



Bom apetite!



Neste estabelecimento existe livro de reclamações | IVA incluído à taxa legal em vigor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.



ENTRADAS

COUVERT ALGARVIO

Seleção de patés caseiros, azeitonas marinadas e manteigas artesanais, acompanhados por uma variedade de pães rústicos

5,90

CREME DE ERVILHAS E QUEIJO FRESCO CREMOSO

Crema suave de ervilhas com um toque fresco de hortelã, servido com um delicioso e leve queijo fresco

5,90

BURRATA MEDITERRÂNEA

Crema burrata servida com pesto vermelho, tomate marinado, azeitonas e rúcula fresca. Finalizada com pérolas de balsâmico e amêndoa crocante

12,00

MELÃO COM PRESUNTO IBÉRICO

Fatias suculentas de melão fresco harmonizadas com presunto ibérico curado, numa combinação clássica e refrescante

12,00

CAMARÃO FRITO À ALGARVIA

Camarões salteados em azeite aromatizado com ervas frescas, envolvidos num delicado molho cremoso de marisco

13,00

COCKTAIL DE CAMARÃO

Camarões cozidos e suculentos servidos sobre cama de alface com molho rosé cremoso

12,00

QUEIJO DE CABRA GRATINADO COM MEL

Medalhão de queijo de cabra gratinado com mel artesanal

12,00

TÁRTARO DE SALMÃO TROPICAL

Salmão fresco, misturado com abacate e manga suculenta. Servido com alcaparras, cebola roxa, toque de sésamo tostado, crocante de arroz e algas marinhas

14,00





PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

ROBALO À MODA ALGARVIA

Robalo grelhado na perfeição, servido com batata assada ao alecrim e legumes da estação

23,90

RISOTTO DE POLVO E COUVE ROXA

Uma fusão surpreendente entre o sabor do mar e a intensidade da couve roxa, acompanhada por algas frescas e um delicado creme de pimentos

23,00

SALMÃO ATLÂNTICO

Lombo de salmão grelhado, servido com mexilhões frescos e um aveludado bisque de camarão realçando os sabores do oceano

22,00

BACALHAU CONFITADO

Bacalhau natural confitado com puré de couve flor, legumes e grão

23,00

ACOMPANHAMENTOS

Arroz de alho 2,90 Puré de batata 2,90

Batata a murro 2,90 Esparregado 3,50

Espargos 3,90 Salada mista 3,00

Salada de tomate 4,00





CARNE

PEITO DE PATO DOS MONTES ALGARVIOS

Peito de pato suculento, servido com puré de cenoura, gyoza crocante, e um molho intenso de frutos vermelhos

21,00

VAZIA À CHEFE

Suculento naco de vazia sul americana grelhado, acompanhado por batata assada ao forno, molho três mostardas, pimentos padrón, e tomate cherry confitado

25,00

LOMBINHO DE PORCO COM TOQUE DOCE

Lombinho de porco grelhado, servido com puré de batata-doce e calda de morango artesanal

21,00

CARIL DE FRANGO TROPICAL

Peito de frango suculento cozinhado num aromático molho de caril com leite de coco, ananás caramelizado, toque de lima e crocante de caju

18,90

COSTEleta DE NOVILHO GRELHADA

Corte marmorizado e ultra-suculento grelhado na brasa, servido no ponto ideal acompanhado de mix de cogumelos, manteiga de vinho tinto e chalotas

27,50

ACOMPANHAMENTOS

Arroz de alho 2,90	Puré de batata 2,90
Batata a murro 2,90	Esparregado 3,50
Espargos 3,90	Salada mista 3,00
Salada de tomate 4,00	Batata frita 4,00



VEGETARIANO

RISOTO DE ESPARGOS E LIMÃO

Cremoso risoto de arroz arbório envolvido num delicado creme de espargos e finalizado com raspas de limão fresco

17,00

QUINOA MEDITERRÂNEA

Mistura de quinoa e legumes salteados, servidos sobre um suave puré de cenoura e acompanhados por tofu grelhado

17,00

TAGLIATELLE AO PESTO VERMELHO

Massa fresca salteada com pesto de tomate seco, tomate cherry e óleo de manjerição, finalizada com Parmesão crocante

17,00

GLÚTEN FREE PASTA

Glúten free pasta com molho de tomate e basílico

17,00

SOBREMESAS

TARTE DE MAÇÃ COM CREME E GELADO DE BAUNILHA

7,50

TÁBUA DE QUEIJOS

11,90

PETIT GÂTEAU COM GELADO

7,90

BROWNIE COM GELADO

7,90

PANNA COTTA COM COULIS FRUTOS VERMELHOS

6,00

SOBREMESA DO CHEF

6,00

FRUTA DA ÉPOCA

4,90

