

EMENTA DE ALMOÇOS

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

REFEIÇÕES LIGEIRAS / ENTRADAS

OSTRAS com pickles de cebola e pepinos a mignonette (4UND) 18
CEVICHE de robalo, com creme de coco e milho frito..... 17
AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 27
CAMARÕES FRITOS ao alinho 18
CARPACCIO de novilho, com alcaparrones, parmesão e rúcula..... 19
PRESUNTO 24 meses fatiado, com torradas de azeite e limão 18

SOPAS

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

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

SANDES

SANDES DE ATUM com batatas fritas..... 12
SANDES DE ROSBIFE, rúcula e tomate, com batatas fritas 16
SANDES DE FRANGO com batatas fritas 14

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE DO DIA 19
NOSSA BACALHOADA com cebolada, pimentos, tomate assado e ovos cozidos... 31
NOSSO POLVO À LAGAREIRO com batatas a murro e ervilhas salteadas 29
TAMBORIL COM CAMARÃO arroz branco e salada 31
PORCO PRETO com molho de ervas, abacaxi grelhado e batatas fritas 19
BIFE À PORTUGUESA com batatas em rodela e salada 23
COUVE ROXA com puré de castanha e feta vegan 17
ESPARGUETE COM SALMÃO 18
ESPARGUETE VONGOLE..... 25
ESPARGUETE COM CAMARÃO 18
TORTELLINI de ricota e espinafre, manteiga de sálvia e nozes 19

ESPECIALIDADES PARA 2 PAX

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

TÉ MOS MENU INFANTIL



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluído 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 alergénios | trabalhamos com produtos frescos, alguns pratos podem não estar disponíveis | temos livro de reclamações | iva incluído à taxa em vigor

LUNCH MENU

COUVERT bread, butter, olives, daily pate 5

LIGHT MEALS / 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
BEEF CARPACCIO with caper berries, Parmesan and rocket 19
24-MONTH CURED HAM thinly sliced, with olive oil & lemon toasts 18

SOUPS

LOBSTER BISQUE 15
RICH FISH AND SEAFOOD SOUP 11

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

SANDWICHES

TUNA SANDWICH with French fries 12
ROAST BEEF SANDWICH with rocket and tomato, served with French fries .. 16
CHICKEN SANDWICH with French fries 14

MAINS

FISH OF THE DAY (sea bream or sea bass) 19
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
PORK NECK STEAK with herb sauce, grilled pineapple and French fries 19
PORTUGUESE-STYLE BEEF STEAK with sliced potatoes and salad 23
RED CABAGE with chestnut purée and vegan feta 17
SALMON SPAGHETTI..... 18
SPAGHETTI VONGOLE (CLAMS) 25
SPAGHETTI with prawns 18
RICOTTA AND SPINACH TORTELLINI with sage butter and walnuts 19

SPECIALITIES FOR TWO

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

WE HAVE A CHILDREN'S MENU



No dish, food product or drink, including covert, 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