



Touril & Celso

Sabores da Costa Alentejana





Em 1826 nascia, como exploração agrícola, a Herdade do Touril. Foram gerações na mesma família a dedicarem-se à agricultura e pastorícia. Daí nasceu o nosso amor por aquilo que a terra nos dá, a autenticidade dos sabores da região, a qualidade dos produtos que sempre cultivámos. Contudo, só em 2002 a Herdade do Touril viria a abrir portas e receber hóspedes. O projeto foi crescendo de forma lenta e segura – no Alentejo somos alquimistas da arte do tempo – até adquirir a configuração atual.

E a esta paixão pela terra juntou-se a paixão pelo mar do José Ramos Cardoso, da Tasca do Celso. Dali fomos buscar a mestria de trabalhar os produtos da nossa horta e dos petiscos tradicionais alentejanos.

E assim nasce o restaurante Touril & Celso – Sabores da Costa Alentejana, a forma que temos de expressar o nosso amor por esta região e os seus ingredientes, mas também em receber bem. A nossa carta não é uma carta, é um convite à descoberta de novos sabores e de outros que só encontramos em memórias dos repastos em casa dos nossos avós. Bom proveito!

In 1826, Herdade do Touril was born as a farm. Generations in the same family have dedicated themselves to agriculture and pastoralism. From this was born our love for what the land gives us, the authenticity of the flavors of the region, the quality of the products that we have always cultivated. However, only in 2002 Herdade do Touril would open its doors and receive guests. The project grew slowly and surely - in Alentejo we are alchemists of the art of time - until it acquired its current configuration.

And to this passion for the land was added the passion for the sea of José Ramos Cardoso, from Tasca do Celso. From there we got the mastery to work the products of our vegetable garden and the traditional Alentejo snacks.

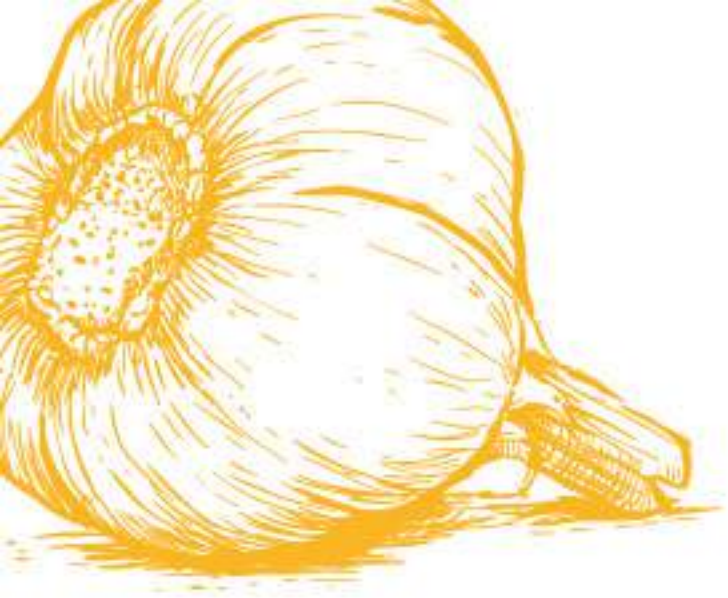
And so the Touril & Celso - Sabores da Costa Alentejana restaurant was born, a way for us to express our love for this region and its ingredients, but also to welcome you. Our menu is not a menu, it's an invitation to discover new flavors and others that we only find in memories of our grandparents' lunches at home. Enjoy!



Entradas, Saladas e Petiscos *Appetizers, Salads and Snacks*

Couvert . Pão Alentejano, Manteiga Aromatizada, Azeitonas <i>Appetizer . Alentejo Bread, Flavored Butter, Olives</i>	3,50 €
Cestinha de Pão Alentejano <i>Alentejo Bread Basket</i>	2,50 €
Queijo Fresco com Tomate da Horta e Oregão <i>Fresh Cheese with Tomato from our Garden and Oregano</i>	8,50 €
Queijo de Cabra Curado <i>Cottage Goat's Cheese</i>	6,00 €
Tábua de Queijos <i>Mixed Traditional Portuguese Cheese Board</i>	10,50 €
Tábua de Enchidos <i>Mixed Traditional Portuguese Sausages Board</i>	10,50 €
Tábua Mista de Queijos e Enchidos <i>Mixed Cheeses and Sausage Board</i>	14,50 €
Salada de Tomate com Orégão e Manjeriço da Horta <i>Tomato Salad with Oregano and Basil from our Garden</i>	5,50 €
Salada Verde com Frutos, Amêndoa Torrada e Sumo de Limão <i>Com ou sem Iogurte Natural Green Salad with Fruits, toasted Almond and Lemon juice With or without Natural Yogurt</i>	9,50 €
Salada de Queijo Fresco com Amêndoa Torrada e Tomate Cherry <i>Fresh Cheese Salad with toasted Almond and Cherry Tomato</i>	11,00 €
Salada Mista com Beterraba e Balsâmico <i>Mixed Salad with Beetroot and Balsamic Vinegar</i>	6,50 €
Camarão ao Alinho <i>Shrimps al Ajillo (with garlic)</i>	17,50 €
Ameijoas à Bulhão Pato <i>Clams Bulhão Pato (Portuguese Style)</i>	19,50 €
Ovos Escangalhados <i>Eggs ("Escangalhados" Style)</i>	14,50 €
Ostras unidade <i>Oysters unit</i>	2,50 €
Trilogia de Cogumelos <i>Mushrooms Trilogy</i>	10,50 €
Pica Pau de Porco Preto <i>Grilled Black Pork with Garlic and Coriander</i>	14,50 €
Salada de Polvo da nossa Costa <i>Octopus Salad from our Coast</i>	12,50 €
Pimentos Padron <i>Padron Peppers</i>	6,50 €
Peixinhos da nossa Horta <i>Fried Green Beans</i>	8,50 €
Lulinhas Fritas <i>Fried Small Calamari</i>	9,50 €
Batata frita com Maionese de Alho e Salsa <i>French Fries with Garlic Mayonnaise and Parsley</i>	4,50 €





Pratos Principais Main Dishes

Peixe • Fish

Filetes de Peixe Galo com Arroz de Tomate <i>John Dory Fillets with Tomato Rice</i>	18,50 €
Açorda de Camarão <i>Shrimp "Açorda" (portuguese bread purée)</i>	17,50 €
Massinha Bacalhau com Amêijoa e Feijão <i>Cod Fish with Pasta, Clams and Beans</i>	17,50€
Lulinhas com Batata Frita <i>Baby Calamari with French Fries</i>	15,50€

Carne • Meat

Lagartinhos de Porco Preto com Batata Frita e Arroz de Feijão <i>Black Pork "Lagartinhos" with French Fries and Beans Rice</i>	18,50 €
Bife do Lombo à Portuguesa <i>Sirloin Steak Portuguese Style</i>	23,00 €
Carne Porco Alentejana <i>Pork Alentejo Style (with Clams)</i>	17,50€
Plumas de Porco Preto com Batata-Doce Frita e Arroz de Feijão <i>Black Pork "Plumas" with fried Sweet Potato and Beans Rice</i>	15,50€

Vegetarianos/Vegan • Vegetarian/Vegan

Bife de Couve-Flor com Arroz de Espargos <i>Cauliflower Steak with Asparagus Rice</i>	14,50 €
Caldeirada de Cogumelos <i>Mushrooms Casserole</i>	14,50 €
Trilogia de Cogumelos com Batata-Doce <i>Mushrooms and Sweet Potato Trilogy</i>	14,50 €
Hamburguer de Grão de Bico com Especiarias e Ratatouille de Legumes e Chips de Batata-Doce <i>Chickpeas Hamburger with Spices and Vegetables "Ratatouille" and Sweet Potato Chips</i>	15,50 €





Sobremesas Desserts

Doce da Casa <i>House Special Dessert</i>	4,50 €
Pudim de Laranja com Frutos Secos Caramelizados <i>Orange Pudding with Caramelized Nuts</i>	4,50€
Gelado Caseiro de Morango <i>Homemade Strawberry Ice Cream</i>	5,00 €
Mousse de Chocolate <i>Chocolate Mousse</i>	4,50 €
Leite Creme com Alecrim <i>Milk Cream Dessert with Rosemary</i>	4,50 €
Prato de Frutas Seleccionadas <i>Selected Fruit Plate</i>	4,50 €
Peça de Fruta da Época <i>Seasonal Fruit piece</i>	2,50 €

Sumos e Batidos Naturais Juices and Natural Shakes

Limonada com hortelã <i>Lemonade with mint</i>	3,00 €
Melancia / Melão / Laranja <i>Watermelon / Melon / Orange</i>	3,50 €
Melo / Morango / Abacaxi <i>Rock Melon / Strawberry / Pineapple</i>	4,50 €

Bebidas Drinks

Água Purificada Herdade do Touril 0,70 L <i>Purified Water Herdade do Touril 0,70 L</i>	2,00 €
Água com Gás Purificada Herdade do Touril 0,70 L <i>Purified Sparkling Water Herdade do Touril 0,70 L</i>	2,50 €
Água mineral 0,5 L <i>Mineral Water 0,5 L</i>	1,50 €
Água mineral 0,70 L <i>Mineral Water 0,70 L</i>	3,00 €
Água das Pedras <i>Sparkling Water (Água das Pedras)</i>	1,50 €
Água Tónica <i>Tonic Water</i>	3,00 €
Água Tónica Prime <i>Tonic Water Prime</i>	4,00 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero <i>Coca-Cola or Coca-Cola Zero</i>	2,50 €
Sumol Laranja ou Ananás <i>Orange or Pineapple Sumol</i>	2,50 €
Ice Tea Pêssego ou Limão <i>Peach or Lemon Ice Tea</i>	2,50 €
7 UP <i>7 UP</i>	2,50 €
Imperial 0,20 L <i>Draft Beer 0,20 L (imperial)</i>	2,00 €

Cafetaria Coffee Shop

Café <i>Coffee</i>	1,50 €
Café c/ Leite <i>Coffee with Milk</i>	2,00 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,00 €
Leite c/ Chocolate <i>Milk with Chocolate</i>	2,50 €
Copo de Leite <i>Milk Glass</i>	1,50 €
Chá & Infusões <i>Tea & Infusions</i>	2,00 €



Password Wi-Fi: touril2021

Visite-nos nos nossos canais digitais!

Visit us on our digital channels!

www.herdadedotouril.com

@herdadedotouril



Horário do restaurante/bar

Restaurant/bar hours

13:00 às 21:30

Horário serviço pratos principais:

Main dishes are served:

Das 13:00 às 15:30

das 19:00 às 21:30

Todos os preços têm iva incluído á taxa legal em vigor

Informação alérgenos

Consulte a nossa equipa para qualquer dúvida ou esclarecimento

All prices have VAT included at the legal rate

Allergen information

Consult our team for any questions or clarifications

Herdade do Touril, Herdade do Touril - 7630-734

Zambujeira do Mar

Touril Agroturismo Lda NIF: 504 031 244

