

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

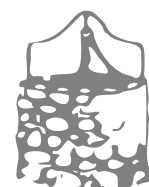
SOPAS

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



RESTAURANTE
O PATIO
desde 1964 · since 1964

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

ACOMPANHAMENTOS

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

TEMOS 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 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	53
SURF & TURF PAELLA (CHICKEN, BACON AND SEAFOOD).....	55
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

