



JANTAR A LA CARTE

COUVERT

COUVERT ALGARVIO 4,00 €
Cenouras, azeitonas marinadas, manteiga e pão

HUMMUS 3,50 €
Húmus de grão com tostas

SOPAS

SOPA DE LEGUMES 4,50 €

SOPA DO DIA 5,50 €

ENTRADAS

CAMARÕES À GUILHO 18,00 €
Camarões em azeite, alho, coentros, limão e malagueta

CARPACCIO DE POLVO 15,00 €
Finas fatias de polvo cozido, chicória, pó de azeitona preta, azeite, esferificação de manga e framboesa

BRUSCHETTAS DE COGUMELOS 9,00 €
Tosta com mix de cogumelos refogados e queijo gratinado

SALADAS

SALADA DO CHEF 15,50 €
Mescla de folhas, tomate cereja, queijo mozzarella, cebola roxa, cornichon, frango, manga com molho de iogurte e hortelã

BULGUR 14,50 €
Bulgur, pepino, tomate, cebola, mescla de folhas, salsa, hortelã, tahine, zathar, abacate e camarão (alternativa vegan disponível)

MENU CRIANÇA

SOPA DE LEGUMES
4,50 €

BIFE DE FRANGO GRELHADO
Bife de frango grelhado com batatas fritas ou arroz e salada
9,00 €

ESPARGUETE À BOLONHESA
Espaguete com molho de tomate e carne picada
8,00 €

AS NOSSAS ESPECIALIDADES

ARROZ DE MARISCO
p/ 2 pess.
Arroz caldoso com marisco variado

47,00 €

CATAPLANA DE POLVO C/ BATATA DOCE
p/ 2 pess.

Prato típico com polvo e batata-doce de aljezur, elaborado e servido em panelas de cobre

49,00 €



JANTAR A LA CARTE

DO MAR

RISOTTO DE CAMARÃO 16,00 €
Arroz cremoso com camarões e queijo parmesão

PEIXE DO DIA GRELHADO 19,00 €
Acompanha legumes grelhados ou a vapor

LOMBO DE BACALHAU GRELHADO 22,00 €
Com grelos salteados e batata a murro

SALMÃO GRELHADO 22,00 €
Com molho de alcaparras, legumes grelhados e salada

BIFE DE ATUM 18,50 €
Com sumo de lima, batata cozida e legumes salteados

DA TERRA

BIFE DE FRANGO GRELHADO* 15,00 €
Com legumes salteados e batatas fritas

BIFE DA VAZIA GRELHADO* 22,00 €
Com batatas fritas e salada

BIFE DO LOMBO GRELHADO* 25,00 €
Com batatas fritas e salada
*Se pretender, pode adicionar um molho: Gorgonzola, Cogumelos ou Pimenta 2,50 €

CARRÉ DE BORREGO 29,00 €
Com molho de hortelã, batata frita e salada

RISOTTO DE COGUMELOS 14,00 €
Arroz cremoso com mix de cogumelos, azeite de trufas e parmesão

SOBREMESAS

MOUSSE DE CHOCOLATE 5,00 €

LIMÃOZINHO 5,00 €
Mousse de limão

CHEESECAKE COM COULI DE FRUTOS VERMELHOS 6,50 €

ROMEU & JULIETA 6,50 €
Gelado de queijo de cabra com calda de goiabada

FRUTA LAMINADA 6,00 €

BOLA DE GELADO ARTESANAL 4,00 €

ALERGIA ALIMENTAR Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.



Peixe



Ovo



Crustáceos



Glúten



Mostarda



Moluscos



Sésamo



Tremeço



Amendoim



Leite



Frutos Secos



Aipo



Sulfitos



Milho



Soja



Cogumelo

Este estabelecimento tem livro de reclamações. Se sofrer de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efetuar o seu pedido de bebidas e alimentos, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes. O abuso de álcool é perigoso para a saúde, beba com moderação. Todos os valores incluem IVA à taxa em vigor.



DINNER

A LA CARTE

COUVERT

COUVERT ALGARVIAN 4,00 €
Algarvian carrots, marinated olives, butter and bread

HUMMUS 3,50 €
Lebanese Hummus of chickpeas and tahine with bread

SOUPS

VEGETABLE SOUP 4,50 €

SOUP OF THE DAY 5,50 €

STARTERS

PRAWNS À GUILHO 18,00 €
Prawns in olive oil, garlic, coriander, lemon and chilli

OCTOPUS CARPACCIO 15,00 €
Thin slices of boiled octopus, chicory, black olive powder, olive oil, mango and raspberry spherification

MUSHROOM BRUSCHETTA 9,00 €
Mix of Seared mushrooms

SALADS

CHEF'S SALAD 15,50 €
Mixed Greens, cherry tomato, mozzarella, purple onion, gherkins, chicken, Mango, with yogurt, mint

BULGUR 14,50 €
Bulgur, cucumber, tomato, onions, mix salads, parsley, mint, tahine, zathar, avocado and shrimps (vegan option available)

KIDS MENU

VEGETABLE SOUP
4,50 €

GRILLED CHICKEN FILLET
Grilled Chicken fillet with french fries and salad
9,00 €

SPAGUETTI BOLOGNESE
Spaghetti with tomato sauce and minced meat
8,00 €

OUR SPECIALTIES

SEAFOOD RICE
for 2 people
Creamy Seafood Rice

47,00 €

OCTOPUS CATAPLANA WITH SWEET POTATO
for 2 people

Typical dish made and served in a copper dish "Cataplana" with sweet potatoes of Aljezur

49,00 €



DINNER

A LA CARTE

FROM THE SEA

SHRIMP RISOTTO Creamy rice with prawns and parmesan	16,00 €
GRILLED FISH OF THE DAY Served with grilled ou steamed vegetables	19,00 €
GRILLED CODFISH Grilled Codfish with “grelot” sautéed and potatoes “a murro”	22,00 €
GRILLED SALMON Grilled Salmon with capers sauce, grilled vegetables, and salad	22,00 €
TUNA STEAK Grilled tuna with lemon juice, boiled potatoes and sautéed vegetables	18,50 €

FROM THE LAND

GRILLED CHICKEN FILLET* With sautéed vegetables and french fries	15,00 €
GRILLED SIRLOIN STEAK* With french fries and salad	22,00 €
GRILLED TENDERLOIN STEAK* With french fries and salad	25,00 €
*If you wish, you can add a sauce: Gorgonzola, Mushrooms or Pepper	2,50 €
LAMB CARRÉ Lamb carré with a mint sauce, french fries and salad	29,00 €
MUSHROOM RISOTTO Creamy rice with mix of mushrooms and truffles olive oil	14,00 €

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE	5,00 €	ROMEO & JULIET Goat cheese ice cream with goiabada syrup	6,50 €
LITTLE LEMON Lemon mousse	5,00 €	SLICED FRUIT	6,00 €
CHEESECAKE WITH RED FRUIT COULI	6,50 €	ARTISANAL ICECREAM	4,00 €

FOOD ALLERGY Please state all allergies and food intolerances in advance.



This establishment has a complaints book. If you suffer from food intolerances and allergies, please contact us before placing your order of drinks and food, let us know if you want clarification about our ingredients. Alcohol abuse is dangerous to your health, drink in moderation. VAT included at the current rate.