



COUVERT

Pão rústico, azeitonas, patê de tomate soleado, flor de sal, azeite 🍞🥑🍷🍷🍷 4 p. p.
Rustic bread, olives, sun-dried tomato pâté, salt flower, olive oil

PARA PARTILHAR | TO SHARE

Gratinado de queijo «Montes Claros» 🍷🍷🍷🍷 16
Presunto ibérico, figos macerados, mel
Gratinated montes claros cheese
Iberian prosciutto, macerated figs, honey

Ceviche do dia 🍷🍷 18
Gengibre, lima, malaguetas, batata-doce, milho crocante
Catch of the day ceviche
Ginger, lime, chilli peppers, sweet potato, crispy corn

Calamares fritos crocantes 🍷🍷🍷 19
Lula fresca, polme, maionese de limão e salsa
Crispy fried calamari
Fresh squid rings, lemon parsley aioli

Tártaro de atum 🍷🍷🍷🍷 19
Compota de ananás, cebola vermelha picada, tostas melba
Tuna tartare
Pineapple compote, pickled red onion, melba toasts

Mexilhões à marinheira 🍷🍷🍷 18
Tomate, cebola, coentros, alho
Sailor-style mussels
Tomato, onion, coriander, garlic

Pica-pau do lombo 🍷🍷🍷 24
Lombo de novilho, pickles, mostarda à moda antiga, manteiga, salsa
Portuguese woodpecker beef
Beef tenderloin, pickles, ancient mustard, butter, parsley

Ostras da Ria Formosa (uni.) 🍷🍷🍷 4
Vinagrete de chalota, limão, pérolas de maracujá
Ria Formosa oysters (each)
Shallot vinaigrette, lemon, passion fruit pearls

Amêijoas à Bulhão Pato 250 g 🍷🍷🍷🍷 29
Azeite, alho, limão, vinho branco, coentros
Local clams (Bulhão Pato) 250 g
Olive oil, garlic, lemon, white wine, coriander

Camarões ao alinho 300 g 🍷🍷🍷🍷 23
Manteiga, limão, conhaque, coentros
Spanish-style shrimps 300 g
Butter, lemon, cognac, coriander

Peixinhos da horta 🍷🍷🍷 16
Feijão verde, maionese picante, lima, coentros
Tempura-style green beans
Green beans, chili mayonnaise, lime, coriander

SOPAS | SOUPS

Bisque de lagosta 🍷🍷🍷 14
Tostas Melba, óleo de ervas
Lobster bisque
Melba toasts, herbs oil

Gaspacho de pêssego 🍷🍷🍷 10
Croutons de broa, presunto Ibérico
Peach gazpacho
Cornbread croutons, Iberian prosciutto

Sopa de peixe 🍷🍷🍷 13
Amêijoas, peixe da costa, massinha, coentros
Fisherman's soup
Clams, coastal fish, elbow macaroni, coriander

CHEF ANABELA FRANCISCO

ESPECIALIDADES SPECIALITIES

Arroz «rico» de tamboril e mariscos 🍷🍷🍷🍷 39 (1p) 69 (2p)
Tamboril, camarão, amêijoas, coentros
Portuguese seafood rice
Monkfish, shrimps, clams, coriander

Cataplana do mar 🍷🍷🍷🍷 37 (1p) 66 (2p)
Peixe, camarão, mexilhão, amêijoas, pimentos, coentros
Portuguese seafood stew
Fish, shrimp, mussels, clams, bell peppers, coriander

Polvo assado 🍷🍷🍷 39
Batata-doce caramelizada, agrião, molho fresco de papaia
Roasted octopus
Glazed sweet potato, watercress, papaya salsa

Bife do lombo à portuguesa 🍷🍷🍷 44
Batata sautée, presunto ibérico, alho frito, jus
Portuguese-style beef tenderloin
Sautéed potatoes, Iberian prosciutto, garlic, beef jus

Cataplana vegana (1pc) 🍷🍷🍷 27
Tofu, grão-de-bico, vegetais, coentros
Portuguese seafood stew for vegetarians (1pc)
Tofu, chickpeas, vegetables, coriander

Arroz cremoso vegetariano 🍷🍷🍷 27
Espargos, cogumelos-ostra, tomate seco, óleo de trufa, queijo da Ilha
Creamy vegetable rice
Green asparagus, oyster mushrooms, sun-dried tomato, truffle oil, Azores cheese

NA GRELHA
ON THE GRILL

PEIXE SERVIDO COM BATATA ASSADA E SALADA MONTANHEIRA.
CARNE SERVIDA COM BATATA FRITA E SALADA MONTANHEIRA.
FISH SERVED WITH OVEN-ROASTED POTATOES AND TYPICAL
ALGARVE SALAD. MEAT SERVED WITH FRENCH FRIES
AND TYPICAL ALGARVE SALAD.

MAR | SEA

Peixe do dia (P/kg)   MKP
Catch of the day (P/kg)

Linguado legítimo 500 g   58
Dover sole 500g

Robalo 500 g   38
Sea bass 500g

Dourada 500 g   34
Sea bream 500g

Camarão-tigre 2 uni.   49
Tiger shrimp 2 uni.

TERRA | LAND

Bife da vazia de novilho 250 g  35
Piso de ervas frescas, alho, sumo de limão
Beef striploin 250 g
Fresh herbs, garlic, lemon juice

Costeletas de borrego   34
Molho de hortelã e mel
Lamb chops
Mint and honey sauce

Frango de churrasco à portuguesa   28
Molho de malagueta, tomilho, limão
Peri-peri chicken
Hot chilli sauce, thyme, lemon

PRÉ-ENCOMENDA 24H
24H PRE-ORDER

Lagosta/lavagante   MKP
Grelhada, cozida ou thermidor
Lobster/blue lobster
Grilled, steamed or thermidor

Robalo em crosta de sal (min. 1 kg)   MKP
Salt-baked sea bass (min 1 kg)

GUARNIÇÕES | SIDES

Batata frita   5
French fries

Legumes ao vapor   5
Steamed vegetables

Xerém com coentros   5
Local corn polenta

Arroz   3
Rice

Salada montanheira   4
Typical Algarve salad

Salada verde   4
Green salad

ALERGÉNIOS | ALLERGENS

Se necessitar de informações adicionais sobre alergénios alimentares, por favor informe-nos.
Kindly let us know should you need any additional information about food allergens.

 **Álcool**
Alcohol

 **Aipo**
Celery

 **Crustáceos**
Crustaceans

 **Ovos**
Eggs

 **Peixe**
Fish

 **Glúten**
Gluten

 **Tremoços**
Lupins

 **Leite**
Milk

 **Moluscos**
Molluscs

 **Mostarda**
Mustard

 **Frutos secos**
Nuts

 **Amendoins**
Peanuts

 **Porco**
Pork

 **Rebentos de soja**
Soybeans

 **Picante**
Spicy

 **Sementes de sésamo**
Sesame seeds

 **Dioxina de enxofre**
Sulphur dioxin

 **Vegan**

 **Vegetarianos**
Vegetarians

 Local

Preços em Euros. IVA incluído à taxa legal em vigor. Todos os nossos peixes e frutos do mar são capturados de forma sustentável. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. Informamos que será adicionada uma gratificação opcional de 7,5% à sua conta final.
Prices in Euros. VAT included at legal rates applied. All our fish and seafood are sustainably caught. No plate, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or is rendered unusable by the customer. Complaint book available. Please note that a 7.5% optional service gratification will be added to your final check.