



RESTAURANTE  
**O PATIO**

*desde 1964 • since 1964*

PT | EN

MENU DE JANTAR | DINNER MENU



[opatio.carvoeiro](https://www.instagram.com/opatio.carvoeiro)

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado | caso tenha alergias a algum alimento, por favor verifique a lista dos alérgenos | trabalhamos com produtos frescos, alguns pratos podem não estar disponíveis | temos livro de reclamações | iva incluído à taxa em vigor

*No dish, food product or drink, including couvert, can be charged if it is not requested by the customer or is unused by him. | if you have an allergy, please ask our staff for the allergen list | we work with fresh products, some dishes might not be available | we have a complaints book | vat is included*

# ENTRADAS & SALADAS

COUVERT pão, manteiga, azeitonas, patê do dia ..... 5

## ENTRADAS

OSTRAS com pickles de cebola e pepinos à mignonette (4UND) .....	18
CEVICHE de robalo, com creme de coco e milho frito.....	17
AMÊIJOAS À BULHÃO PATO .....	27
CAMARÕES FRITOS ao alinho .....	18
CROQUETES de bacalhau com puré de alho .....	9
CROQUETES de alheira com pêra e limão .....	9
CARPACCIO de novilho, com alcaparrones, parmesão e rúcula.....	19
PRESUNTO 24 meses fatiado, com torradas de azeite e limão .....	18
PEIXINHOS DA HORTA (tempura de feijão verde).....	7

## SALADAS

SALADA DE CAMARÃO com folhas e frutas da estação .....	19
SALADA DE ROSBIFE.....	19
SALADA DE VERÃO com legumes, nozes e romã (vegetariana) .....	15
SALADA ALGARVIA .....	9
SALADA MISTA .....	7

## SOPAS

BISQUE DE LAVAGANTE.....	15
SOPA RICA DE PEIXE E MARISCO .....	11



*“oh querida, vamos abrir outra garrafa e comer uns camarões”*

Trabalhamos com produtos frescos, alguns pratos podem não estar disponíveis  
*We work with fresh products, some dishes might not be available*



# STARTERS & SALADS

COUVERT bread, butter, olives, daily pate ..... 5

## STARTERS

OYSTERS with pickled onion and cucumber mignonette.....	18
SEA BASS CEVICHE with coconut cream and crispy corn.....	17
CLAMS “BULHÃO PATO” STYLE.....	27
GARLIC-FRIED PRAWNS.....	18
SALT COD CROQUETTES with garlic purée.....	9
ALHEIRA CROQUETTES with pear and lemon.....	9
BEEF CARPACCIO with caper berries, Parmesan and rocket.....	19
24-MONTH CURED HAM thinly sliced, with olive oil & lemon toasts.....	18
“PEIXINHOS DA HORTA” (green bean tempura).....	7

## SALADS

PRAWN SALAD with mixed leaves and seasonal fruit.....	19
ROAST BEEF SALAD.....	19
SUMMER SALAD with vegetables, walnuts and pomegranate (vegetarian).....	15
ALGARVE-STYLE SALAD.....	9
MIXED SALAD.....	7

## SOUPS

LOBSTER BISQUE.....	15
RICH FISH AND SEAFOOD SOUP.....	11



*“oh darling, let’s open another  
bottle and have some prawns...”*

Trabalhamos com produtos frescos, alguns pratos podem não estar disponíveis  
*We work with fresh products, some dishes might not be available*



# PRATOS PRINCIPAIS

## PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE DO DIA com batatas cozidas e legumes salteados .....	27
NOSSA BACALHOADA com cebolada, pimentos, tomate assado e ovos cozidos...	31
NOSSO POLVO À LAGAREIRO com batatas ao murro e ervilhas salteadas .....	29
TAMBORIL COM CAMARÃO arroz branco e salada .....	31
LULAS GRELHADAS ao alho, coentros e batatas .....	27
PEITO DE PATO À L'ORANGE com batata gratinada e legumes .....	25
LOMBO DE BORREGO com vinho do porto, menta e chalotas .....	31
VAZIA GRELHADA molho bernaise, batata gratinada e salada.....	29
TORNEDOR com molho de pimenta verde.....	31
TORTELLINI de ricota e espinafres, manteiga de sálvia e nozes.....	19
ESPARGUETE COM SALMÃO .....	18
ESPARGUETE VONGOLE.....	25
ESPARGUETE COM CAMARÃO .....	18
COUVE ROXA com puré de castanha e feta vegan .....	17

SELECÇÃO DIÁRIA DE MARISCOS... daily price

## ESPECIALIDADES PARA 2 PAX

ARROZ DE MARISCO .....	57
CATAPLANA DE TAMBORIL E MARISCO.....	55
PAELLA DE MAR E TERRA (FRANGO, TOUCINHO E MARISCO).....	53
PLATEAU DE MARISCO .....	95

## ACOMPANHAMENTOS

BATATA FRITA   BATATA NOVA   BATATA GRATINADA   ARROZ BRANCO   LEGUMES MISTOS.....	5
---	---

TÉ MOS MENU INFANTIL

Trabalhamos com produtos frescos, alguns pratos podem não estar disponíveis  
*We work with fresh products, some dishes might not be available*



# MAINS

## MAINS

FISH OF THE DAY (meagre) with boiled potatoes and sautéed vegetables.....	27
BAKED SALT COD with caramelised onions, peppers, roasted tomato and boiled eggs.....	31
OVEN-ROASTED OCTOPUS with crushed potatoes and sautéed peas .....	29
MONKFISH with prawns, white rice and salad .....	31
GRILLED SQUID with garlic, coriander and potatoes.....	27
DUCK BREAST à l'orange with potato gratin and vegetables .....	25
LAMB LOIN with port wine, mint and shallots .....	31
GRILLED SIRLOIN STEAK with béarnaise sauce, potato gratin and salad.....	29
BEEF Tournedos with green peppercorn sauce .....	31
RICOTTA AND SPINACH TORTELLINI with sage butter and walnuts .....	19
SALMON SPAGHETTI.....	18
SPAGHETTI VONGOLE (CLAMS).....	25
SPAGHETTI with prawns .....	18
RED CABAGE with chestnut purée and vegan feta.....	17

**DAILY SEAFOOD SELECTION** . . daily price

## SPECIALITIES FOR TWO

SEAFOOD RICE.....	57
MONKFISH AND SEAFOOD CATAPLANA .....	55
SURF & TURF PAELLA (CHICKEN, BACON AND SEAFOOD).....	53
SEAFOOD PLATTER .....	95

## SIDES

FRENCH FRIES   NEW POTATOES   GRATIN POTATOES   WHITE RICE   MIXED VEGETABLES .....	5
--	---

**WE HAVE A CHILDREN'S MENU**

Trabalhamos com produtos frescos, alguns pratos podem não estar disponíveis  
*We work with fresh products, some dishes might not be available*

