

Nã T'acho

(Nan te acho)

“Não te encontro.”

Mas talvez aqui se encontre.

Nã se vence quem nã desiste.

Há sonhos que nascem devagar.

Como as coisas boas do Alentejo.

Este nasceu da visão de **José Canhoto**: criar uma casa onde a mesa fosse lugar para estar, partilhar e demorar.

Desde 1530, estas paredes guardam pedra, memória e uma **torre** com uma das vistas mais bonitas de Évora.

Sandra nem queria este restaurante.

A vida, às vezes, escolhe por nós.

Hoje é ela quem lhe dá rumo, todos os dias, com o cuidado de quem toma conta do que ama.

Somos atípicos por convicção.

Honramos a tradição, mas gostamos de surpreender.

Na cozinha, o **Chef José Baldé** dá voz aos sabores.

Na sala e nos vinhos, o **Escanção Hugo Cardoso** cuida das harmonizações e da arte de bem receber.

Que se sinta em casa.

E que volte.

Seja muito bem-vindo ao Nã T'acho.

Nã T'acho

(Nan te acho)

“I can’t find you.”

But perhaps you may find something here.

Those who do not give up cannot be defeated.

Some dreams take time to grow.

Like the finest things in Alentejo.

This one was born from the vision of **José Canhoto**: to create a house where the table would be more than a place to eat — a place to gather, to share and to linger.

Since 1530, these walls have held stone, memory, and a tower with one of the most beautiful views in Évora.

Sandra never wanted this restaurant.

Life, sometimes, chooses for us.

Today, she is the one who guides it, every day, with the care of someone looking after what they love.

We are atypical by conviction.

We honor tradition, but we also like to surprise.

In the kitchen, **Chef José Baldé** gives voice to flavor.

In the dining room and through the wines, Sommelier **Hugo Cardoso** oversees pairings and the art of hospitality.

May you feel at home.

And may you return.

Welcome to Nã T'acho.

Couvert	4,90
Cesto de pão / Bread	1,90

ENTRADAS FRIAS/ COLD STARTERS

Queijo de Ovelha Curado / Alentejo Sheep Cheese	6,20
Queijo de Ovelha Amanteigado com Compota Caseira Creamy Sheep's Cheese with Homemade Jam	7,50
Paio de Porco Preto / Black Pork Paio	6,90
Presunto Ibérico de Porco Preto / Black Pork Smoked Ham	14,00
Tábua Alentejana / Alentejo Mix Board	18,00

ENTRADAS QUENTES/ WARM STARTERS

Creme de Legumes / Vegetable Soup	3,00
Creme de Cebola c Crocante de Amêndoa / Onion Cream Soup wth Crispy Almonds	4,50
Peixinhos da horta / Vegetable Tempura	7,50
Cogumelos Salteados, Ovo e Presunto / Sautéed Mushrooms with Egg and Ham	7,50
Tomatada Folhada / Tomatada Puff Pastry	7,50
Gambas Panadas com Maionese de Alho / Crispy Breaded Prawns with Garlic Mayo	9,90

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Risotto de cogumelos / Mushroom risotto	15,50
Estaladiço de Legumes com Arroz Selvagem / Vegetables puff with Wild Rice	14,00

PEIXE / FISH

Peixe do dia na grelha com legumes (Robalo ou Dourada)	15,90
Grilled Fish with Vegetables (Seabass or seabream)	
Lombo de Atum de Cebolada / Tuna Loin with Onion Confit	16,90
Broa de bacalhau com grelos/ Cornbread Stuffed with Codfish and Turnip Greens	15,90
Massada Rica de Peixe / Seafood Pasta Stew with Fish and Shrimp	17,50
Bacalhau Lascado com Esmagada de Batata e Chalota Confitada	20,50
Flaked Cod with Potato Mash and Confit Shallots	

CARNE / MEAT

Porco Preto na grelha com migas de espargos (corte variável)	16,90
Grilled black pork with asparagus migas (variable cut)	
Bochecha de Porco Preto com Migas de Tomate	17,90
Black Pork Cheek with Tomato Migas	
Bife à Nã T'acho / Nã T'acho's Steak	16,90
Lombo de novilho na Frigideira com Camarão	25,90
Sautéed Beef Tenderloin with Shrimp	
Coxa de Pato com Esmagada de Batata Doce	17,90
Confit Duck Leg with Sweet Potato Mash	

CARNE MATURADA / DRY-AGED MEAT CUTS

Seleção de cortes de carne marmoreada, tenra e saborosa (**mediante disponibilidade**)

Selection of Tender, Marbled and Flavourful Meat Cuts (**subject to availability**)

Hamburguer de Novilho / Veal Burger	15,90
-------------------------------------	-------

Novilho / Beef cuts:

Pojadouro / Beef steak pojadouro	18,90
----------------------------------	-------

Vazia / Sirloin Steak	26,90
-----------------------	-------

Entrecôte / Entrecôte	26,50
-----------------------	-------

T´Bone / T-Bone Steak	70€/kg
-----------------------	--------

Costeletão / Ribeye on the Bone	75€/kg
---------------------------------	--------

Porco Preto / Black Pork:

Cachaço / Neck Steak (Pork Collar)	16,90
------------------------------------	-------

Inlui 2 acompanhamentos

Novilho: Carne de Raça Angus - Produção local.

Porco Preto: Porco criado no montado de azinheiras e sobreiros.

Maturada no nosso armário no mínimo 12 dias (pode chegar aos 30 dias).

Includes 2 side dishes

Angus Beef : Locally produced Angus beef, known for its tenderness and rich flavour.

Iberian Pork : Free-range Iberian pork, raised in oak and cork forests, developing its distinctive flavour.

Dry-aged in our chamber for a minimum of 12 days, and up to 30 days.

ACOMPANHAMENTOS/ (SIDE DISHES)

Arroz/ Rice	2,00
-------------	------

Batata frita/ French Fries	2,50
----------------------------	------

Ovo estrelado/ Fried Egg	1,50
--------------------------	------

Salada mista/ Tomato and Lettuce Salad	3,50
--	------

Migas de espargos/ Asparagus Migas	5,50
------------------------------------	------

Legumes Assados / Roasted Vegetables	4,50
--------------------------------------	------



Cortes Maturados da Tábua / Dry-Aged Cuts on the Board



Bife à Nã T'acho / Nã T'acho's Steak



Porco Preto na grelha com migas de espargos (corte variável)
Grilled black pork with asparagus migs (variable cut)

SOBREMESA / DESSERT

Fruta / Fruit 3,00

Leite creme queimado / Custard milk 4,50

Mousse de chocolate / Chocolate mousse 4,50

Pimenta rosa / Azeite extra virgem e flor de sal / Menta

Pink pepper / Extra virgin olive oil and sea salt flower / Mint

Cheesecake 4,50

Frutos vermelhos / Caramelo salgado / Lemon Curd

Red fruits / Salt caramel / Lemon Curd

Pavlova com gelado de nata / Pavlova with Ice Cream 5,50

Frutos vermelhos / Caramelo salgado / Lemon Curd

Red fruits / Salt caramel / Lemon Curd

Mel e Noz / Typical Alentejo dessert with honey and walnut 5,50

Sericaia / Typical Alentejo cake with eggs, milk and sugar 4,30

Ameixa D'Elvas / Elvas plums 1,80

Gelado de Ameixa D'Elvas / Elvas plums ice cream 1,50

Tarte de Amêndoa com Gelado 5,90

Almond Tart with Ice Cream

Fidalgo / Conventual Alentejo Dessert with layers of sweet egg yolk 6,50

GELADOS / ICECREAM

Picolés artesanais/ Artisan picolé 4,50

Gelado italiano Grom /Italian ice cream 4,50

Ben & Jerry's 4,50

VINHOS A COPO / WINE BY GLASS

Da Casa / House Wine	4,00
Seleção / Selection	5,00
Superior / Superior	7,00
Premium / Premium	9,00

VINHO BRANCO / WHITE WINE

Aventura - Susana Esteban	24,50
Vinha Velha, Mistura de castas Serra de São Mamede / 12,5% / Susana Esteban, Alegrete	
Adega Mayor Reserva	24,00
Antão Vaz, Verdelho, Viognier / 12,5% / Adega Mayor, Campo Maior	
Reserva do comendador 	38,00
Arinto, Verdelho, Viognier / 12,5% / Adega Mayor, Campo Maior	
Monte da Raposinha Reserva Chardonnay 	34,00
Chardonnay / 13% / Monte da Raposinha, Montargil	
Monte da Raposinha Ensaio Arinto 	33,50
Arinto / 12,5% / Monte da Raposinha, Montargil	
Mainova 	25,50
Antão Vaz, Arinto, Verdelho / 12% / Mainova, Herdade da Fonte Santa, Vimieiro	
Moinante Encruzado 	37,00
Encruzado / 12,5% / Mainova, Herdade da Fonte Santa, Vimieiro	
Herdade do Freixo Sauvignon Blanc	24,00
Sauvignon Blanc / 12,5% / Herdade do Freixo, Redondo	
Herdade do Freixo Riesling	26,00
Riesling / 13% / Herdade do Freixo, Redondo	
Dez Tostões 	25,50
Antão Vaz / 13% / Herdade da Maroteira, Redondo	



Garrafa/ Bottle



Copo / Glass



Com barrica / Oaked

Calhameiro	19,00
Gouveio, Viosinho e Arinto / 13% / Jorge Falé, Santa Susana, Redondo	
Plansel Defensor 	24,50
Defensor/ 13,5% / Quinta da Plansel, Montemor-o-novo	
Dom Gabriel Reserva 	16,00
Arinto / 12,5% / Herdade do Menir, Montemor-o-Novo	
Cartuxa 	32,00
Antão Vaz, Arinto, Roupeiro / 13% / Fundação Eugénio de Almeida, Évora	
Laranja Mecânica Fita Preta	31,50
Mistura de várias castas/ 12,0% / Fita Preta, Évora	
Rabo de Ovelha Casa Relvas	19,50
Sauvignon Blanc / 12% / Casa Relvas, Évora	
LV Lobo de Vasconcellos	20,00
Arinto, Verdelho, Sauvignon Blanc / 12% / Adega Lobo de Vasconcellos, Vendinha	
Rubrica 	25,00
Antão Vaz, Verdelho, Viognier / 13,5% / Luis Duarte Vinhos, Reguengos Monsaraz	
Invisível	25,50
Aragonês / 13% / Adega da Ervideira, Vendinha, Reguengos de Monsaraz	
Conde d'Ervideira Reserva 	28,00
Antão Vaz / 13,5% / Adega da Ervideira, Reguengos de Monsaraz	
Aldeia de Cima Reserva	29,00
Alvarinho, Antão Vaz, Roupeiro, Perrum / 13,5% / Herdade da Aldeia de cima, Santana	
Herdade do Sobroso Reserva 	26,50
Antão Vaz / 13% / Herdade do Sobroso, Vidigueira	
Tangente	23,50
Antão Vaz, Arinto / 12,7% / Joaquim Costa Vargas, Vidigueira	



Garrafa/ Bottle



Copo / Glass



Com barrica / Oaked

Mariana Herdade do Rocim	19,00
Antão Vaz, Arinto, Alvarinho / 12,5% / Herdade do Rocim, Vidigueira	
As Velhas Reserva	31,00
Antão Vaz, Verdelho / 13,5% / Morais Rocha Wines, Vidigueira	
Quinta do Paral	21,00
Verdelho, Antão Vaz, Viognier, Vermentino / 12,5% / Quinta do Paral, Vidigueira	
Quinta do Paral Superior	29,00
Arinto, Vermentino / 13% / Quinta do Paral, Vidigueira	
Quinta do Paral Vinhas Velhas	44,00
Antão Vaz, Perrum / 13,5% / Quinta do Paral, Vidigueira	
Nã T'acho	18,00
Chardonnay, Arinto, Antão Vaz / 13% / Herdade da Figueirinha, Beja	
Nã Te Rales	18,50
Antão Vaz, Arinto, Verdelho/ 12.5% / Herdade da Figueirinha, Beja	
Herdade dos Grous	26,00
Antão Vaz, Arinto, Gouveio / 13% / Herdade dos Grous, Albernoa, Beja	
Noia	16,50
Arinto, Antão Vaz, Viognier / 13% / Adega do Montado, Serpa	
Monte das Bagas de Ouro	21,50
Antão Vaz, Arinto / 13,5% / Adega do Montado, Serpa	



Garrafa/ Bottle



Copo / Glass



Com barrica / Oaked

VINHO BRANCO VERDE / WHITE WINE "VERDE"

Alvarinho JPR	25,00
Alvarinho / 13% / João Portugal Ramos, Monção e Melgaço	
Muralhas de Monção	16,50
Alvarinho, Trajadura / 12,5% / Adega Cooperativa de Monção, Monção	
Arca Nova	13,50
Loureiro, Arinto / 10,5% / Quinta das Arcas, Valongo	

VINHO ROSÉ / *ROSÉ WINE*

Vinha da Rosa	29,50
Touriga Nacional, Syrah / 12% / João Portugal Ramos, Estremoz	
LV Lobo de Vasconcellos	19,00
Arinto, Verdelho, Sauvignon Blanc / 12% / Adega Lobo de Vasconcellos, Vendinha	
Nã T'acho	 4,00  18,00
Touriga Nacional, Pinot Noir / 13% / Herdade da Figueirinha, Beja	

ESPUMANTE / *SPARKLING WINE*

Monte da Raposinha Ensaio Brut Nature	35,00
Touriga Nacional / 12,5% / Monte da Raposinha, Montargil	
Calhameiro Bruto Natural	17,50
Maria-Gomes, Bical / 12% / Calhameiro, Santa Susana, Redondo	
Ervideira DOC bruto	24,00
Aragonez, Alfrocheiro / 12% / Adega da Ervideira, Vendinha	
Mariana Bruto, Blanc de Blancs	18,50
Arinto / 12,5% / Herdade do Rocim, Vidigueira	
Monte das Bagas de Ouro	27,00
Arinto / 12,0% / Adega do Montado, Brinches - Serpa	



Garrafa/ Bottle



Copo / Glass



Com barrica / Oaked

VINHOS A COPO / WINE BY GLASS

Da Casa / House Wine	4,00
Seleção / Selection	5,00
Superior / Superior	7,00
Premium / Premium	9,00

VINHO TINTO / *RED WINE*

Aventura - Susana Esteban	24,50
---------------------------	-------

Aragonez, T. Nacional, Mistura de castas Serra São Mamede / 13% / Susana Esteban, Alegrete

Sem Vergonha - Susana Esteban e Dirk Niepoort	30,50
---	-------

Castelão / 13% / Susana Esteban, Alegrete

Adega Mayor Reserva 	24,00
---	-------

Aragonez, Touriga Nacional, Alicante Bouschet / 14,5% / Adega Mayor, Campo Maior

Reserva do Comendador 	42,00
---	-------

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah / 14,5% / Adega Mayor, Campo Maior

Pai Chão Grande Reserva 2016 	95,00
--	-------

Alicante Bouschet, Touriga Nacional / 12,5% / Adega Mayor, Campo Maior

Monte da Raposinha Ensaio Trincadeira	28,50
---------------------------------------	-------

Trincadeira / 12% / Monte da Raposinha, Montargil

Blog 	45,00
--	-------

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah / 14% / Tiago Cabaço Winery, Estremoz

Mainova 	26,50
---	-------

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Baga / 14,5% / Herdade da Fonte Santa, Vimieiro

Dez Tostões 	25,50
---	-------

Alicante Bouschet, Aragonez, T. Nacional e Syrah / 15% / Herdade da Maroteira, Redondo

Calhameiro 	19,00
--	-------

Touriga Nacional, Aragonez e Trincadeira / 14% / Jorge Falé, Santa Susana, Redondo



Garrafa/ Bottle



Copo / Glass



Com barrica / Oaked

Plansel Reserva		29,50
Aragonez, Tinta Barroca/ 14,5% / Quinta da Plansel, Montemor-o-novo		
Plansel Touriga Nacional		39,00
Touriga Nacional / 15% / Quinta da Plansel, Montemor-o-novo		
Dom Gabriel Reserva		16,00
Merlot, Syrah, Tinto Cão/ 14% / Herdade do Menir, Montemor-o-Novo		
Mãos na Massa/ Syrah		50,00
Syrah/ 13,5% / Fabio Fernandes, Montemor-o-novo		
Monte da Bica Reserva		32,00
Syrah, T. Nacional, Castelão, Cabernet Sauvignon e Merlot / 14% / Monte da Bica, Lavre 9		
Cartuxa		40,00
Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet / 14,5% / Fundação Eugénio de Almeida, Évora		
A Touriga Vai Nua		33,00
Touriga Nacional/ 13% / Fita Preta, Évora		
Baga ao Sol		36,50
Baga/ 13,5% / Fita Preta, Évora		
Conde d'Ervideira Reserva		31,00
T. Nacional, Aragonez, Trincadeira, A. Bouschet, C. Sauvignon/ 13,5% / Ervideira, Vendinha		
LV Lobo de Vasconcellos		20,00
Syrah, T. Nacional, Alicante Bouschet, Aragonês / 14% / Lobo de Vasconcellos, Vendinha		
Rubrica		32,00
Alicante B, T. Nacional, Petit Verdot, Syrah, Aragonez/ 13,5% / Luis Duarte Vinhos, Reg. Monsaraz		
Esporão Reserva Bio		35,00
A. Bouschet, Aragonez, Syrah, Trinc. , C. Sauvignon, T. Franca / 14,5% / H. Esporão, Reg. Monsaraz		



Garrafa/ Bottle



Copo / Glass



Com barrica / Oaked



Premiado / Award

Aldeia de Cima Reserva		31,00
Trincadeira, Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonês / 14,1% / Herdade da Aldeia de cima, Santana		
Herdade do Sobroso Reserva		26,50
Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Alfrocheiro / 14% / Herdade do Sobroso, Vidigueira		
Tangente		23,50
Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah / 14,5% / Joaquim Costa Vargas, Vidigueira		
Mariana Herdade do Rocim		19,00
Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira / 14% / Rocim, Vidigueira		
Quinta do Paral		21,00
Touriga Nacional, Petit Verdot, Petit Syrah / 13,5% / Quinta do Paral, Vidigueira		
Quinta do Paral Superior		29,00
A. Bouschet, T. Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon / 15% / Quinta do Paral, Vidigueira		
Quinta do Paral Vinhas Velhas		50,00
Tinta Grossa, Aragonês / 15,5% / Quinta do Paral, Vidigueira		
Alicante Bouchet Herdade do Rocim		26,00
Alicante Bouschet / 14% / Rocim, Vidigueira		
As Velhas		31,00
Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon / 14% / Morais Rocha Wines, Vidigueira		
Nã T'acho Reserva		18,00
T. Nacional, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon / 14,3% / Herdade da Figueirinha, Beja		
Nã Te Rales		18,50
Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet / 14.2% / Herdade da Figueirinha, Beja		
Herdade dos Grous		26,00
Alicante Bouchet, Syrah, T. Nacional, Aragonez / 13,5% / Herdade dos Grous, Albernoa, Beja		



Garrafa/ Bottle



Copo / Glass



Com barrica / Oaked



Premiado / Award

Noia	16,50
Sangiovese, Touriga Franca, Alicante Bouschet / 14% / Adega do Montado, Brinches - Serpa	
Monte das Bagas de Ouro	21,50
Petit Verdot, Syrah / 14,5% / Adega do Montado, Brinches - Serpa	
Estrábico 	26,00
Aragonez, Touriga Nacional, Touriga Franca / 14,50% / Adega do Montado, Brinches Serpa	

VINHO DE TALHA/ AMPHORA WINE

Branco da talha Fita Preta	35,00
Alicante Branco, Roupeiro, Trincadeira das Pratas / 12,5% / Fita Preta, Évora	
XXVI Talhas Branco do Tareco	23,50
Antão Vaz, Perrum & Roupeiro / 12,0% / Adega do Mestre Daniel, Vila Alva	
XXVI Talhas Palhete do Tareco	23,50
Aragonês, Trincadeira, Tinta grossa, A. vaz, Roupeiro & Diagalves / 12,5% / Adg do Mestre Daniel, Vila Alva	
XXVI Talhas Tinto do Tareco	23,50
Trincadeira , Aragonês & Tinta Grossa / 12,0% / Adega do Mestre Daniel, Vila Alva	

SANGRIA

Sangria (tinta/branca) / Sangria (with red wine/white wine)	16,50
Sangria de espumante / Sparkling sangria	19,00



Garrafa/ Bottle



Copo / Glass



Com barrica / Oaked



Premiado / Award

Todos os preços estão em euros (€) e incluem IVA à taxa em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento ou substância, solicite informações referentes ao que pretende consumir

(conforme Regulamento n.º 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011)

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

(conforme Artigo 135º do Decreto-lei n.º 10/2015)

(All prices are in euros (€) and include VAT at the prevailing rate. There is a complaints book in this establishment.

If you are allergic or intolerant to any food or substance, request information regarding what you intend to consume.

(according to Regulation No. 1169/2011 of 25 October 2011)

No dish, food product or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if it is unused by the customer.

(As per Article 135 of Decree Law No. 10/2015)