

COUVERT

Pão rústico, azeitona, patê do dia, flor de sal, azeite € 4
Rustic bread, olives, patê of the day,
salt flower, olive oil 🌿🌿🌿🌿

PARA PICAR & PARTILHAR TO BITE & SHARE

Queijo de mistura de Montes Claros & presunto do mar € 16
Queijo de vaca e ovelha, muxama de atum
"Montes Claros" Alentejo cheese & sea prosciutto
Cow and lamb milk cheese, tuna prosciutto 🌿🌿

Ceviche do dia € 18
Gengibre, lima, malagueta, batata doce,
milho crocante
Catch of the day ceviche
Ginger, lime, chili, sweet potato, crispy corn 🌿🌿

Salada de polvo € 17
Pimento, cebola, tomate cereja,
maionese de alho assado, coentros
Algarvian octopus salad
Bell pepper, onion, cherry tomato,
roasted garlic mayo, coriander 🌿🌿🌿

Vieiras glaceadas € 24
Balsâmico, côco, lima, ervilhas
Glazed scallops
Balsamic reduction, coconut, lime, peas 🌿🌿

Patê de sapateira € 17
Tostas de pão regional, carne de sapateira
temperada pelo chef, salsa
Stone crab soft paté
Regional bread toast, chef's seasoned stone
crab meat, parsley 🌿🌿🌿

Pica-pau do lombo € 24
Lombo de novilho, pickles, mostarda antiga,
manteiga, salsa
"Pica-Pau " beef
Tenderloin bites, pickles, ancient mustard, butter,
parsley 🌿🌿

Ostras da Ria Formosa € 4
Vinagrete de chalotas, limão (uni.)
Ria Formosa oysters (piece)
Shallot vinaigrette, lemon 🌿🌿🌿

Amêijoas à Bulhão Pato 250gr € 28
Azeite, alho, limão, vinho branco, coentros
Local clams "Bulhão Pato" 250gr
Olive oil, garlic, lemon, white wine, cilantro 🌿🌿

Camarão frito "Ao Alinho" 250gr € 22
Manteiga, limão, conhaque, coentros
Fried shrimps "Al Guilo" 250gr
Butter, lemon, cognac, cilantro 🌿

Peixinhos da horta € 16
Feijão verde, maionese picante, lima, coentros
Green beans tempura
Green beans, chili mayo, lime, cilantro 🌿🌿

SOPAS | SOUPS

Bisque de lagosta € 14
Tosta Melba, óleo d'ervas
Lobster bisque
Melba toast, herb oil 🌿

Gaspacho Algarvio € 9
Tomate, pimento, cebola, pepino,
croutons de pão caseiro, orégãos
Algarvian gazpacho cold soup
Tomato, bell peppers, onion, cucumber,
bread croutons, oregano 🌿🌿

Sopa de peixe € 12
Amêijoa, peixe da costa, massinha,
coentros frescos
Fishermen's soup
Clams, fish, elbow pasta, fresh coriander 🌿🌿

CHEF ANABELA FRANCISCO

ESPECIALIDADES SPECIALITIES

Arroz "Rico" de tamboril e mariscos € 37 (1p) / € 69 (2p)
Tamboril, camarão, amêijoas, coentros
"Rich" seafood rice
Monkfish, prawns, clams, coriander 🌿🌿🌿

Cataplana do mar € 35 (1p) / € 66 (2p)
Peixe, camarão, mexilhão, amêijoas,
pimentos, coentros
"Sea" cataplana
Fish, prawns, mussels, clams,
bell peppers, cilantro 🌿🌿🌿

Lombo de bacalhau meia-cura confitado € 29
Brás de batata caseira, cebola, ovo, azeitona
Confit cured cod fillet "à Brás"
Potato crisps, onion, egg, olives 🌿🌿🌿

Bife do lombo à Portuguesa € 42
Batata sauté, presunto ibérico, alho frito, jus
Portuguese style beef tenderloin steak
Homemade potato sauté, Iberian prosciutto,
fried garlic, jus 🌿🌿🌿

Carré de borrego 250gr € 38
Cous-cous, legumes baby, tomate confit,
molho menta
Seared lamb rack 250gr
Cous-cous, baby vegetables, tomato confit,
mint sauce 🌿

Cataplana vegan € 27
Tofu, grão de bico, vegetais, coentros
Vegan cataplana
Tofu, chickpeas, mixed vegetables, cilantro 🌿

Arroz cremoso vegetariano € 28
Espargos, cogumelo ostra, tomate seco,
óleo de trufa, queijo da ilha
Vegetarian creamy rice
Green asparagus, oyster mushrooms,
sundried tomato, truffle oil, azores island cheese 🌿🌿



NA GRELHA FROM THE GRILL

PEIXES SERVIDOS COM XERÉM E SALADA MONTANHEIRA
CARNES SERVIDAS COM BATATA FRITA E SALADA MONTANHEIRA
FISH SERVED WITH LOCAL POLENTA "XERÉM" & "MONTANHEIRA" SALAD
MEAT SERVED WITH FRIES & "MONTANHEIRA" SALAD






Linguado legítimo 500g Dover sole 500g	€ 56	
Robalo 500g Sea bass 500g	€ 32	
Dourada 500g Gilt-head bream 500g	€ 30	
Peixe do Dia (P/KG) Catch of the day (P/KG)	€ MKP	
Camarão Tigre grelhado de Moçambique 280gr (2pcs) Grilled Mozambique tiger prawns 280gr (2pcs)	€ 48	
Espetada de tamboril e camarão Cebola, pimentos, chouriço Prawn & monkfish kebab Onion, bell pepper, chorizo	€ 37	
Vazia de novilho 250gr Piso de ervas frescas, alho, limão Sirloin steak 250gr Fresh herbs, garlic, lemon sauce	€ 34	
½ Frango "Piri-Piri" Molho de malagueta, tomilho, limão ½ Chicken "Piri-Piri" Chef's hot chili sauce, thyme, lemon	€ 26	

PETISCOS FORA DO MENU OFF-MENU DELIGHTS

POR FAVOR SOLICITE COM 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA
PLEASE REQUEST 24H IN ADVANCE

Lagosta Lavagante Grelhada, cozida ou thermidor Lobster Spiny lobster Grilled, boiled or thermidor	€ MKP	
Robalo em crosta de sal (min 1Kg) Baked sea bass on salt crust (min 1Kg)	€ MKP	

ACOMPANHAMENTOS SIDES

Xerém de coentros Local polenta "Xerém"	€ 5	
Salada montanheira "Montanheira" salad	€ 4	
Salada verde Green salad	€ 4	
Legumes ao vapor Steamed vegetables	€ 5	
Batata frita French fries	€ 5	

ALERGÉNIOS ALLERGENS

Por favor informe-nos no caso de restrição alimentar, alergias ou preferência especial ou se precisa de informações adicionais sobre alergias alimentares.
Please let us know if you have any dietary restrictions, allergies, or preferences or require more information about food allergens.

 Ovos Eggs	 Soja Soy	 Frutos Secos Nuts	 Moluscos Shellfish	 Vegan
 Amendoins Peanuts	 Lactose	 Sem glúten Gluten free	 Vegetariano Vegetarian	

 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.

