

Start with a cocktail

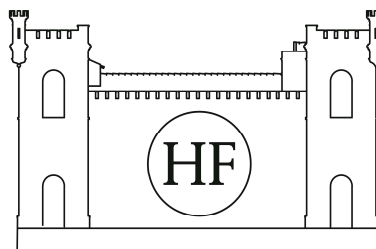
Howard's Folly Sangria Nossa original receita, numa combinação de fruta exótica com o nosso Sonhador Branco. <i>Our original recipe - a combination of exotic fruit and our white Sonhador.</i>	€ 4,50/pp
Friends Gin and Tonic Destilado em Estremoz, perfeito para começar a sua refeição <i>Distilled in Estremoz, it's perfect to start your meal.</i>	€ 9,00/pp
Cocktail s\ álcool \Alcohol Free Citrus Cooler Fruta fresca do dia numa combinação bem fresca <i>A cooling combination of fresh fruit of the day.</i>	€ 5,00/pp

Couvert

Ouro Alentejano/Alentejo Gold Azeite da Herdade das Barrocas, azeitonas temperadas do mercado de Estremoz, manteiga aromatizada e pão Alentejano. <i>Herdade das Barrocas olive oil, seasoned olives from the Estremoz market, aromatic butter and Alentejo bread.</i>	€ 2,50/pp
Howard's Folly Deli Board Seleção de queijos e charcutaria local dos melhores produtores <i>A selection of local cheeses, sausage and charcuterie from the best local producers.</i>	€ 18,00/pp

Pe.tis.cos – Os nossos Favoritos Family Favorites...

Croquettes de Alheira Croquetes de alheira servidos com maionese de manjeriço. Fantásticos para partilhar e começar a sua refeição. <i>Croquettes of poultry and game served with basil mayonnaise.</i>	€ 4,00
Cabeça de Xara/Pigs Head Terrine A Melhor cabeça de Xara do Alentejo servida com finas tostas de pão alentejano e cebola em vinagre de vinho tinto <i>The best pigs' head terrine from Alentejo served with thin Local bread toasts and red wine vinegar pickle onions</i>	€ 8,00
Camarão Kataifi/Wrapped Shrimp Camarão, envolto em massa Kataifi temperado com ervas aromáticas locais, acompanhado com maionese de manjeriço. <i>Fried shrimp from the Alentejo coast wrapped in crispy pastry seasoned with local herbs and accompanied by fried shrimps' heads and herb mayonnaise.</i>	€ 15,00
O Prego Alentejano/Alentejo Steak Prego Prego de carne alentejana servido em dois pães cozidos na hora, com pimento padron, molho piri-piri e mistura de queijos derretido. <i>Two Alentejo sirloin steak sandwiches garnished with padron peppers, piri piri sauce and melted cheese.</i>	€ 8,50
A nossa Batata Frita/Our Fries Batata nova servida frita acompanhada com o nossos molhos picante e manjeriço. <i>Deep fried new potatoes served with our special spicy sauce and basil mayonnaise on the side.</i>	€ 5,00



HOWARD'S FOLLY

Pe.tis.cos – Novos e Sazonais New and Seasonal...

Meloa, Figo e Presunto/Melon Figs and Smoked Ham Do mercado Estremoz - Meloa fresca, figos e o nosso presunto de porco preto. <i>From the Estremoz market - fresh melon, figs and our very best "Porco Preto" smoked ham.</i>	€ 8,50
Salada Gaspacho / Gaspacho Salad Tradicional reinventado. Todo o sabor do mais que conhecido petisco alentejano servido de forma diferente. Pepino, cebola, alho e orégãos moussé de tomate e tomate crocante. <i>Tradition reinvented. All the flavor of this well-known soup served in an original way. Cucumber slices with tomato moussé, onion, garlic and oregano sprinkled with dried tomato crumble.</i>	€ 6,00
Tosta de Bacalhau fresco /Fresh Cod Toast Bacalhau fresco servido sobre tosta de pão alentejano, purê de grão, agrião e Azeite de coentros. <i>Fresh Cod served on an Alentejo bread toast with chickpea purée, watercress and coriander olive oil.</i>	€ 9,50
Arroz Preto de Lagostins /Langoustine Black Rice Arroz cremoso com tinta de choco, acompanhado de lagostins, alho e crémè fraiche <i>Squid ink black rice, low temperature langoustines and crémè fraiche.</i>	€17,00
Lulinhas Fritas / Deep Fried Small Squid Lulinhas crocantes acompanhadas de maionese de alho, brotos de coentros e gomos de limão. <i>Crispy deep-fried squid, garlic mayonnaise, coriander sprouts and lemon wedges.</i>	€ 10,00
Ceviche de Robalo / Sea-Bass Ceviche Robalo marinado em sumo de limão, cebola roxa, maga, leite de côco e caviar de limão <i>Marinated sea-bass in lemon juice, red onion, mango, coconut milk and lemon caviar.</i>	€ 15,00
Naco de Vazia / Sirloin Steak Vazia de Touro Bravo servido com redução de vinagre Balsâmico, queijo de ovelha curado, coentros e cebola frita. <i>Free range bull steak, served with balsamic vinegar reduction, sheep cheese, crispy onion crumble and coriander.</i>	€ 14,00
Peito de Pato com puré de Beterraba / Duck and Beetroot Peito de pato servido com puré de beterraba, ervilhas tortas salteadas <i>Duck magret served with beetroot puree, pickle beetroot and sugar snap peas.</i>	€ 14,50

Sobremesas/Deserts

Chocolate e Poejo/Chocolate Mousse with Pennyroyal Meringue Mousse de chocolate gelada, com merengue de poejo acompanhada com o nosso azeite e flôr de sal. <i>Frozen chocolate mousse with pennyroyal meringue, drizzled with olive oil and garnished with salt flakes.</i>	€ 5,00
Figs e Frutos Secos /Figs and Nuts Aproveitando a sua disponibilidade no mercado e sendo a sua época apresentamos esta deliciosa sobremesa <i>In season and available in Estremoz market, we present you this delicious dessert.</i>	€ 6,00
Gelado de queijo de cabra e mogango/Goat's Cheese and Pumpkin Combinação recriada a partir de gelado de queijo de cabra, doce de mogango e alecrim, e massa crocante com açúcar e canela. <i>Goat's cheese ice cream, served with pumpkin jam and crispy pastry sprinkled with cinnamon and icing sugar.</i>	€ 7,50
Crumble de época – Seasonal Crumble Aproveitando a disponibilidade de frutas da época apresentamos o nosso crumble / Compota de cereja, bolacha crocante e natas batidas com raspas de chocolate Using the season availability we present our crumble: <i>Cherry compote, crumble, wiped cream and chocolate chips</i>	€ 7,50
Morango e manjeriço/Strawberries and Basil De uma combinação muito refrescante apresentamos esta fantástica sobremesa <i>Here is a refreshing duo, Local strawberries and basil, make this a delicious dessert.</i>	€ 6,00

Para Terminar/To finish

Aguardente Local \ Local Brandy Experimente uma das nossas aguardentes locais, o digestivo perfeito <i>Try one of our local brandy selection</i>	€ 5,50/pp
Expresso Biológico / Bio expresso Coffee	€ 1,10/pp
Expresso Martini / Expresso Martini Cocktail a base de café expresso e Vodka <i>Cocktail made with expresso coffee and Vodka</i>	€ 7,00/pp
Chás e infusões /Herbal Teas and Infusions Apresentamos uma seleção de chás e infusões do mercado de Estremoz <i>We present you from the local market a selection of herbal teas and infusion</i>	€ 3,00/pp

**Reservas, Visitas, Provas, Eventos
Privados:
Bookings, Tours, Tastings and Private
Events:**

**T: +351 268 332 151
M: +351 964 197 644
E: Bernardo@HowardsFollyWine.Com**



www.facebook.com\Follyrestaurant



@follyrestaurant



HowardsFollyWine.Com