

M E N U

PARA COMEÇAR • TO START WITH

Couvert 8.5 €

Pão rústico, tapenade de azeitonas, manteiga aromatizada e azeitonas marinadas.

Rustic bread, olive tapenade, 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

Patê de sardinha e cesto de pão 5 € Sardine pâté and bread

Cesto de pão rústico 3 € Rustic bread basket

Tremoços 3 € Lupin beans

TÁBUAS • BOARDS

PASSEIO À BEIRA-MAR 20 € Tábua de conservas artesanais e cesto de pão. Artisanal canned fish board and bread basket.

TÁBUA DA SERRA 20 € Tábua de enchidos, queijos tradicionais e cesto de pão. Cured meats board, cheeses and bread basket.

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 frutos caramelizados, doce caseiro e cesto de pão.

Buttery cheese with caramelised fruits, homemade jam, and a basket of bread.

SAÍDOS DA CASCA 6 €

Frutos secos caramelizados em casa.

Homemade caramelized nuts.

HÁ MAR E MAR 22 €

Camarão algarvio com laranja e coentros (cesto de pão).

Algarve prawns with orange and coriander (bread basket).

OVAS PICA-PICA 5 €

Ovas picantes e cesto de pão.

Spicy fish roe and bread basket.

ESTÁS FRITA! 4.5 €

Batata frita com orégãos, pimenta e sal.

French fries with oregano, pepper and salt.

MISTA! 4.5 €

Salada mista.

Mixed salad.

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.

MAR D'ESTÓRIAS

PORTUGAL ESSENCIAL

NO PÃO • ON THE BREAD

À TUGA!



9.5 €

Febras de porco, marinadas em temperos tradicionais servidas em pão rústico.

Pork steaks, marinated in traditional seasonings, served in rustic bread.

O RÚSTICO!



14.5 €

Sandes de porco desfeito, servida em pão brioche com mix de couves, maionese de alho e ervas.

Pulled pork sandwich served on brioche bread with a cabbage mix, garlic and herb mayonnaise.

À ALENTEJANA!



15 €

Hambúrguer de carne Mertolenga com bacon, queijo, tomate, alface, maionese de alho e ervas.

Mertolenga beef burger with bacon, cheese, tomato, lettuce, garlic and herb mayonnaise.

O VEGAN!



13.5 €

Pão de caco, hambúrguer de feijão e cogumelos, alface, pepino, tomate e maionese vegan.

Caco bun, bean and mushroom burger, lettuce, cucumber, tomato and vegan mayonnaise.



Todas as sandes são servidas com batata frita caseira.
All sandwiches are served with homemade fries.

PRATOS PRINCIPAIS • MAIN COURSES

CALDO DO DIA

 3.5 €

Sopa, creme ou caldo do dia.

Soup, cream, or broth of the day.

MAR-FISH

 24.5 €

Lombo de bacalhau confitado (com espinhas), acompanhado de emulsão de coentros, grão e pó de azeitona.

Slow-cooked cod loin (with bones), served with coriander emulsion, chickpeas, and olive powder.

ATUM MEDITERRÂNEO

    16.5 €

Bife de atum (200g), servido com cebolada e molho tártaro, acompanhado de batatas fritas.

Tuna steak (200g), served with caramelised onions and tartar sauce, accompanied by fries.

CARNE NA MADEIRA

    23 €

Fatias finas de Alcatra grelhada (200g) com molho madeira e cogumelos, acompanhada de batatas fritas.

Thin slices of grilled rump steak (200g) with Madeira sauce and mushrooms, served with chips.

BOCHECHA TINTA

   19 €

Bochechas cozinhadas em vinho tinto servidas com puré de batata e trigo frito.

Pork cheeks cooked in red wine served with mashed potatoes and fried wheat.

DOCE MAREZIA!

  23 €

Polvo assado com puré de batata-doce e pimentos.

Roasted octopus with mashed sweet potatoes and peppers.

ARROZ DO BOSQUE

16 €

Arroz de cogumelos.

Mushroom rice.

MOLHOS • SAUCES

Molho tártaro
Tartar sauce



2 €

Maionese vegan
Vegan mayo



2 €

Maionese de alho e ervas
Garlic herbs mayo



2 €

MAR D'ESTÓRIAS

PORTUGAL ESSENCIAL

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.

ALVOREADO

   7 €

Doce de amêndoa, amêndoas com especiarias, fios de ovos, merengue e gelado algarvio.
Almond pudding, spiced almonds, egg threads, meringue, and Algarve ice cream.

MATA O BICHO!

   6.5 €

Bolo de batata-doce com calda de medronho e gelado algarvio.
Sweet potato cake with medronho syrup and Algarve ice cream.

DELÍCIA TROPICAL À ALGARVIA!

   5.5 €

Mousse de alfarroba, coco e granizado de morango.
Carob, coconut, and strawberry slush mousse.

PETIT FOUR

Brownie de alfarroba    1.25 €
Carob brownie

Salame de chocolate e alfarroba     2 €
Chocolate and carob cookie fudge

Biscoito tradicional português   2 €
(2 unidades)
Portuguese traditional biscuit
(2 pieces)