



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

Paté caseiro, azeitonas marinadas e manteigas artesanais, acompanhados por variedades de três pães rústicos

7,50

CREME DE ERVILHAS E QUEIJO FRESCO CREMOSO

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

5,90

BURRATA MEDITERRÂNEA

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

13,00

MELÃO COM PRESUNTO IBÉRICO

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

12,90

QUEIJO DE CABRA GRATINADO COM MEL

Medalhão de queijo de cabra gratinado com mel artesanal

12,90

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

14,90

CAMARÃO FRIO Á ALGARVIA

Camarão salteado em azeite aromatizado com ervas frescas, envolvidos num delicioso molho de marisco

12,50





PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

ROBALO À MODA ALGARVIA

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

24,90

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

25,00

SALMÃO ATLÂNTICO

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

23,90

MASSA

LINGUINI NEGRO

Linguini negro, camarão picante e bisque cremoso

23,00

ACOMPANHAMENTOS

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

23,00

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

26,50

LOMBINHO DE PORCO COM TOQUE DOCE

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

22,90

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

20,90

BOCHECHAS ESTUFADAS

Bochechas de porco com puré de batata, vinho tinto e cenouras caramelizadas

21,00

ACOMPANHAMENTOS

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

18,90

QUINOA MEDITERRÂNEA

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

19,00

TAGLIATELLE AO PESTO VERMELHO

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

18,50

MASSA SEM GLÚTEN

Massa sem glúten com molho de tomate e basilico

17,00

SOBREMESAS

TARTE DE MAÇÃ COM CREME E GELADO DE BAUNILHA

7,90

TÁBUA DE QUEIJOS

11,90

PETIT GÂTEAU COM GELADO

7,90

BROWNIE COM GELADO

7,90

PANNA COTTA COM COULIS FRUTOS VERMELHOS

6,90

SOBREMESA DO CHEF

6,90

FRUTA DA ÉPOCA

4,90

