



---

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**

**3**

*(por pessoa / per person)*

Pão alentejano quentinho, azeitonas marinadas, manteiga com flor de sal, 'manteiga de cor' e azeite extra virgem Brejinho da Costa  
*Warm Alentejo bread, marinated olives, butter with fleur de sel, traditional Alentejo butter, and Brejinho da Costa extra virgin olive oil*





---

---

## **ENTRADA / STARTER**

- Tábua de Enchidos de Porco Preto Assados **16**  
Farinheira, chouriço, paiola e cabeça de xara  
*Roasted Iberian Pork Sausages Platter*  
*4 different types of local chorizo and sausages*
- Ovos Mexidos À TERRA **8**  
Com ingredientes sazonais dos nossos produtores locais  
*À TERRA Scrambled Eggs*  
*With seasonal ingredients from our local producers*
- Tábua de Queijos Regionais  **14**  
Ovelha curado e amanteigado, cabra fresco ou requeijão, tostas, frutos secos e compota caseira  
*Regional Cheese Platter*  
*Cured and buttery sheep cheese, goat fresh or curd cheese, toasts, dried fruits, and homemade jam*
- Salada de Polvo  **12**  
*Octopus salad*
- Escabeche de Caça da Época **14**  
*Seasonal Hunting 'Escabeche'*
- Pica Pau **15**  
Cubos de acém de vitela de Carnalentejana DOP  
*'Pica Pau'*  
*PDO Carnalentejana cubed veal chuck*

## **SOPA / SOUP**

- Sopa de Tomate da Hortense   **9**  
Com ovo escalfado e tostinhas  
*Hortense's Tomato Soup*  
*With poached egg and toasts*
- Gaspacho à Alentejana  **7**  
Sopa fria com picado de tomate, pimento, pepino e pão  
*Alentejo's gazpacho*  
*Cold soup with chopped tomato, pepper, cucumber, and bread*
- Sopa da Época  **6**  
Com legumes sazonais da Horta do Horácio  
*Seasonal Soup*  
*With seasonal vegetables from Horácio's garden*
-

---

## **SALADA / SALAD**

### **Salada de Frango À TERRA 13**

Com peito de frango grelhado, bacon, tostas de pão alentejano, lascas de queijo de ovelha com vinagrete de mel, limão e mostarda

#### ***À TERRA Chicken Salad***

*With grilled chicken breast, bacon, toasted Alentejo bread, shavings of sheep cheese with honey, lemon, and mustard vinaigrette*

### **Salada de Beterraba e Maça Verde 12**

Com queijo de cabra, molho Pesto e amêndoa torrada com mel

#### ***Beetroot and Green Apple Salad***

*With goat cheese, Pesto sauce, and toasted almonds with honey*

### **Salada de Verduras da Época 10**

Com legumes sazonais frescos e grelhados

#### ***Seasonal Vegetable Salad***

*With local fresh and grilled vegetables*

## **NO PÃO / IN BREAD**

### **Hambúrguer À TERRA 15**

160gr novilho, queijo cheddar, alface, tomate, pickle, cebola e molho cocktail com batata frita caseira

#### ***À TERRA Hamburger***

*Beef 160gr, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickle, onion, and cocktail sauce with homemade French fries*

### **Tosta Mista em Pão Alentejano 12**

Com batata frita chips Cerro da Águia e salada fresca da época

#### ***Ham and Cheese Toast in Alentejo Bread***

*With Cerro da Águia chips and fresh seasonal salad*

★ Recomendação da Hortense • *Hortense's recommendation*

✂ Vegetariano • *Vegetarian*

♣ Vegan

---

---

## A COCARIA TRADICIONAL / THE TRADITIONAL 'COCARIA' ★

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 Octant Santiago 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 Octant Santiago 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.*

### PARA PARTILHAR / TO SHARE

NO MÍNIMO PARA 2 PESSOAS / FOR 2 PEOPLE MINIMUM

Cocaria Tradicional  
Traditional Cocaria

25

(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 / ALCÁCER 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.*

### PARA PARTILHAR / TO SHARE

NO MÍNIMO PARA 2 PESSOAS / FOR 2 PEOPLE MINIMUM

Arroz de Peixe do Dia  
Catch of the Day Rice

23

(por pessoa / per person)

Arroz de Polvo  
Octopus Rice

20

(por pessoa / per person)

Arroz Malandro de Cogumelos Frescos ↗  
Fresh Mushrooms Rice

15

(por pessoa / per person)

**Nota:** Tempo de confeção aproximado de 30 minutos.

**Note:** Approximate cooking time of 30 minutes.

---

---

## PEIXE / FISH

- 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*
- Peixe da Nossa Costa Frito com Arroz de Alcácer do Sal 25  
Com arroz carolino de tomate e coentros  
*Fried Fish from Our Coast with Rice from Alcácer do Sal*  
*With tomato and coriander 'carolino' rice*

## PEIXE PARA PARTILHAR / FISH TO SHARE

NO MÍNIMO PARA 2 PESSOAS / FOR 2 PEOPLE MINIMUM

- Peixe da Costa Vicentina (preço sob consulta / price on request)  
Grelhado ou ao sal  
*Costa Vicentina Fish*  
*Grilled or in salt*

**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.

## CARNE / MEAT

- Franguinho Assado 20  
Batata caseira frita e legumes grelhados  
*Roasted Chicken*  
*Homemade French fries and grilled vegetables*
- Secretos de Porco Preto ★ 24  
Batata caseira frita e salada de legumes frescos  
*Iberian Pork 'Secretos'*  
*Homemade French fries and fresh vegetable salad*
- Costeletinhas de Borrego 28  
Batata rústica no forno a lenha e salada de legumes frescos  
*Lamb Chops*  
*Rustic potatoes in the wood oven and fresh vegetable salad*

## CARNE PARA PARTILHAR / MEAT TO SHARE

NO MÍNIMO PARA 2 PESSOAS / FOR 2 PEOPLE MINIMUM

- Borrego ou Cabrito Assado no Forno a Lenha ★ 23  
*Roasted Lamb or Kid in the Wood-Fired Oven* (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.

---

---

## PIZZA

<b>Santiago</b> ★	<b>16</b>
Molho de tomate caseiro, mozzarella, figos, presunto, molho Pesto e rúcula <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, figs, prosciutto, Pesto sauce, and arugula</i>	
<b>Alentejana</b>	<b>18</b>
Molho de tomate caseiro, mozzarella, cebola, bacon e chouriço alentejano <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, onion, bacon, and Alentejo chorizo</i>	
<b>Puttanesca</b> ♣	<b>15</b>
Molho de tomate caseiro, mozzarella, azeitonas pretas, anchovas e chili verde <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, black olives, anchovies, and green chili pepper</i>	
<b>Margherita</b> ♣	<b>13</b>
Molho de tomate caseiro, mozzarella e manjeriço <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, and basil</i>	
<b>Marinara</b> ♣	<b>12</b>
Molho de tomate caseiro, alho, azeite e orégãos <i>Homemade tomato sauce, garlic, olive oil and oregano</i>	
<b>Capricciosa</b> ♣	<b>15</b>
Molho de tomate caseiro, mozzarella, cogumelos, azeitonas pretas, alcachofra e rúcula <i>Homemade tomato sauce, mozzarella, mushrooms, black olives, artichokes, and arugula</i>	
<b>Extra</b>	<b>1,5</b>
Falta algum ingrediente na sua pizza? <i>Is there an ingredient missing on your pizza?</i>	<i>(por ingrediente / per ingredient)</i>

★ Recomendação da Hortense • *Hortense's recommendation*

♣ Vegetariano • *Vegetarian*

♣ Vegan

---

---

## **SOBREMESA / DESSERT**

- Fruta da Época Laminada 🍴 **5**  
Laranja, melão, meloa, melancia, morangos e o que mais a terra nos der  
*Seasonal Sliced Fruit*  
*Orange, melon, honeydew, watermelon, strawberries and whatever else the land gives us*
- Mousse de Chocolate à Colher **8**  
Chocolate 75%, azeite e flor de sal  
*Chocolate Mousse by the Spoonful*  
*Chocolate 75%, olive oil, and fleur de sel*
- Queijada Quebrada de Requeijão da Mimosa ★ **8**  
Com bola de gelado de baunilha  
*Shredded 'Mimosa' Curd Cheesecake*  
*With a scoop of vanilla ice cream*
- Bolo da Avó São ★ **8**  
Bolo tradicional alentejano com ovos, amêndoa e gila  
*Grandma's Cake*  
*Alentejo traditional cake with eggs, almonds, and fig leaf pumpkin*
- Seleção de Gelados / Ice Cream Selection **3**  
Limão, chocolate, baunilha, morango, frutos do bosque e framboesa *(por bola / perscoop)*  
*Lemon, chocolate, vanilla, strawberry, red fruits, and raspberry*

## **SOBREMESA PARA PARTILHAR / DESSERT TO SHARE**

- Aceite as nossas sugestões **14**  
Seleção de 3 sobremesas  
*Accept our suggestions*  
*3 desserts selection*
- Tábua de Queijos Regionais 🍴 **14**  
Ovelha curado e amanteigado, cabra fresco ou requeijão, tostas, frutos secos e compota caseira  
*Regional Cheese Selection Platter*  
*Cured and buttery sheep cheese, goat fresh or curd cheese, toasts, dried fruits, and homemade jam*

---

Os preços acima indicados são em Euros (€). IVA incluído. Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Livro de reclamações disponível.  
*The above prices are in Euros (€). VAT included. Some of the food displayed and provided may contain allergens. For more information, please request the list of ingredients. Complaints book available.*

---