

Comece com um Cocktail Start with a Cocktail

Howard's Folly Sangria € 4.50/pp
A nossa receita original - uma combinação de fruta exótica com o nosso Sonhador Branco.
Our original recipe - a combination of exotic fruit and our white Sonhador.

Martini da Época/Seasonal Martini € 9,00/pp
Vodka e fruta da época. Que combinação pode esperar? Pergunte ao nosso Bartender.
Vodka and seasonal fruit. What combination can you expect? Ask our Bartender.

Cocktail s/álcool /Alcohol Free Citrus Cooler € 5,00/pp
Fruta do dia numa combinação bem refrescante.
A cooling combination of fresh fruit of the day.

Couvert

Ouro Alentejano/Alentejo Gold € 3,00/pp
Azeite da Herdade das Barrocas, azeitonas temperadas do mercado de Estremoz, manteiga aromatizada e pão Alentejano.
Herdade das Barrocas olive oil, seasoned olives from Estremoz market, aromatic butter and Alentejo bread.

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

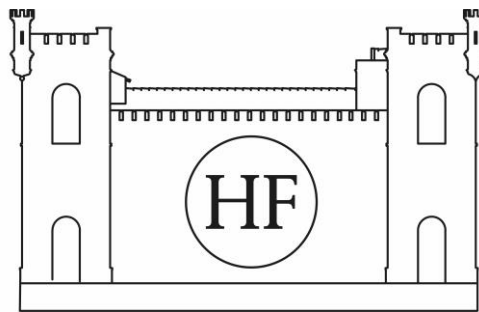
Croquetes de Alheira € 6.00
Croquetes de alheira servidos com maionese de mangericão. Perfeitos para partilhar e começar a sua refeição.
Croquettes of poultry and game served with basil mayonnaise. Great to share and start your meal.

Cabeça de Xara/Pigs' Head Terrine €10.00
A Melhor cabeça de Xara do Alentejo servida com finas tostas de pão alentejano.
The best Alentejo pigs' head terrine served with thin slices of local bread toast.

Camarão Kataifi/Crispy Shrimp € 18.00
Camarão envolto em massa Kataifi, temperado com ervas aromáticas locais, acompanhado com maionese de manjericão.
Fried shrimp wrapped in crispy pastry seasoned with local herbs, served with basil mayonnaise.

Hamburger de Borrego /Lamb Burger € 12.50
Hamburguer de borrego servido em pão brioche, com molho de menta e jalapeños, e queijo derretido.
Minced lamb burgers served in brioche buns with mint and jalapeño sauce and melted cheese.

A nossa Batata Frita/Our Fries € 5.00
Batata nova frita, acompanhada com o nosso molho picante e maionese de manjericão.
Deep fried new potatoes served with our special spicy sauce and basil mayonnaise on the side.



HOWARD'S FOLLY

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

Enchidos da Dona Octávia/Dona Octávia charcuterie € 12.50
Seleção de enchidos do fumeiro da Dona Octávia.
The best charcuterie from Dona Octávia's Smoke House.

Cogumelos da época, Ovo e Alho Francês/Mushrooms, Egg and Leek € 13.00
Cogumelos Shitake biológicos servidos com alho francês frito, molho de soja e ovo a baixa temperatura, servido sobre tosta de brioche.
Organic shitake mushrooms served with fried leek, sous vide egg and soya sauce on brioche toast.

Tosta de Bacalhau fresco/Fresh Cod Toast € 14.00
Bacalhau fresco servido sobre tosta de pão alentejano, purê de grão, rebentos de coentros e azeite de coentros.
Fresh cod served on an Alentejo bread toast with chickpea purée, coriander and coriander olive oil.

Arroz Preto de Lagostins /Langoustine Black Rice €18.00
Arroz cremoso com tinta de choco, acompanhado de lagostins, alho e crème fraîche.
Squid ink black rice, low temperature langoustines and crème fraîche.

Polvo em Couve Roxa/ Octopus in Red Cabbage € 17.00
Polvo marinado em sumo de couve roxa com esparregado de nabijas e esmagada de batata.
Octopus infused in red Cabbage juice, green turnip and mashed potato.

Asinhas de Frango Picantes/ Spicy Chicken Wings € 9.00
Asas de frango fritas servidas com mel de Estremoz, limão e molho picante.
Fried chicken wings served with Estremoz boney, lemon and spicy sauce.

Naco de Vazia Alentejana/ Alentejo Sirloin Steak € 18.00
Naco de Vazia Alentejana servido com redução de vinagre balsâmico, queijo de ovelha curado, coentros e cebola frita.
Alentejo sirloin steak, served with balsamic vinegar reduction, sheep's cheese, crispy onion crumble and coriander.

Sobremesas/Desserts

Chocolate e Pimenta Rosa/Chocolate Mousse & Pink Peppercorns € 5.50
Mousse de chocolate gelada, com merengue de pimenta rosa com o nosso azeite e flôr de sal.
Frozen chocolate mousse with pink peppercorn meringue, drizzled with olive oil and garnished with salt flakes.

Pêra e Frutos Secos /Pear and Nuts € 7.00
Pêra, bolo de amêndoa e frutos secos tostados com 'crème anglaise' de baunilha e raspas de chocolate.
Pear, almond sponge and toasted nuts, vanilla crème anglaise and chocolate shavings.

Gelado de queijo de cabra e mogango/Goat's Cheese and Pumpkin € 7.50
Combinação de gelado de queijo de cabra, doce de mogango com canela e massa kataifi crocante.
Goat's cheese ice cream, served with pumpkin jam and crispy pastry sprinkled with cinnamon and icing sugar.

Crumble de época – Seasonal Crumble € 7,00
Aproveitando a disponibilidade de frutas da época propomos o nosso crumble: Compota de maça bravo esmolfe, crumble de bacon, gelado de baunilha negro e caramelo salgado.
Using the freshest seasonal fruits we present our crumble: Apple compote, Bacon crumble, black vanilla ice cream and salted caramel.

Tiramisu com Marmelo/ Quince Tiramisu € 6.50
Uma combinação de fruta da época e uma sobremesa intemporal.
An uncommon combination make this a delicious dessert.

Para Terminar/To finish

Prato de queijo e Licoroso/Cheese Platter and "Licoroso" € 15.00
Seleção de queijos nacionais acompanhados por um vinho generoso alentejano.
Selection of cheeses served with a sweet Alentejo wine

Espresso Biológico /Organic espresso Coffee € 1,10

Espresso Martini / Espresso Martini € 9,00
Cocktail a base de café expresso e Vodka.
Cocktail made with espresso coffee and vodka.

Chás e infusões /Herbal Teas and Infusions € 3,00
Seleção de chás e infusões do mercado de Estremoz.
Our selection of herbal teas and infusions from the local market.

IVA incluído a taxa legal em vigor / VAT included

**Reservas, visitas, provas, eventos privados:
Bookings, tours, tastings and private events:**

T: (+351) 268 332 151

M: (+351) 964 197 644

E: reservas@howardsfollywine.Com



www.facebook.com\Follyrestaurant



@follyrestaurant



HowardsFollyWine.Com

Em caso de intolerancias ou alergias, por favor consulte-nos
In case of allergies or intolerance please advise us

