

JANTAR • DINNER

MENU

PARA COMEÇAR • TO START WITH

Couvert **8.5 €**

Pão rústico, salada de polvo, manteiga aromatizada e azeitonas marinadas

Rustic bread, octopus salad, flavoured butter and marinated olives

Azeitonas marinadas em ervas e temperos **4.5 €**
Olives marinated in herbs and spices**Cenoura algarvia** **3 €**
Algarve carrots**Manteiga aromatizada** **3.5 €**
Flavoured butter**Azeite com flor de sal** **4.5 €**
Olive oil with sea salt flower**Cesto de pão rústico** **3 €**
Rustic bread basket**Tremoços** **3 €**
Lupin beans

SALADAS • SALADS

O INCANDESCENTE! **16 €**

Salada de atum picante dos Açores com mix de couve, feijão de Aljezur, tomate cherry e cebola roxa

Spicy Azorean tuna salad with mixed cabbage, Aljezur beans, cherry tomatoes and red onion

MUXAMA DE ATUM **17.5 €**

Carpaccio de muxama de atum, laranja, cebola roxa, vinagreta de coentros, vinagre balsâmico e salicórnia

Tuna muxama carpaccio with orange, red onion, coriander vinaigrette, balsamic vinegar, and samphire

PETISCOS • LIGHT SNACKS

NO CALOR DO MOMENTO **9.5 €**

Chouriço de Monchique assado à portuguesa (cesto de pão)

Portuguese flame-grilled chorizo from Monchique (bread basket)

DELÍCIA DE QUEIJO **9.5 €**

Queijo amanteigado com amêndoas, doce caseiro e cesto de pão

Buttery cheese with almonds, jam and a bread basket

SAÍDOS DA CASCA **6 €**

Frutos secos caramelizados em casa

Homemade caramelized nuts

HÁ MAR E MAR **18.5 €**

Camarão algarvio com laranja e coentros (cesto de pão)

Algarve prawns with orange and coriander (bread basket)

FATIA DE MAR **12.5 €**

Bruschetta com pimentos escabeche, alcaparras e bacalhau em azeite e alho

Bruschetta with pickled peppers, capers, and cod in garlic and olive oil

TAPENADE MEDITERRÂNICA **8 €**

Tapenade de azeitona com alcaparras e anchovas, servida com cesto de pão

Olive tapenade with capers and anchovies, served with a bread basket

TÁBUA DA SERRA **20 €**

Tábua de enchidos, queijos tradicionais e cesto de pão

Cured meats board, cheeses and bread basket

MAR D'ESTÓRIAS

PORTUGAL ESSENCIAL

NO PÃO, O MAR! THE SEA ON BREAD!

MAR BARRADO



5 €

Patê de sardinha e cesto de pão
Sardine pâté with a bread basket

OVAS PICA-PICA



5 €

Ovas picantes e cesto de pão
Spicy fish roe and bread basket

BACALHAU ÀS ESCONDIDAS



6 €

Patê de bacalhau e cesto de pão
Cod pâté with a bread basket

RAIA MIÚDA



6.5 €

Raia e cesto de pão
Ray fish with a bread basket

LULAS COM SEGREDO



7 €

Lulas recheadas e cesto de pão
Portuguese stuffed squid with a bread basket

ATUM TÁ QUENTE



6 €

Atum picante e cesto de pão
Spicy tuna with a bread basket

SARDINHA À MÃO



6 €

Sardinhas e cesto de pão
Sardines with a bread basket

CAVALA FINA



5 €

Cavala e cesto de pão
Mackerel with a bread basket

SOBREMESAS • DESSERTS

O CLÁSSICO!



2 €

Pastel de nata
Custard tart

D. RODRIGO



4.7 €

Doce conventual com ovos, açúcar e amêndoa
Conventual sweet with eggs, sugar and almonds

REPÚBLICA DAS BANANAS



5.5 €

Bolo de banana da Madeira, servido com molho de iogurte e crocante de sementes
Madeira banana cake, served with yoghurt sauce and seed crunch

A ALCAGOITA!



8.5 €

Bombons de amendoim com crocante de trigo, acompanhados de chocolate de laranja, crocante de amendoim, creme de limão e mel e gelado de laranja

Peanut truffles with wheat crunch served with orange chocolate, peanut crunch, lemon and honey cream, and orange ice cream

AMÊNDOALHADA



6 €

Torta de amêndoa
Almond roulade

PETIT FOUR

Brownie de alfarroba



1.25 €

Carob brownie

Salame de chocolate e alfarroba



2 €

Chocolate and carob cookie fudge