

# BEBIDAS // BEVERAGES

**PT // Adoramos uma boa bebida. Com pouco ou nenhum açúcar, mínimo impacto, e de produtores nacionais que respeitamos. São boas para ti, sabem melhor, e ainda ajudam a regenerar a natureza.**

**EN // We enjoy nice drinks. With little or no sugar, minimal impact, and from national producers we respect. They are good for you, taste better, and even help regenerate nature.**

## ÁGUAS // WATER

<b>Água do Gandum, filtrada, sem/com gás // 50cl //</b>	<b>2/3</b>
Gandum water, filtered, still or sparkling	
<b>Água das Pedras // 33cl // Natural sparkling water // Pedras Salgadas, 440km</b>	<b>3</b>

## REFRESCOS // SOFT DRINKS

<b>Why Not Soda // Ericeira, 140km // 33cl</b>	
<b>Cola Natural // Natural Cola</b>	<b>4</b>
<b>Pêssego e gengibre //</b>	<b>4</b>
Peach and ginger	
<b>Limão e erva mate // Lemon and mate</b>	<b>4</b>

## SUMOS // JUICES

<b>Sumo de maçã de Alcobaça // Apple juice // Alcobaça, 153km</b>	<b>3</b>
<b>Sumo de maçã de Alcobaça e Pêra Rocha do Oeste // Apple and pear juice // Alcobaça, 153km</b>	<b>3</b>
<b>Sumo de maçã de Alcobaça e framboesa // Apple and raspberry juice // Alcobaça, 153km</b>	<b>3</b>
<b>Refresco de uva do Gandum com água natural ou gaseificada // Gandum's Grape Syrup with still or sparkling water</b>	<b>3</b>
<b>Refresco de tangerina, groselha ou erva príncipe // Tangerine, currant or lemon grass syrup with still or sparkling water // Quiosque de Refresco // Lisboa, 106km</b>	<b>3</b>
<b>Um Bongo // Portuguese kids' juice "Um Bongo" // Almeirim, 84km</b>	<b>3</b>

## SUMOS NATURAIS // FRESH JUICES

<b>Laranja // Orange</b>	<b>5</b>
<b>Smoothie de fruta // Fruit smoothie</b>	<b>5</b>

## KOMBUCHA

<b>Aquela Kombucha // Porto, 375km // 25cl</b>	
<b>Original</b>	<b>4</b>
<b>Tropical</b>	<b>4</b>

**PT // Por mais que nos esforcemos para consumir 100% localmente, se quisermos ser verdadeiros, não podemos ignorá-los do nosso menu. Café e chá fazem parte da nossa cultura e, como tal, não poderíamos omiti-los do nosso menu. Como estas são plantas que não cultivamos no Alentejo, tivemos que obtê-las de mais longe. Mas não de qualquer lugar ou de qualquer maneira. Por acreditarmos na transparência de tudo o que entra nas nossas cozinhas, fazemos questão de conhecer bem aqueles que produzem o café ou cacau que servimos no Gandum.**

**EN // As much as we strive to consume 100% locally, if we want to be true, we cannot overlook them from our menu. Coffee and tea are part of our culture, and as such, we couldn't omit them from our menu. Since these are plants we don't cultivate in Alentejo, we had to source them from farther away. But not from just anywhere or in any manner. Because we believe in the transparency of everything that enters our kitchens, we make it a point to know well those who produce the coffee or cocoa we serve at Gandum.**

## CAFÉ // COFFEE

**PT // O café que servimos vem da Fazenda Baobá (Brasil) e é robusto e aromático. Seguindo as sugestões dos produtores e baristas, servimo-lo de várias formas para que cada pessoa possa criar a experiência que melhor lhe convier. Para uma bebida mais forte e robusta, pede um expresso ou expresso duplo. Para uma bebida mais delicada, equilibrada e menos amarga, servimos café filtrado ou café feito na cafeteira italiana, onde a extração é mais lenta e os sabores se desenvolvem mais gradualmente.**

**EN // The coffee we serve comes from Fazenda Baobá (Brazil) and is robust and aromatic. Following the suggestions of producers and baristas, we serve it in various ways so that each person can create the experience that suits them best. For a stronger and more robust drink, ask for an espresso or double espresso. For a more delicate, balanced, and less bitter drink, we serve filtered coffee or coffee made in the Italian coffee pot, where the extraction is slower and the flavors develop more gradually.**

<b>Café de filtro // Filtered coffee</b>	<b>2</b>
<b>Café de cafeteira italiana //</b>	<b>2</b>
Italian moka pot	
<b>Expresso / Expresso duplo //</b>	<b>2/3</b>
Espresso / Double espresso	
<b>Descafeinado de processo natural //</b>	<b>3</b>
Decaf, natural process	
<b>Café com leite // Latte</b>	<b>3</b>
<b>Capuccino</b>	<b>3</b>
<b>Café gelado // Iced coffee</b>	<b>3</b>
<b>Cold brew</b>	<b>3</b>

## CHÁ // TEA

**Gorreana** // Açores, o único chá europeu // Azores, the only fully European tea

<b>Chá Preto</b> // Black Tea	3
<b>servido com ou sem leite</b> // served with or without milk *	
<b>Chá verde</b> // Green Tea	3

## INFUSÕES // HERB INFUSIONS

<b>Com Ervas Frescas do Gandum: Alecrim; Tomilho; Hortelã-Pimenta; Erva-Cidreira; Melissa; Verbena-Limão; Casca de Limão</b> // With Gandum's Fresh Herbs: Rosemary; Thyme; Pennyroyal; Lemon Balm; Lemon Verbena; Lemon Peel	4
---	---

## OUTRAS // OTHER

<b>Cacau quente</b> * // Hot cocoa* // Melgão // Montemor-o-Novo	5
<b>Bebida de bolota torrada, o nosso descafeinado</b> // Toasted Acorn drink, our "Decaffeinated" // Freixo do Meio // Montemor-o-Novo	3

\* **Leite de vaca biológico "Milhafre" dos Açores ou bebida de Aveia Oatly da Suécia** // Organic cow milk from the Azores or Oat drink "Oatly" from Sweden

## CERVEJA // BEER

<b>Musa</b> // Garrafa 33cl, Lisboa, 106km // Bottle 33cl, Lisbon, 106km	4
Blondie Ale	
Born in the IPA	
Twist and Stout	
<b>Barona</b> // Garrafa 33cl, Marvão, 150km // Bottle 33cl, Marvão, 150km	4
Monda	
Seara Lager	
American Pale Ale	
<b>Dois Corvos</b> // Garrafa 33cl, Lisboa, 106km // Bottle 33cl, Lisbon, 106km	5
Matiné // Session IPA	
Finisterra // Imperial Porter	
Mermúrio // American Amber Ale	
<b>Super Bock</b> // Garrafa // Bottle // 33cl // Leça do Balio, 384km	2

## BEBIDAS ESPIRITUOSAS // SPIRITS

<b>Aguardente Medronho</b> // Lenda da Beira // Pampilhosa da Serra, 288km	10
<b>Aguardente Vinica</b> // CRF // Estremoz, 63km	8
<b>Rum Agrícola da Madeira</b> William Hinton 3 anos // Madeira, 1'050km	10
<b>Whiskey</b> Maker's Mark // Louisville, USA, 6'525km	12
<b>Whiskey</b> Monkey Shoulder // Scotland, 1'960km	12
<b>Licor</b> // Liquor // Granito Montemorense // Arraiolos, 25km	6
<b>Licor</b> // Liquor // Poejo Montemorense // Arraiolos, 25km	6
<b>Ginja d'Óbidos</b> // Sour Cherry liquor // Óbidos, 170km	6
<b>Amarguinha com/sem limão</b> // Almond liquor with/without lemon // Sebal, 261km	8
<b>Moscatele de Setúbal</b> // Joaquim Arnaud // Setúbal, 72km	8
<b>Porto</b> // Quinta do Infantado, Branco // White // Pinhão, 393km	8
<b>Porto</b> // Quinta do Infantado, Ruby // Pinhão, 393km	8
<b>Macieira</b> // Brandy // Manzanares, ES, 494km	10

## COCKTAILS

<b>Gin tónico</b> // Gin tonic // Tonic Indian 98, Valongo, 388km	
Sharish // Reg. de Monsaraz, 70km	14
Nordés // Cádiz, ES, 412km	12
Tanqueray // Scotland, 1960km	8
<b>Moscatele Tónico</b> // Moscatel Tonic // Moscatel Joaquim Arnaud, Setúbal, 72km // Tonic Indian 98, Valongo, 388km	7
<b>Macola</b> // Macieira, Manzanares, ES, 494km // Why Not Cola Natural, Ericeira, 140km // Sumo de Limão // Lemon juice	8
<b>Vodka Cola</b> // Why Not Soda Cola Natural // Ericeira, 140km	
Vodka Egoísta // Anadia, 253km	15
Vodka Smirnoff // Vários países // Various countries	9
<b>Porto tónico</b> // Porto tonic // Quinta do Infantado // Tonic Indian 98 // Valongo, 388km	
Branco // White	8
Ruby	8

## VINHOS // WINES

**PT // Os nossos pratos são compostos maioritariamente por vegetais, apontamentos frescos e ingredientes subtis, cuja qualidade e sabor merecem um lugar no nosso palato. Apesar do nosso compromisso ser com produtores locais, a riqueza do vinho alentejano pode, muitas vezes, sobrepor-se aos aromas que os ingredientes da horta trazem. A nossa carta de vinhos é composta por vinhos, não só locais como de outras regiões, que respeitem o sabor dos nossos pratos, enriquecendo a experiência no nosso restaurante, Provenance.**

EN // Most of our dishes feature fresh vegetables and subtle ingredients, all carefully chosen for their quality and flavor. While we prioritize local producers, sometimes the richness of Alentejo wine can overshadow the delicate flavors of our garden-fresh ingredients. Our wine list includes both local and other regional wines that complement our dishes, enhancing your experience at our restaurant.

## BRANCOS // WHITE

**PT // Em Portugal, existe uma enorme variedade de perfis e referências no que toca ao vinho branco. Nesta panóplia de estilos, encontramos desde os mais frescos e leves até aos mais aromaticamente complexos, e aqueles que têm mais corpo e intensidade.**

EN // In Portugal, there's a wide range of profiles and references when it comes to white wine. Within this abundance of styles, we find everything from the fresher and lightest to the aromatically complex, as well as those with more body and richness.

**Zebro BIO // Amoreira da Torre // Alentejo, Montemor-o-Novo, 6km, 2022**

**Copo // Glass // 6**

**Garrafa // Bottle // 22**

**Vinha da Safa // Casa Relvas // Alentejo, Évora, 25km, 2022**

**Copo // Glass // 6**

**Garrafa // Bottle // 22**

**Vinha da Malhada Bio // Quinta do Montalto // Lisboa, Ourém, 119km, 2022**

**Copo // Glass // 6**

**Garrafa // Bottle // 22**

**Só Vinha Alvarinho // Minho, Amarante, 295km, 2022**

**Garrafa // Bottle // 25**

**Orange wine // Amoreira da Torre // Alentejo, Montemor-o-Novo, 6km, 2022**

**Garrafa // Bottle // 36**

## ESPUMANTES // SPARKLING WINES

**PT // O espumante, entre os vinhos, é o mais versátil gastronomicamente, pois a sua acidez elevada mantém sempre o palato limpo, permitindo saborear cada ingrediente. O espumante não se sobrepõe aos sabores do prato, mas não passa despercebido pelas suas bolhinhas, o que torna a experiência da sua refeição mais divertida.**

EN // Among wines, sparkling wine is the most gastronomically versatile. Its high acidity keeps the palate clean, allowing you to savor each ingredient. Sparkling wine doesn't overpower the flavors of the dish but its bubbles add a playful touch, making your dining experience more enjoyable.

**Pet-Nat // Amoreira da Torre // Branco/White ou//or**

**Rosé // Alentejo, Montemor-o-Novo, 6km, 2021**

**Garrafa // Bottle // 30**

## TINTOS // RED

**PT // O vinho tinto português está entre os melhores vinhos do mundo. O que nos distingue dos outros países é a criatividade dos nossos enólogos. Desde a forma como criam vinhos complexos e de qualidade a partir de uma mistura cuidadosa de castas que tanto caracterizam a autenticidade de cada região, até ao resgate de técnicas ancestrais e recuperação de castas que há muito não se viam numa vinha moderna.**

EN // Portuguese red wine ranks among the world's finest. What sets Portuguese wine makers apart from other countries', is their creativity. From crafting complex and quality wines through careful blending of grape varieties that characterize the authenticity of each region, to reviving ancient techniques and rediscovering grape varieties long absent from modern vineyards.

**Zebro BIO // Amoreira da Torre // Alentejo, Montemor-o-Novo, 6km, 2022**

**Copo // Glass // 6**

**Garrafa // Bottle // 25**

**Capela Santa Margarida // Plansel, Alentejo,**

**Montemor-o-Novo, 2km, 2021**

**Copo // Glass // 6**

**Garrafa // Bottle // 25**

**Palhete // Amoreira da Torre // Alentejo, Montemor-o-Novo, 6km, 2022**

**Garrafa // Bottle // 30**

**Biodinâmico // Casa de Mouraz // Dão, Tondela, 330km, 2021**

**Garrafa // Bottle // 36**

Os valores apresentados são fixos, por pessoa, em EUR e incluem IVA à taxa legal em vigor.

O Restaurante Provenance do Gandum Village é aberto a todos, hóspedes, vizinhos ou visitantes.

## RESERVAS

Para garantir disponibilidade de mesa e de refeição, aconselhamos os clientes a efectuar reserva antecipadamente através do 266 079 000 (chamada para a rede fixa nacional) ou [reservas@gandum.pt](mailto:reservas@gandum.pt)

Reservas obrigatórias para grupos a partir de 8 pessoas.

## CONTACTO

[ola@gandum.pt](mailto:ola@gandum.pt) // +351 266 079 000 (chamada para a rede fixa nacional)

## LEGAL

Gandum Village é uma marca de Wiedemar & Almeida, Lda. // NIPC PT514020300 // Temos "Livro de Reclamações" em suporte físico e digital

## LOCALIZAÇÃO

Gandum Village, Rua de São Domingos (EM 537), Reguengo de São Mateus, 7050-032 Montemor-o-Novo, Portugal

**INSTAGRAM** [@gandum.village](#)  
[@restaurante.provenance](#)

**WEB** [gandum.pt](http://gandum.pt)

## WIFI: GUEST

Internet de alta velocidade de acesso livre // carregue em ligar

## ALERGÉNIOS

Não temos uma cozinha específica para a manipulação de alimentos totalmente livres de alergénios, portanto, os nossos pratos podem conter vestígios das seguintes substâncias: Cereais contendo glúten, Ovos, Amendoim, Leite e produtos à base de leite, Frutos secos (avelã, amêndoa, noz), Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Sulfitos (nos vinhos e vinagre), Tremoço. Caso tenhas algum tipo de restrição alimentar por favor informa-nos antes de realizares o teu pedido.

## **SOBRE O PROVENANCE**

É preciso uma aldeia para mudar o mundo, e é possível que a mudança comece mesmo aqui, à volta desta mesa. Foi isso que quisemos provocar no Provenance. Afinal, no Gandum, a sustentabilidade é um modo de ser e de viver, e o nosso restaurante não podia ser exceção.

Para o Provenance, trouxemos tudo o que de melhor se faz em Montemor-o-Novo e no Alentejo e aquilo que não encontrávamos aqui, fomos buscar o mais perto possível, da forma mais transparente possível. Assim, conseguimos trazer a sustentabilidade para a mesa, celebrando a natureza, respeitando o planeta, e honrando até os palatos mais exigentes. Com produtos de qualidade, sempre da melhor proveniência, maioritariamente locais e vegetais. O resultado: uma cozinha saudável, sem artifícios e saborosa, de inspiração mediterrânica e com foco no Alentejo.

Porque acreditamos que comer bem também passa por entender o espírito de um lugar, esta carta nasce de várias mãos e é fruto das experiências gastronómicas de muitas pessoas que passam ou passaram pelo Gandum. Quisemos que fosse uma carta colaborativa, feita de diferentes experiências e sensibilidades, interpretadas com talento pela nossa equipa, criando para o Provenance pratos únicos e deliciosos, com uma vibração coletiva.

E é mesmo assim. O Provenance é para todos. Por isso, criámos pratos para vegetarianos mas não só; para adultos, mas que também agradam às crianças; para picar ou para sair refastelado. Sempre alimentando os melhores momentos, evitando o desperdício e nutrindo as boas ideias e a partilha à volta de uma mesa, num profundo respeito pela sabedoria da natureza, o ritmo das estações, o tempo e a verdade deste lugar.

## **PROVENIÊNCIA TOTALMENTE TRANSPARENTE DOS PRODUTOS**

Uma refeição é uma viagem. Queremos que seja deliciosa, nutritiva e consciente. Equilibrada também. Em cada etapa, de descoberta em descoberta e sempre nova. Por isso, no Provenance focámo-nos na origem, no modo de produção e na qualidade de cada ingrediente que escolhemos, para criar pratos saudáveis, saborosos e sustentáveis para todos. Mostramos uma lista exaustiva dos produtos que usamos, com referência a quem produz e ao lugar onde são produzidos. Priorizamos sempre usar os produtos que crescem aqui, no Gandum. A seguir escolhemos a dedo produtores locais que têm os mesmos valores que nós, e depois produtos de Portugal continental e ilhas. Só poucos produtos é que vêm de mais longe, e mesmo assim conhecemos a sua origem e o seu método de produção