



— RESTAURANT —

COUVERT

Manteiga de figo e flor de sal, variedade de pão, azeite aromatizado, muxama de atum e azeitonas marinadas
Fig and salt butters, variety of bread, flavoured olive oil, tuna “muxama” and marinated olives
5€

ENTRADAS STARTERS

Ameijoa à bulhão pato
Clam “à bulhão pato”
18€

Camarão ao alho
“Al ajillo” style shrimps
15€

Burrata frita com presunto e ameixas
Fried “burrata” with ham and plums
16€

Croquetes de Rabo de Boi (4 unidades)
Oxtail “Croquetes” (4 units)
14€

Foie gras, trigo sarraceno, vinho do porto e chocolate
Foie gras, “Sarraceno” wheat, port wine and chocolate
25€

CORTES CUTS

Naco de Picanha (220gr)
Rump steak (220gr)
22€

T-Bone (550gr)
40€

Chateaubriand (280gr)
35€

Vazia (250gr)
Thin flank (250gr)
26€

Plumas de porco ibérico
Iberian pork “Plumas”
18€

CORTES PREMIUM PREMIUM CUTS

Rib eye (280gr) – 17 dias de maturação
Rib eye (280gr) – 17 days dry aged
36€

Cada corte faz-se acompanhar por dois acompanhamentos, escolhidos conforme a sua preferência.
Each cut is accompanied by two side dishes, chosen according to your preference.

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Esmagada de batata com chouriço
Mashed potato with chourizo

Batata frita caseira
“Homemade” french fries

Legumes salteados
Sauteed vegetables

Salada algarvia | Algarvian salad

MOLHOS SAUCES

Molho holandês
Hollandaise sauce
5€

Chimichurri
2€

Molho 3 pimentas
3 peppers sauce
4€

Molho de cogumelos
Mushrooms sauce
3€

PEIXE FISH

Polvo, batata-doce e romesco
Octopus, sweet potato and romesco sauce
18€

Bacalhau, grelos e feijoada de sames de bacalhau
Codfish, sprouts and codfish “sames” beans stew
23€

Filete de Robalo com creme de aipo e algas
Sea bass fillet with celery and seaweed cream
25€

MASSA E RISOTTO PASTA & RISOTTO

Risotto de abóbora e cogumelos
Mushrooms and pumpkin risotto
14€

Risotto de camarão | Shrimp risotto
16€

Fetuccine negro de marisco
Seafood fettuccine “al nero”
16€

VEGETARIANO VEGETARIAN

Esparguete de curgete, pesto e tomate cherry
Zucchini, pesto and cherry tomato “spagueti”
12€

SOBREMESAS DESSERTS

Morangos, mascarpone e balsâmico
Strawberries, mascarpone and balsamic
8€

Tarte merengada de limão e yuzu
Lemon pie with yuzu
10€

Trilogia algarvia
Algarvian trilogy
8€

Fruta laminada
Sliced fruit
6€

Ao valor total do pedido, será acrescida uma gratificação sugerida de 5%.

A suggested servisse charge of 5% will be added to the total order value.