



PEQUENOS - ALMOÇOS

GRANOLA CASEIRA

Granola e iogurte ou leite,
fruta fresca e mel do Cotifo

4€

TIBORNA DE QUEIJO & FIGO

Figo da época, queijo, mel
do Algarve e amêndoa laminada

5,5€

TORRADAS

Torradas de pão do Cotifo,
manteiga e compota caseira

2,5€

MISTA MAR D'ESTÓRIAS

Tosta mista com queijos,
fiambre e ovo

4,5€

OVOS MEXIDOS

Ovos mexidos com queijo
de cabra e coentros
Servido com pão tostado

6€

TOMATADA ALGARVIA

Ovos escalfados em tomatada caseira
com chouriço de Monchique
Servido com pão tostado

6€

BOLO DO DIA

2,5€

**Bolo do dia + Café Expresso = 3€*

PASTEL DE NATA

1,2€

**Pastel de nata + Café expresso = 2€*





ENTRADAS

COUVERT

Pão, cenoura à Algarvia,
azeite com flôr de sal
3,5€

CARPACCIO DE MUXAMA

Servido com agrião, amêndoa e azeite
7€

AZEITONAS

1€

CENOURA À ALGARVIA

1€

TÁBUA DE CONSERVAS

Atum picante, patê de cavala,
muxama e cesto de pão
11€

TÁBUA DE QUEIJOS

A nossa selecção de queijos
e cesto de pão
11€

TÁBUA DE ENCHIDOS

A nossa selecção de enchidos
e cesto de pão
12€

TÁBUA MISTA

A nossa selecção de
queijos e enchidos
13€

QUEIJO FRESCO C/ COMPOTA

Queijo fresco com compota de tomate
caseira e tostas de alfarroba
5,5€





PETISCOS

BERBIGÃO À BULHÃO PATO

Berbigão, alho, vinho branco,
limão e ervas frescas

8,5€

ATUM CONFITADO

Atum, pimentos,
agrião e rábano

9€

CAMARÕES SALTEADOS

Camarões salteados com
alho, laranja e ervas

12€

ARROZ DE PATO

Pato *sous vide*, queijo da ilha
e presunto

9€

SALADA DE QUEIJO DE CABRA

Legumes da época assados, queijo de
cabra fumado, mel e amêndoa


7,5€

PASTÉIS DE JAVALI

Pastéis de javali servidos com
maionese de ervas frescas

8€ (6 unid.)

1,4€ (1 unid.)





PRATOS (A)TÍPICOS

PATO

Perna de Pato com 18h de cozedura,
couve e esmagada de batata

14€

🍷 *Cabrita Tinto*

JAVALI

Javali estufado, pataniscas de
bróculos e creme de pêra rocha

13,5€

🍷 *Herdade do Peso Reserva Tinto*

ATUM

Atum grelhado, puré de cenoura,
feijão carito, tomate e muxama

13,5€

🍷 *João Clara Branco*

POLVO ASSADO

Com batata doce, molho de pimento vermelho,
salicórnia e ovas de polvo de Olhão

14€

🍷 *Qta. Amaral Solo Verde*

BACALHAU

Bacalhau assado, broa, batata
cebolada e azeitonas picantes

13€

🍷 *Qta. Carvalhais Encruzado Branco*

FRANGO CEREJADO

Peito de frango à moda de Loulé com chouriço
de Monchique e arroz de espinafres e ervas

12€

🍷 *Dona Maria Tinto*

🍷 Para uma harmonização perfeita sugerimos



ACOMPANHAMENTOS EXTRA

SOPA

Pergunte qual a sopa do dia aos nossos colaboradores

2€

CESTO DE PÃO

Pão do Cotifo e pão caseiro de alfarroba e figo

2€

SALADA DA ÉPOCA

Informe-se junto dos nossos colaboradores quais os componentes da salada

3€

ARROZ DE ERVAS

Arroz com ervas frescas

2,5€

BATATA DOCE FRITA

Batata doce frita caseira

3,5€





DOCES E SOBREMESAS

CHOCOLATE E LARANJA

Chocolate Pantagruel, laranja de Silves, azeite Monterosa e flôr de sal de Castro Marim

4,5€

♀ *Amarguinha*

BOLO DE AMÊNDOA

Bolo de amêndoa local, gelado artesanal de iogurte e doce de figo, pólen do Cotifo e creme de limão

4,5€

♀ *Melosa*

ALCAGOITA DE ALJEZUR

Bombons de amendoim, gelado de banana da Madeira com pepitas de chocolate, banana da Madeira e Bolacha Maria

4,5€

♀ *Madeira Sercial 10 Anos*

TRUFAS DE ALFARROBA E FIGO

valor por unidade

1,2€

♀ Para uma harmonização perfeita sugerimos

O B R I G A D O

Nenhum prato, alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Decreto-Lei nº 10/2015

Consulte o nosso quadro de alergéneos e por favor informe os nossos colaboradores de alergias ou intolerâncias para o seu próprio bem-estar.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.

IVA incluído à taxa em vigor.