



UNLOCKING

Portuguese Flavours

AN INNOVATIVE CONCEPT COMBINED
WITH TRADITIONAL PORTUGUESE FLAVOURS

UM CONCEITO INOVADOR COMBINADO COM OS SABORES TRADICIONAIS PORTUGUESES

MENU

ÉVORA by THE NOBLE BISTRÔ



THE NOBLE BISTRÔ
ÉVORA

To Start

Para Iniciar

Couvert (Granny's Bread, Olive Oil with Balsamic, Butter) € 2.00

Couvert (Pão d'Avó, Azeite com Balsâmico, Manteiga)

Spinach soup with rice € 3.50

Sopa de Espinafres com arroz



From the Sea

Do Mar

Codfish "Espiritual" style € 16.00

Bacalhau Espiritual

Hake Curry with Shrimp € 18.50

Caril de Pescada e Camarão



From the Alentejo Montado

Do Montado

Roasted Duck Rice € 16.50

Arroz de Pato

Stewed Pork with Clams <i>Carne de Porco à Alentejana</i>	€ 16.50
Meat Stew with Chickpea <i>Cozido de Grão</i>	€ 17.50
Stewed Cheeks in Alentejo Red Wine <i>Bochechas Estufadas em Vinho Tinto do Alentejo</i>	€ 20.00

From the Garden

Da Horta

Vegetable pie (Vegetarian) <i>Empadão de legumes (Vegetariano)</i>	€ 16.00
Stewed beans with Bogango pumpkin (Vegetarian) <i>Feijão de bogango (Vegetariano)</i>	€ 15.00

No Regrets

Sem Remorsos

FINI Artisan Ice Cream <i>Gelado Artesanal FINI</i>	€ 6.00
Petit Gateaux with Ice Cream <i>Petit Gateaux com Gelado</i>	€ 5.00
Season Fruit <i>Fruta da Época</i>	€ 3.50



UNLOCKING PORTUGUESE FLAVOURS - VIANA DO CASTELO | SINTRA | LISBOA | ÉVORA | ALGARVE

unlockhotels.com | info@unlockhotels.com | +351 226 000 115

 @THENOBLEHOUSEEVORA

Preços com IVA Incluído à Taxa em Vigor
Existe um livro de reclamações no estabelecimento
Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de ficha técnica com a descrição dos ingredientes utilizados.

THENOBLEHOUSEEVORA@ 

VAT included.
A complaints book is available for the establishment
If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document with a full description of the ingredients used.