

# FOOD *comida*

<b>to start with</b> <i>para começar</i>	<b>bread, DOP olive oil &amp; olives</b> <i>pão, azeite virgem extra DOP e azeitonas</i>	<b>5</b>
	<b>DOP olive oil tasting</b> <i>prova de azeites DOP</i>	<b>9</b>
<b>platters</b> <i>tábuas</i>	<b>dry cured ham 36 months of cure</b> <i>presunto 36 meses de cura</i>	<b>12</b>
	<b>mixed board   2 cheeses &amp; 2 charcuterie</b> <i>tábua mista   2 queijos e 2 enchidos</i>	<b>18</b>
	<b>cheese board   3 types</b> <i>tábua de queijos   3 tipos</i>	<b>12</b>
	<b>charcuterie board   3 types</b> <i>tábua de enchidos   3 tipos</i>	<b>18</b>
	<b>premium board   cheeses, charcuterie &amp; dry cured ham</b> <i>tábua premium   queijos, enchidos e presunto</i>	<b>30</b>
<b>sweet chapter</b> <i>momento feliz</i>	<b>individual almond tart</b> <i>tarte de amêndoa individual</i>	<b>2</b>

**All charcuterie and dry cured ham are from a small farmer  
free range black Iberian pigs | 100% acorn fed**

*Todos os enchidos e o presunto são de um pequeno produtor de porcos  
pretos alentejanos alimentados a bolota em regime extensivo*