



O PODA revela-se um mundo de sabores autênticos que tornam possível verdadeiras viagens pela riqueza da cultura gastronómica portuguesa. A sustentabilidade e a qualidade são o nosso compromisso, homenageando sempre o trabalho incansável de todos os que nos proporcionam os melhores ingredientes que apresentamos à sua mesa.

Chef



João Narigueta

Entradas

Pão e conduto

5,5€

Pézinhos de Coentrada

9€

Sopa de Mogango

6€

Favas c/ Chouriço

8€

Migas Gatas

8€

Coelho à S. Cristóvão

8,5€

Iscas de Vaca c/ Cebola roxa
de Montemor

9€

IVA incluído à taxa legal em vigor

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

Caso tenha alguma alergia ou intolerância, informe a nossa equipa.

Pratos

Feijoada de Bacalhau

17€

Cação Frito

c/ Migas da época

16€

Pato c/ Arroz de Forno

18€

Carne do Alguidar

(porco puro alentejano)

c/ Migas da época

18,5€

Borrego de Montemor

18€

Carne de Vaca de Montemor

17€

Menu Degustação

Composto por 5 momentos

37€

Harmonização Vínica

25€

Talego de pão

2€

Salada da época

3€

Queijo de Ovelha

4€

Presunto (40Gr)

14€

Azeitonas

1,5€

Outros pratos:

Sopa do dia*

Bitoque de vaca

13€

IVA incluído à taxa legal em vigor

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

Caso tenha alguma alergia ou intolerância, informe a nossa equipa.

*Sob Consulta