

Comida Food

ENTRADAS APPETIZERS

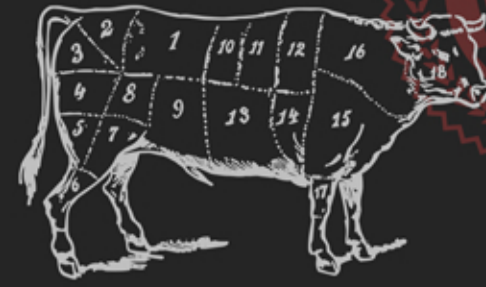
CESTA DE PÃO <i>BREAD BASKET</i>	5
SELECÇÃO DE BOAS-VINDAS <i>WELCOME PLATTER</i> 🍷🍷	18
pão artesanal, pata negra, queijo local, manteiga artesanal, azeitonas marinadas <i>rustic bread, Iberian ham, local cheese, artisanal butter, marinated olives</i>	
QUEIJO DE AZEITÃO COM MEL & ERVAS FRESCAS <i>AZEITÃO SHEEP CHEESE, HONEY & FRESH HERBS CHEESE</i> 🍷	18
PATA NEGRA (50gr) 🍷	29
CROQUETES CASEIRAS DE RABO DE BOI (3PCS) <i>HOMEMADE OXTAIL CROQUETTES</i> 🍷	17
CARPACCIO DE BETERRABA <i>BEETROOT CARPACCIO</i> 🍷	16
frutos do bosque, endívias <i>berries, endive</i>	
VIEIRA FUMADA <i>SMOKED SCALLOPS</i> 🍷🍷	27
texturas de couve-flor, bergamota <i>cauliflower textures, and bergamot</i>	
TÁRTARO DE CARNE MATURADA <i>DRY AGED STEAK TARTAR</i> 🍷🍷🍷	25
tutano, holandês trufado, ovas salmão fumado <i>marrow, truffle hollandaise, smoked salmon caviar</i>	
FOIE GRAS & FIGO DO ALGARVE 🍷	24
terrina de foie, figo do Algarve, endívia <i>foie terrine, algarvian figs, endive</i>	
TUNA CRUDO 🍷🍷	23
gaspacho de pepino queimado, granny smith, agrião <i>charred cucumber gazpacho, granny smith, watercress</i>	

SOPAS E SALADAS SOUPS & SALADS

SOPA DE TOMATE ASSADO <i>ROASTED TOMATO SOUP</i> 🍷	11
croutons de pão de massa mãe e tomilho <i>sourdough croutons and thyme</i>	
SALADA ICEBERG GRELHADA <i>GRILLED WEDGE SALAD</i> 🍷	18
bacon, tomate cherry, queijo feta, cebola frita, vinagrete de mostarda e mel <i>bacon, cherry tomato, feta cheese, fried onion, honey-mustard dressing</i>	
SALADA CÉSAR <i>CAESAR SALAD</i> 🍷🍷	16
alface romana, parmesão, molho caseiro <i>fresh romaine lettuce, parmesiano reggiano, homemade dressing</i>	
ADICIONE ADD ON	
FRANGO GRILLED CHICKEN	7
VIEIRAS SCALLOPS	9

OUTROS OTHERS

FRANGO PIRI-PIRI <i>PIRI-PIRI CHICKEN</i>	27
batata frita caseira e salada de tomate Algarvia <i>hand cut fries and Algarvian tomato salad</i>	
ENTRECOSTO BARBECUE DE PORCO PRETO <i>IBERIAN BARBECUE GLAZED PORK SHORT RIBS</i> 🍷	32
batata frita caseira e salada de tomate Algarvia <i>hand cut fries and Algarvian tomato salad</i>	
PEIXE DO DIA <i>CATCH OF THE DAY</i> 🍷	31
couve-flor, legumes fumados e beurre blanc champagne <i>cauliflower, smoked veggies and champagne beurre blanc sauce</i>	
COGUMELOS E TRUFA <i>MUSHROOMS & TRUFFLE PASTA</i> 🍷🍷🍷	26
parmesão, pinhão tostado <i>parmesan, toasted pinenuts</i>	
SUGESTÃO DO DIA <i>CHEF'S DAILY SPECIAL</i>	MP



PREMIUM QUALITY
Authentic

CARNES NOBRES Prime Steaks

Grelhado em carvão de casca de coco orgânico, para uma experiência ecológica, saudável e cheia de sabor
Grilled on organic coconut shell charcoal for an ecological, healthy and flavorful experience

FLAT IRON 300gr	37
PICANHA 250gr	39
LOMBO TENDERLOIN 250gr	53
ACÉM RIB EYE 300gr	49
NY STRIP 400gr	68
T-BONE 650gr	78
CHATEAUBRIAND 750gr	132
TOMAHAWK 1100gr	138

Transforme em
TERRA & MAR
COM CAMARÃO TIGRE

Make it
SURF & TURF
WITH TIGER PRAWN
24€

MOLHOS | 1 MOLHO INCLUIDO | SAUCE INCLUDED SAUCES

- CHIMICHURRI
- BEARNÊS *BERNAISE* 🍷
- MOLHO DE PIMENTAS *PEPPERS SAUCE* 🍷
- TRUFAS & COGUMELOS *TRUFFLE & MUSHROOMS* 🍷



ACOMPANHAMENTOS SIDES

BATATA FRITA CASEIRA <i>HAND CUT FRENCH FRIES</i>	7
PURÉ DE BATATA CASEIRO AMANTEIGADO <i>HOMEMADE BUTTERY MASHED POTATO</i> 🍷	8
BROCOLINI NA BRASA COM PARMESÃO <i>CHARRED PARMESAN BROCCOLINI</i> 🍷	9
COGUMELOS AO ALHO E SOJA <i>DRUNKEN MUSHROOMS</i> 🍷	8
ARROZ DE ENCHIDOS NO FORNO <i>OVEN BAKED RICE & CHORIZOS</i> 🍷	7
TRUFFLED MAC 'N CHEESE 🍷	10
SALADA VERDE <i>GREEN SALAD</i>	7
SALADA DE TOMATE ALGARVIA <i>ALGARVIAN TOMATO SALAD</i>	7

VINHOS, CARNES E PICANTES
WINES, STEAKS & CHILI'S



CHEF Miguel Borrego | MANAGER Joaquim Fraga



CASO TENHA ALGUMA INTOLERÂNCIA OU ALERGIA ALIMENTAR, POR FAVOR AVISE O NOSSO STAFF E CONSULTE A LISTA DE ALÉRGENOS COM ANTECEDÊNCIA. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO. PREÇOS EM €, INCLUEM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR.
IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCE OR ALLERGY, PLEASE ADVISE OUR STAFF, AND CONSULT THE ALLERGEN LIST PRIOR TO YOUR ORDER. NO DISH, FOOD, OR DRINK, INCLUDING COUVERT, CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED OR UNUSED BY THE CUSTOMER. PRICES IN €, INCLUDE VAT AT THE CURRENT LEGAL RATE.

DEPOIS DO JANTAR

AFTER DINNER

Sobremesas *Desserts*

LARANJA DO ALGARVE <i>ORANGE FROM ALGARVE</i> 🍊🍷🍷🍷 11
creme diplomata de água de flor de laranjeira, crumble de amêndoa <i>orange blossom water diplomate cream, almond crumble</i>
CHEESECAKE CASEIRO <i>HOMEMADE CHEESECAKE</i> 🍷🍷 10
caramelo salgado <i>salted caramel</i>
BROOKIE S'MORES (PARA PARTILHAR) <i>S'MORES BROOKIE (TO SHARE)</i> 🍷🍷🍷🍷 21
gelado de baunilha, molho fudge de cacau <i>vanilla ice cream, cocoa fudge sauce</i>
SOBREMESA LOCAL DO DIA <i>LOCAL DESSERT OF THE DAY</i> 9
ADICIONE <i>ADD-ON</i> 🍷 4
chantilly assinatura <i>house signature chantilly</i>
PRATO DE FRUTA 8
<i>FRUIT PLATE</i>
GELADOS ARTESANAIS (POR BOLA) <i>ARTISAN ICE CREAM (SCOOP)</i> 🍷 4

Para os Mais Pequenos *For the Little Ones*

BOLO DE CENOURA <i>CARROT CAKE</i> 🍷🍷 8
TRÊS CHOCOLATES <i>CHOCOLATE TRIO</i> 8
MINI PRATO DE FRUTA <i>MINI FRUIT PLATE</i> 7
GELATINA DE MORANGO <i>STRAWBERRY JELLY</i> 8

PASTRY CHEF Luca Arguelles

Depois do Jantar *After Dinner Drinks*

BLANDY'S 5YRS MALMSEY 10
MADEIRA, PT
MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR ROXO MOSCATEL ROXO 12
SETÚBAL, PT
HORÁCIO SIMÕES BASTARDO 14
SETÚBAL, PT
RIBEIRO SANTO COLHEITA TARDIA ENCRUZADO 15
DÃO, PT
ALVELAR PEDRO XIMENEZ SOLERA 1927 PEDRO XIMENEZ 17
JEREZ, ES
MOUCHÃO AGUARDENTE BAGACEIRA 2016 ALICANTE BOUCHET 18
ALENTEJO, PT
DOW'S 10YRS TAWNY PORT DOURO BLEND 14
DOURO, PT
GRAHAM'S 20YRS TAWNY PORT DOURO BLEND 18
DOURO, PT
GRAHAM'S 40YRS TAWNY PORT DOURO BLEND 38
DOURO, PT
GRAHAM'S LBV PORT DOURO BLEND 12
DOURO, PT
DOW'S QUINTA DO BOMFIM VINTAGE 2008 DOURO BLEND 19
DOURO, PT
SEQUEIRA VINTAGE PORT 2017 DOURO BLEND 32
DOURO, PT
PINTAS VINTAGE PORT 2019 DOURO BLEND 35
DOURO, PT

Portuguese Liqueurs

AMENDOIA AMARGA AMARGUINHA 7
BRANDY MEL 7
GINJA D'OBIDOS 7
LICOR BEIRÃO 8

Blended Scotch

DEWARS WHITE LABEL 9
SPECIAL RESERVE 12YRS 12
OLD BLEND 15YRS 13
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12
BLUE LABEL 36

Single Malt Scotch

GLENLIVET 12YRS 13
OBAN 14YRS 13
TALISKER 10YRS 14
ABERFELDY 12YRS 18
CRAIGELLACHIE 13YRS 18
LAGAVULIN 16YRS 18

Cognac

OTARD VS 12
COURVOISIER 14



CASO TENHA ALGUMA INTOLERÂNCIA OU ALERGIA ALIMENTAR, POR FAVOR AVISE O NOSSO STAFF E CONSULTE A LISTA DE ALÉRGENOS COM ANTECEDÊNCIA. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO. PREÇOS EM €, INCLUEM IVA A TAXA LEGAL EM VIGOR.
IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCE OR ALLERGY, PLEASE ADVISE OUR STAFF, AND CONSULT THE ALLERGEN LIST PRIOR TO YOUR ORDER. NO DISH, FOOD, OR DRINK, INCLUDING COUVERT, CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED OR UNUSED BY THE CUSTOMER.
PRICES IN €, INCLUDE VAT AT THE CURRENT LEGAL RATE.

PARA OS MAIS PEQUENOS

FOR THE LITTLE ONES

SOPA DO DIA <i>SOUP OF THE DAY</i>	7
SALADA DE TOMATE & MOZARELA <i>TOMATO & MOZZARELLA SALAD</i> 🌱	9
NUGGETS DE PROTEINA VEGETAL <i>PLANT BASE NUGGETS</i> 🌱🌱🌱🌱 batata frita e salada <i>french fries and sala</i>	11
CHEESE BURGUER 🌱🌱 salada e batatas fritas <i>french fries and salad</i>	13
STROGANOFF™ DE NOVILHO <i>BEEF STROGANOFF</i> 🌱 arroz <i>rice</i>	13
PEITO FRANGO <i>CHICKEN BREAST</i> batata frita e salada <i>french fries and salad</i>	11
PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i> pure de batata e vegetais <i>mashed potato & veggies</i>	15



CASO TENHA ALGUMA INTOLERÂNCIA OU ALERGIA ALIMENTAR, POR FAVOR AVISE O NOSSO STAFF E CONSULTE A LISTA DE ALÉRGENOS COM ANTECEDÊNCIA. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR, OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU ESTE SOLICITADO. PREÇOS EM €, INCLUEM IVA A TAXA LEGAL EM VIGOR.

IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCE OR ALLERGY, PLEASE ADVISE OUR STAFF, AND CONSULT THE ALLERGEN LIST PRIOR TO YOUR ORDER. NO DISH, FOOD, OR DRINK, INCLUDING COUVERT, CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED OR UNUSED BY THE CUSTOMER. PRICES IN €, INCLUDE VAT AT THE CURRENT LEGAL RATE.

VINHOS, CARNES E PICANTES
WINES, STEAKS & CHILI'S

