



## COUVERT

**Pão rústico, azeitonas, creme de tomate soleado, flor de sal, azeite dop** 🍞🥑🍅🧂🫒 5 p. p.  
**Rustic bread, olives, sun-dried tomato spread, salt flower, olive oil**

## ENTRADAS | STARTERS

**Ceviche de corvina** 🐟🍋🌶️ 20  
Gengibre, lima, malagueta, batata-doce, milho crocante  
**Croaker ceviche**  
Ginger, lime, chilli peppers, sweet potato, crispy corn

**Tártaro de atum** 🍷🍷🍷🍷🍷 22  
Compota de ananás, picle de cebola roxa, tosta melba  
**Tuna tartare**  
Pineapple compote, pickled red onion, melba toast

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

**Pica-pau de novilho** 🍷🍷🍷 25  
Lombo, picles, mostarda, manteiga, salsa  
**Portuguese 'Pica-pau' beef**  
Beef tenderloin, pickles, ancient mustard, butter, parsley

**Ostras da Ria Formosa (uni.)** 🍷🍷 5  
Vinagrete de chalotas, limão, maracujá  
**Ria Formosa oyster (each)**  
Shallot vinaigrette, lemon, passion fruit pearls

**Amêijoas à Bulhão Pato** 🍷🍷🍷 30  
Azeite, alho, limão, vinho branco, coentros  
**Local clams (Bulhão Pato)**  
Olive oil, garlic, lemon, white wine, coriander

**Camarões flamejados** 🍷🍷🍷 24  
Manteiga, limão, conhaque, coentros  
**Flambéed shrimps**  
Butter, lemon, cognac, coriander

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

## SOPAS | SOUPS

**Bisque de lagosta** 🍷🍷🍷🍷 14  
Tosta melba, óleo de ervas  
**Lobster bisque**  
Melba toast, herbs oil

**Gaspacho de morango** 🍷🍷🍷🍷 10  
Pérolas de balsâmico, menta  
**Strawberry gazpacho**  
Balsamic pearls, mint

**Sopa de peixe** 🍷🍷🍷🍷 13  
Amêijoas, corvina, massinha, coentros  
**Fisherman's soup**  
Clams, croaker, elbow macaroni, coriander

## CHEF ANABELA FRANCISCO

### ESPECIALIDADES SPECIALITIES

**Arroz «rico» de tamboril e mariscos** 🍷🍷🍷🍷 39 (1p) 78 (2p)  
Tamboril, camarão, amêijoas, coentros  
**Portuguese seafood rice**  
Monkfish, shrimps, clams, coriander

**Cataplana do mar** 🍷🍷🍷🍷 37 (1p) 76 (2p)  
Tamboril, camarão, mexilhão, amêijoas, pimentos, coentros  
**Portuguese seafood stew**  
Monkfish, shrimp, mussels, clams, bell peppers, coriander

**Bacalhau trufado** 🍷🍷🍷 39  
Batata palha, gema curada, azeitona, cremoso de salsa  
**Truffled codfish**  
Shoestring fries, cured egg yolk, olive, creamy parsley sauce

**Lula braseada** 🍷🍷🍷🍷 40  
Manteiga de maracujá, caviar, flocos de malagueta, lima, arroz jasmim  
**Braised squid**  
Passion fruit butter, caviar, chilli flakes, lime, jasmine rice

**Bife do lombo à portuguesa** 🍷🍷🍷🍷 42  
Presunto ibérico, alho frito, batata sauté, jus  
**Portuguese-style tenderloin steak**  
Sautéed potatoes, Iberian prosciutto, garlic, beef jus

**Arroz cremoso** 🍷🍷 30  
Espargos, cogumelos, tomate soleado, azeite de trufa, queijo da ilha  
**Creamy rice**  
Green asparagus, mushrooms, sun-dried tomatoes, 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  
ALGARVIAN SALAD. MEAT SERVED WITH FRENCH FRIES  
AND TYPICAL ALGARVIAN SALAD.

### MAR | SEA

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

**Linguado legítimo 500 g** 🐟📍 59  
**Dover sole 500g**

**Robalo 500 g** 🐟📍 39  
**Sea bass 500g**

**Dourada 500 g** 🐟📍 35  
**Sea bream 500g**

**Camarão-tigre 2 uni.** 🦞📍 50  
**Tiger shrimp 2 uni.**

### TERRA | LAND

**Bife da vazia 230 g** 🍖📍 40  
**Molho chimichurri, limão**  
**Sirloin steak 230 g**  
**Chimichurri sauce, lemon**

**Frango «piri-piri»** 🍗📍 26  
**Molho de malagueta, tomilho, limão**  
**Peri-peri chicken**  
**Hot chilli sauce, thyme, lemon**

## GUARNIÇÕES | SIDES

**Batata frita** 🍟🌱 6  
**French fries**

**Legumes ao vapor** 🌿🌱 6  
**Steamed vegetables**

**Arroz** 🌿🌱 5  
**Rice**

**Salada montanheira** 🌿🌱 5  
**Typical Algarvian salad**

**Salada verde** 🌿🌱 4  
**Green salad**

## PRÉ-ENCOMENDA 24H 24H PRE-ORDER

**Lagosta/lavagante** 🦞📍 MKP  
**Grelhada ou cozida**  
**Lobster/blue lobster**  
**Grilled or steamed**

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


## 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

 **Glúten**  
Gluten


 **Frutos secos**  
Nuts

 **Sementes de sésamo**  
Sesame seeds

 **Aipo**  
Celery

 **Tremoços**  
Lupins

 **Amendoins**  
Peanuts

 **Dioxina de enxofre**  
Sulphur dioxin

 **Crustáceos**  
Crustaceans

 **Leite**  
Milk

 **Porco**  
Pork

 **Vegan**

 **Ovos**  
Eggs

 **Moluscos**  
Molluscs

 **Rebentos de soja**  
Soybeans

 **Vegetarianos**  
Vegetarians

 **Peixe**  
Fish

 **Mostarda**  
Mustard

 **Picante**  
Spicy

 **Local**

Preços em Euros. IVA incluído à taxa legal em vigor. Existe o risco de contaminação de doenças ao consumir carne mal passada. 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 10% à sua conta final. Prices in Euros. VAT included at legal rates applied. There is a risk of foodborne illness from consuming undercooked meat. 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 10% optional service gratification will be added to your final check.