

para Começar TO START

PÃO DE ASSINATURA SIGNATURE BREAD 🍞	5
SELEÇÃO DE BOAS VINDAS WELCOME PLATTER 🍷🍷 Azeitona marinadas, patê caseiro, manteiga de algas, seleção de pães <i>Marinated olives, homemade pate, seaweed butter, bread selection</i>	15
SOPA DE PEIXE FISH SOUP 🐟🍲 Peixe, marisco, tomate, alho, coentros <i>Fish, seafood, tomato, garlic, coriander</i>	16
GASPACHO GAZPACHO SOUP 🍷🍷 Tomate, pimentos, tosta de sardinha e pimento assado <i>Tomato, peppers, sardine toast and roasted pepper</i>	13
OSTRAS OYSTERS (3PCS/6PCS) 🍷🍷 Ostras Ria Formosa, vinagre de chalota, limão, tabasco <i>Ria Formosa oysters, echalotes vinegar, lemon, tabasco</i>	15/24
TÁRTARO DE ATUM TUNA TARTAR 🍷🍷 Abacate, molho Asiático, sementes sésamo, laranja, crocante de açafrão <i>Avocado, Asian sauce, sesame seeds, orange, saffron crunch</i>	26
SALADA DE BACALHAU FUMADO SMOKED CODFISH SALAD 🍷🍷 Vinagre balsâmico, nozes, passas <i>Balsamic vinegar, nuts, raisins</i>	22
ABÓBORA HOKAIDO HOKAIDO PUMPKIN 🍷🍷 Romã, muhamara, avelãs caramelizadas, nata azeda <i>Pomegranate, muhamara, caramelized hazelnuts, sour cream</i>	21
AMÉIJOAS À BULHÃO PATO BULHÃO PATO CLAMS 🍷🍷 Alho, coentros, vinho branco <i>Garlic, coriander, white wine</i>	35
TEMPURA DE CAMARÃO SHRIMP TEMPURA 🍷🍷 Malagueta, alho, yuzo <i>Chili, garlic, yuzo</i>	21
PEIXINHOS DA HORTA TEMPURA GREEN BEANS 🍷 Feijão verde frito em tempura, molho pickles <i>Green beans tempura, pickles sauce</i>	15
SALGADINHOS TRADICIONAIS LOCAL FRIED PASTRIES 🍷🍷🍷 Rissóis de camarão, pastéis de bacalhau, chamuça de polvo, molho de assinatura <i>Prawn turnovers, cod fritters, octopus samosa, signature dip</i>	18
SALGADINHOS TRADICIONAIS VEGETARIANOS VEGETARIAN LOCAL FRIED PASTRIES 🍷🍷 Rissóis de tofu, rissois de chilli vegano, "croquete" espinafres e ricota, molho de assinatura <i>Tofu turnovers, vegan chilli turnovers, spinach and ricotta croquette, signature dip</i>	16
CARBINEIROS À GUILHO SCARLET PRAWNS AL AJILLO 🍷🍷 Malaguetas, alho, coentros, brandy, manteiga (2pcs) <i>Chili, garlic, coriander, brandy, butter (2pcs)</i>	78

Especialidades SPECIALTIES

ARROZ DE MARISCO À PESCADOR (SERVE 2) 82 🍷🍷🍷 "FISHERMAN'S" SEAFOOD RICE (SERVES 2) Camarão, amêijoas, mexilhão, pimentos, coentros <i>Shrimp, clams, mussels, peppers, coriander</i>	
ARROZ DE MARISCO À PESCADOR DELUXE (SERVE 2) 132 🍷🍷🍷 "FISHERMAN'S" SEAFOOD RICE DELUXE (SERVES 2) Carabineiro, camarão, amêijoas, mexilhão, pimentos, coentros <i>Scarlet prawn, shrimp, clams, mussels, peppers, coriander</i>	
CATAPLANA DE MARISCO (SERVE 2) 76 🍷🍷🍷 SEAFOOD CATAPLANA (SERVES 2) Camarão, amêijoas, mexilhão, tamboril, batata doce <i>Shrimp, clams, mussels, monkfish, sweet potato</i>	
PEIXE DA LOTA CATCH OF THE DAY 43 🍷🍷 Com xerém de berbigão, coentros, molho de citrinos, algas <i>With cockles xerém, coriander, citrus sauce, seaweed</i>	

Grelhado GRILLED

PEIXE FRESCO E MARISCO DA NOSSA COSTA FRESH FISH & SEAFOOD CATCH OF THE DAY (AO KG)(BY THE KG)

De modo a apoiar a sustentabilidade do nosso mar, temos uma parceria com os pescadores locais e oferecemos peixe sazonal.
Por favor, consulte a nossa montra com a seleção do dia

In order to support our sea's sustainability we have a partnership with local fishermen to offer seasonal fish. Please check our daily selection in the fish display

ACOMPANHAMENTOS SIDES

BATATA ASSADA, ALHO CROCANTE, COENTROS 6
ROASTED POTATOES, CRISPY GARLIC, CORIANDER

PURÉ DE BATATA 7 🍷
MASHED POTATOS

ARROZ DE TOMATE MALANDRINHO 6
"MALANDRINHO" TOMATO RICE

ESPARGOS, CROCANTE DE BROA, AZEITE DE ALHO, LIMÃO 9 🍷
ASPARAGUS, CRISPY CORN BREAD, GARLIC OLIVE OIL, LEMON

SALADA DE PIMENTOS ASSADOS, TOMATE, CEBOLA ROXA, OREGÃOS 6 🍷
ROASTED PEPPERS, TOMATO, RED ONION, OREGON SALAD

XERÉM BERBIGÃO 9 🍷🍷
COCKLES XERÉM

SALADA ALFACES MISTAS, VINAGRETE DE MEL 6 🍷
GREEN SALAD, HONEY VINAIGRETTE

LEGUMES DO DIA SALTEADOS 6
SAUTÉED VEGETABLES OF THE DAY

Também Recomendado pelo Chefe CHEF ALSO RECOMMENDS

POLVO À LAGAREIRO "LAGAREIRO" STYLE OCTOPUS 🍷 Batata assada, grelos salteados, alho, coentros, azeitonas <i>Roasted potato, sautéed turnip greens, garlic, coriander, olives</i>	39
LINGUINE ALLE VONGOLE 🍷🍷 Amêijoas, alho, malagueta, coentros, vinho branco <i>Clams, garlic, chili, coriander, white wine</i>	39
VAZIA DE NOVILHO STRIPLOIN STEAK 🍷 Puré de batata trufado, cenouras baby assadas, molho de tomilho <i>Truffled mashed potatoes, roasted baby carrots, thyme jus</i>	44
MASSA CASARECCE CASARECCE PASTA 🍷🍷 Molho de tomate, queijo cabra, pinhões, manjeriço <i>Tomato sauce, goat cheese, pine nuts, basil</i>	24

GLUTEN SÉSAMO SESAME CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN OVOS EGGS PEIXE FISH MOSTARDA MUSTARD LEITE MILK AIPPO CELERY SOJA SOYA MOLUSCOS SHELFISH SULFITOS SULPHITE AMENDOINS PEANUTS TREMOÇOS LUPIN FRUTOS CASCA RIJA NUTS

ATENÇÃO QUE OS Nossos ingredientes podem conter ou estar em contacto com alérgenos. Enquanto tomamos medidas para minimizar o risco e lidar com segurança os alimentos que contêm potenciais alérgenos, por favor, esteja avisado que a contaminação cruzada pode ocorrer. Uma vez que fatores além do nosso controlo razoável podem alterar as formulações dos alimentos que servimos, ou os fabricantes podem alterar as suas formulações sem o nosso conhecimento.
PLEASE BE AWARE THAT OUR FOOD MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH ALLERGENS. WHILE WE TAKE STEPS TO MINIMIZE RISK AND SAFELY HANDLE THE FOODS THAT CONTAIN POTENTIAL ALLERGENS, PLEASE BE ADVISED THAT CROSS CONTAMINATION MAY OCCUR, AS FACTORS BEYOND OUR REASONABLE CONTROL MAY ALTER THE FORMULATIONS OF THE FOOD WE SERVE, OR MANUFACTURERS MAY CHANGE THEIR FORMULATIONS WITHOUT OUR KNOWLEDGE.

