

Couvert variedades de pão selecionado, azeite & manteiga
Couvert selection of bread, olive oil and butter

3,50 €

Sopas & Entradas *soups & appetizers*

Consommé de boi ao gengibre, ravioli de lagosta
Oxtail consommé, ginger and lobster ravioli

13,00 €

Creme de camarão e coco, tártaro de manga e coentros
Shrimp and coconut cream soup, mango tartar and coriander

13,00 €

Sopa de cebola, folhado de bacon e alecrim
Onion soup, bacon and rosemary puff pastry

12,00 €

Presunto ibérico, pickle de melão e gengibre, rúcula e ovo de codorniz
Iberian smoked ham, melon and ginger pickle, arugula and quail egg

12,00 €

Carabineiro grelhado, couve-flor salteada, amêndoa e citrinos
Grilled scarlet shrimp, sautéed cauliflower, almond and citrus

21,00 €

Queijo de cabra gratinado com puré de pera e tosta de brioche
Gratin goat cheese, pear purée and sweet bread toast

12,00 €

Ostras gratinadas com espinafres, Granny Smith e *sabayon* de Moscatel
Gratin oysters with spinach, granny smith apple and Moscatel sabayon

12,00 €

Peixe fish

Salmonete, arzoto de camarão e rúcula

Mullet, shrimp arzoto and arugula

28,00 €

Mista de peixes na grelha, legumes salteados,

batata nova, molho de limão e manteiga

Mixed fish on the grill, sautéed vegetables,

potatoes with lemon sauce and butter

22,00 €

Centro de pargo assado, bráz de pimentos fumados,

emulsão de azeitona preta

Roasted snapper, smoked peppers,

black olives emulsion

26,00 €

Filete de pregado em *beurre noisette*,
legumes grelhados e polenta de coentros

Turbot fillet on beurre noisette,
grilled vegetables and coriander polenta

26,00 €

Carne *meat*

Carré de borrego com crosta de *granola*,
batata doce fumada, legumes da época
Lamb carré with granola crust,
smoked sweet potato, seasonal vegetables

26,00 €

Bife Angus, creme de café, gratinado de batata
e banana com legumes salteados
Angus beef, coffee cream, potato
and banana gratin with sautéed vegetables

28,00 €

Bochechas de porco estufadas,
puré de batata *ratte*, legumes salteados
Stuffed pork cheeks,
ratte mashed potato, sautéed vegetables

18,00 €

Peito de pato assado, risoto de maçã
e rúcula com emulsão de laranja
Roasted duck breast, apple risotto
and arugula with orange emulsion

22,00 €

Os Clássicos de Peixe *the fish classics*

Peixe assado ao sal (2 pessoas)

Fish in salty crust (2 persons)

48,00 €

Cataplana de peixe (2 pessoas)

Fish Cataplana (2 persons)

42,00 €

Mista de peixe na grelha

Selection of grilled fish

24,00 €

Molhos recomendados para peixe:

Manteiga de limão | Azeite de alho e ervas | Molho vierge

Recommended sauces for fish:

Lemon butter | Garlic olive oil with herbs | Sauce vierge

Acompanhamentos recomendados para os clássicos:

Escolha um acompanhamento:

Espargos grelhados | Cogumelos salteados | Legumes salteados

Legumes grelhados | Espinafres salteados | Salada César | Salada verde

Batata frita rústica | Arroz basmati | Arroz de frutos secos | Puré de batata

Recommended garnishes for the classics:

Select one garnish:

Grilled Asparagus | Sautéed mushrooms | Sautéed vegetables

Grilled vegetables | Spinach sautéed | Caesar salad | Green salad

Rustic French fries | Basmati rice | Rice with dried nuts | Mashed potato

Os Clássicos de Carne

the meat classics

Chateaubriand (2 pessoas | 2 persons)

56,00 €

Costoletas de borrego na grelha

Grilled lamb chops

24,00 €

Frango piri piri

Chicken supremes with piri-piri

18,00 €

Pernil de porco assado

Roasted pork shank

18,00 €

Molhos recomendados para carne:

Molho de vinho tinto | Molho de pimenta verde

Crème de cogumelos | Molho de tomate

Recommended sauces for meat:

Red wine sauce | Green pepper sauce

Mushroom cream sauce | Tomato sauce

Acompanhamentos recomendados para os clássicos:

Escolha um acompanhamento:

Espargos grelhados | Cogumelos salteados | Legumes salteados

Legumes grelhados | Espinafres salteados | Salada César | Salada verde

Batata frita rustica | Arroz basmati | Arroz de frutos secos | Puré de batata

Recommended garnishes for the classics:

Select one garnish:

Grilled Asparagus | Sautéed mushrooms | Sautéed vegetables

Grilled vegetables | Spinach sautéed | Caesar salad | Green salad

Rustic French fries | Basmati rice | Rice with dried nuts | Mashed potato

Sobremesas *desserts*

Cheesecake frutos do bosque

Red berries cheesecake

8,00

Crème brûlée de alecrim

Rosemary Crème brûlée

8,00 €

Crumble de figo e maçã com *sorbet* de framboesa

Fig and apple crumble with raspberry sorbet

8,00 €

O “Algarvio” (Alfarroba, chocolate, medronho e laranja)

The Algarvian (Carob, chocolate, medronho and orange)

11,00 €

“Colheita do sul” (Laranja, limão, mel e amêndoa)

South crop (Orange, lemon, honey and almond)

11,00 €

Seleção de gelados e sorbets

Ice cream and sorbet selection

7,50 €

Fruta da época laminada

Seasonal fruit

8,00 €

Seleção de queijos

Cheese selection

15,00 €