo de Chocolate com Crocante e Gelado de Avelã 🍷	8€
<i>Chocolate lava cake, roasted and hazelnuts ice cream</i>	
Arroz-doce da Hortense 🍷	7€
<i>Hortense's Rice Pudding</i>	
Bolo da Avó São 🍷	8
Bolo tradicional alentejano com ovos, amêndoa e gila	
<i>Grandma's Cake</i>	
<i>Alentejo traditional cake with eggs, almonds, and fig leaf squash</i>	
Sericaia com Ameixa d'Elvas 🍷	8
Bolo tradicional alentejano com ovos, canela e ameixa em calda	
<i>"Sericaia" with Elvas Plums</i>	
<i>Alentejo traditional cake with eggs, cinnamon and plums in syrup</i>	
Seleção de Gelados / Ice Cream Selection 🍷	3
Limão, chocolate, baunilha, morango, avelã e framboesa	(por bola / per scoop)
<i>Lemon, chocolate, vanilla, strawberry, hazelnuts and raspberry</i>	

Os preços indicados são em Euros (€). IVA incluído à taxa em vigor. Se necessitar de informação sobre alérgenos, por favor consulte os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Livro de reclamações disponível.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por este inutilizado.

The above prices are in Euros (€). VAT included at local taxes. If you need information about allergens, please consult our staff before placing your order. Complaints book available. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged for if it has not been requested by the customer, or if it has not been used by the customer.

KIDS

Até aos 12 anos · Up to 12 years old

ENTRADAS / STARTERS

Creme de Legumes  5€
Vegetables Soup

Canja de Frango do Campo  5€
Free Range Chicken Broth

MASSAS À ITALIANA / ITALIAN STYLE PASTA

Esparguete à Bolonhesa 9€
Spaghetti Bolognese

Mini Pizza Margherita 8€

Fetucinne com Fiambre e Queijo 9€
Ham and Cheese Fetucinne

PRINCIPAIS / MAIN

(inclui 1 acompanhamento / 1 garnish included)

Filete de Dourada Fresca 12€
Fresh seabream filet

Peito de Frango Grelhado 10€
Grilled Chicken Breast

Bitoque de Vazia de Novilho 14€
Small Sirloin steak

Mini Hamburgers com Queijo (2) 12€
Cheeseburger Sliders (2)

SOBREMESAS / DESSERT

Bola de Gelado 3€
Ice Cream Scoop

Panquecas com Nutella e Morangos 4€
Nutella and strawberries pancakes

Mousse de Chocolate 4€
Chocolate mousse

Arroz Doce 4€
Rice Pudding
