

CRAVEIRAL

FARMHOUSE · ALENTEJO



Festividades

Natal & Passagem de Ano

CHRISTMAS & NEW YEAR · 2026

24 · 25 · 31 DEZEMBRO | 1 JANEIRO

CRAVEIRAL FARMTABLE · SÃO TEOTÓNIO · ODEMIRA

Da nossa horta para a sua mesa

FROM OUR GARDEN TO YOUR TABLE

Estes menus nascem a poucos metros da mesa onde vão ser servidos. Sete mil metros quadrados de horta e duas estufas dão-nos os hortícolas de inverno que aqui encontra — as couves, os grelos, o agrião, a abóbora, a beterraba — colhidos na véspera, no ponto certo.

O resto vem de perto: o peixe da lota, o cabrito e os enchidos de produtores do concelho, o pão de massa mãe da nossa padaria, os doces e licores feitos na casa com o que a horta dá a mais em cada estação.

É uma cozinha de raiz alentejana, sem artifício, feita para se comer devagar e em boa companhia. É assim que gostamos de receber — e é assim que queremos passar consigo o fim deste ano.

These menus are grown a few metres from the table where they are served. Seven thousand square metres of kitchen garden and two greenhouses give us our winter vegetables — kale, turnip tops, watercress, pumpkin, beetroot — picked the day before, at their best.

The rest comes from close by: fish from the local auction, kid goat and cured meats from producers in the district, sourdough from our own bakery, and preserves and liqueurs made in-house from whatever the garden gives us in abundance.

7.000

M² DE HORTA

2

ESTUFAS

4

MOMENTOS

24 DEZEMBRO · JANTAR

Véspera de Natal

CHRISTMAS EVE DINNER

70 € | por pessoa / per person

Serviço de pão de massa mãe, manteiga e azeite

Sourdough bread service, butter and olive oil

Ostra, mignonette de cebolete

Oyster, chive mignonette

OPÇÃO VEGETARIANA / VEGETARIAN

Requeijão no forno com mel, doce de abóbora e nozes, tostas de pão alentejano

Baked requeijão with honey, pumpkin preserve and walnuts, Alentejo bread toasts

Lombo de bacalhau em cama de couves salteadas, batata assada e emulsão de alho

Cod loin on sautéed garden greens, roast potato and garlic emulsion

OPÇÃO VEGETARIANA / VEGETARIAN

Salada de beterraba assada, queijo fresco e rúcula silvestre

Roasted beetroot salad, fresh cheese and wild rocket

Rabanada de pão de massa mãe, creme de canela queimado e gelado de mel

Sourdough rabanada, burnt cinnamon cream and honey ice cream

BEBIDAS INCLUÍDAS / DRINKS INCLUDED

Vinho Vicentino Branco Colheita, soft-drinks,
águas, café e licor da nossa horta

Vicentino white wine, soft drinks, water, coffee and our house garden liqueur

MENU KIDS 22 €

Filete de peixe com puré de batata

Fish fillet with mashed potato

25 DEZEMBRO · ALMOÇO

Dia de Natal

CHRISTMAS DAY LUNCH

60 €

por pessoa / per person

Tábua de queijos e enchidos, com doces da horta

Cheese and cured meat board, with jams from our garden

Creme de abóbora assada e sementes tostadas

Roasted pumpkin velouté with toasted seeds

Cabrito assado com arroz de forno e laranja

Roast goat with oven-baked rice and orange

OPÇÃO VEGETARIANA / VEGETARIAN

Arroz cremoso da horta

Creamy rice with vegetables from our garden

Arroz doce

Portuguese rice pudding

BEBIDAS INCLUÍDAS / DRINKS INCLUDED

Vinho Vicentino Tinto Colheita, Soft Drinks,
águas, café e licor da nossa horta

Vicentino red wine, soft drinks, water, coffee and our house garden liqueur

MENU KIDS 18 €

Peito de frango com arroz basmati

Chicken breast with basmati rice

31 DEZEMBRO · JANTAR

Passagem de Ano

NEW YEAR'S EVE DINNER

180 € por pessoa / per person

60 € crianças 4–12 / children

Brunch de 1 de Janeiro incluído · 1 January brunch included

Pão, manteiga e azeitonas

Bread, butter and olives

Pastel de massa tenra · Queijo de cabra em massa filo

Traditional meat pastel · Goat cheese in filo pastry

Couves da horta assadas, amêndoa e mel

Roasted garden greens, almond and honey

Ostras

Oysters

Filete de peixe da lota, amêijoa, caldo da espinha, alho-francês da horta e agrião,
com puré de grão

Fish fillet from the local auction, clams, fish broth, garden leek and watercress, chickpea purée

OPÇÃO VEGETARIANA / VEGETARIAN

Cogumelos King Oyster grelhados em cama de puré de grão

Grilled King Oyster mushrooms on chickpea purée

Lombo de porco assado em forno de lenha, esmagada de batata-doce e castanha,
redução de vinho tinto e grelos

Wood-oven roast pork loin, sweet potato and chestnut mash, red wine reduction and turnip tops

OPÇÃO VEGETARIANA / VEGETARIAN

*Folhado de tofu fumado e castanha, esmagada de batata-doce, grelos salteados e
redução de vinho tinto*

Smoked tofu and chestnut pastry, sweet potato mash, sautéed turnip tops and red wine reduction

Buffet de sobremesas

Dessert buffet

Espumante e passas à meia-noite

Sparkling wine and raisins at midnight

BEBIDAS INCLUÍDAS / DRINKS INCLUDED

Wine pairing, Soft Drinks, águas, café e medronho

Wine pairing, soft drinks, water, coffee and medronho

MENU KIDS 60 €

Bife do lombo de novilho com arroz e batata frita

Beef sirloin with rice and fries

1 JANEIRO · BRUNCH

Primeiro dia do ano

NEW YEAR'S DAY BRUNCH

Incluído no menu de Passagem de Ano

Included in the New Year's Eve menu

Pequeno-almoço Craveiral

The Craveiral breakfast

Rodízio de pizzas orgânicas

Organic pizza, served to the table

Açorda alentejana

Alentejo bread and coriander soup

Caldo verde

Kale and potato soup

Saladas de inverno da horta

Winter salads from our garden

Cozido de grão com enchidos do Evangelista, em panela de ferro

Chickpea stew with Evangelista cured meats, in a cast-iron pot

Pastelaria de época

Seasonal pastries

Horário | Schedule

Das 9h às 14h
From 9am to 2pm



*Que o ano que vem
saiba a terra, a mar
e a boa companhia.*

May the year ahead taste of the land, the sea, and good company.

CRAVEIRAL

CRAVEIRAL FARMTABLE

SÃO TEOTÓNIO · ODEMIRA

283249170 · ola@craveiral.pt · www.craveiral.pt