

COUVERT

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

PARA PICAR & PARTILHAR TO BITE & SHARE

Ceviche do dia € 18
Gengibre, lima, malagueta, batata doce,
milho crocante

Catch of the day ceviche
Ginger, lime, chili pepper, sweet potato,
crispy corn 🌿🌿

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

Calamares crocantes € 18
Lula fresca, polme, maionese de limão e salsa
Crispy calamari
Fresh squid, batter, lemon and parsley aioli 🌿🌿

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

Camarão "al ajillo" 250 g € 22
Manteiga, limão, conhaque, coentros
Fried shrimps "al ajillo" 250 g
Butter, lemon, cognac, coriander 🌿

Cocktail de camarão 200 g € 19
Camarão cozido, molho cocktail, alface, ovo codorniz
Shrimp cocktail 200 g
Boiled shrimp, cocktail sauce, lettuce, quail egg 🌿🌿

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

SOPAS | SOUPS

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, macaroni, fresh coriander 🌿🌿

SALADAS & SANDUÍCHES SALADS & SANDWICHES

Salada Verão € 18
Alfaces mistas, abacate, laranja, pinhões tostados,
salicórnia, vinagrete de citrinos
Summer salad
Mixed greens, avocado, orange, toasted pine nuts,
glasswort, citrus vinaigrette 🌿🌿🌿🌿

Salada Romana € 17
Alface romana grelhada, tomate cherry, croutons,
queijo dos Açores, molho Ria
Romaine Salad
Grilled romaine lettuce, cherry tomato, bread croutons,
Azorean cheese, Ria's sauce 🌿🌿🌿

ADICIONE PROTEÍNA: FRANGO 🌿 | CAMARÕES 🌿🌿 | TOFU 🌿🌿
ADD ON: CHICKEN | SHRIMP | TOFU

Hambúrguer de camarão € 23
Brioche, ananás grelhado, tomate seco,
agrião, molho rosa picante, batatas fritas
Homemade shrimp burger
Brioche bun, grilled pineapple, sun-dried tomato,
watercress, spicy pink sauce, French fries 🌿🌿🌿

Prego de atum à Algarvia € 21
Bolo do caco, cebola frita, rúcula,
aioli, batatas fritas
Algarvian tuna steak sandwich
Typical Portuguese bun, fried onion, rocket,
aioli, French fries 🌿🌿🌿

Hambúrguer de novilho à Portuguesa € 24
Brioche, presunto serrano, ovo estrelado,
queijo S. Jorge, tomate, agrião, maionese
de mostarda, batata frita caseira
Portuguese beef burger
Brioche bun, Serrano prosciutto, fried egg,
St. Jorge's cheese, tomato, watercress,
mustard mayo, homemade French fries 🌿🌿🌿

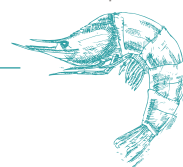
CHEF ANABELA FRANCISCO

ESPECIALIDADES DA CHEF CHEF'S SPECIALTIES

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

Lombo de bacalhau meia-cura confitado € 29
Brás de batata caseira, cebola, ovo, azeitonas
Cured cod fillet confit "à Brás"
Homemade potato crisps, onion, egg, olives 🌿🌿🌿

Arroz cremoso vegetariano € 28
Espargos verdes, cogumelos ostra, tomates secos,
óleo de trufa, queijo da Ilha
Creamy vegetarian rice
Green asparagus, oyster mushrooms, sun-dried tomato,
truffle oil, Azorean cheese 🌿🌿



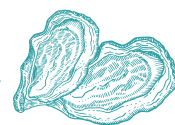
NA GRELHA FROM THE GRILL

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

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

ACOMPANHAMENTOS SIDES

Xerém de coentros	€ 5
Local polenta "Xerém"	🌱 🌿 📍
Salada montanheira	€ 4
"Montanheira" salad	🌱 🍅 📍
Salada verde	€ 4
Green salad	🌱 🍅
Legumes ao vapor	€ 5
Steamed vegetables	🌱 🍅
Batatas fritas	€ 5
French fries	🌱 🍅



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 if you 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.