

Couvert
Pão, paté de atum e manteiga
Bread, tuna pate and butter

Hummus com pão pita
Hummus with pita bread

Azeitonas
Olives

SOPAS
SOUPS

Sopa de legumes ✓
Vegetables soup

Sopa de peixe e massinha
Fish and pasta soup

ENTRADAS . STARTERS

Cocktail de camarão clássico
Alface bebé, abacate, e molho marie rose
Classic prawn cocktail
Baby gem, avocado, cherry tomato and marie rose sauce

Salada de polvo, abacate e molho vinagrete
Octopus salad, avocado and vinaigrette sauce

Ceviche de camarão e robalo
Prawns and seabass ceviche

Ceviche de garoupa com maracujá
Grouper ceviche with passion fruit

Tártaro de atum, amendoim crocante com wazabi, sésamo, abacate e molho teriyaki
Tuna tartare, wazabi crunchy peanuts, sesame seeds, avocado and teriyaki sauce

Vieiras à La Guillo
Scallops Guillo style
(6 unid)

Calamares e molho tártaro
Calamari and tartar sauce

Camarão frito com alho
Fried prawns with garlic

Amêijoas do Algarve à “bulhão pato”
Algarve's Clams “bulhão pato” style

Carpaccio do lombo
Queijo parmesão e rúcula
Fillet carpaccio
Parmesan cheese and rocket salad

Burrata
Presunto de Parma, misto de tomates, azeite, sal e pimenta
Di Parma ham, mixed tomatos, olive oil, salt, pepper

Melão com presunto
Melon with ham

Presunto Pata Negra
Pata Negra Ham

Tempura de camarão
servido com molho agridoce
Shrimp Tempura
Served with sweet and sour sauce

Croquetes de bacalhau e maionese de alho
Cod fish croquettes and garlic mayo
(6unid)

Pão de alho com queijo mozzarella
Garlic bread with mozzarella cheese

Sapateira descascada no casco
Dungeness crab shredded in shell

Ostras ao natural da Ria Formosa
Natural oysters from Ria Formosa
1un. 6un. 9un. 12un.

Prato de marisco

Ostras , camarão cozido, mexilhão, ceviche, saladinha de polvo
Seafood dish
Oysters, cooked prawns, mussels, ceviche, octopus salad
(2pax)

PEIXE

FISH

Polvo à Lagareiro
Octopus à Lagareiro

Filete de robalo em cama de legumes e molho de champagne
Sea bass fillet on a bed of vegetables served in foil boat and champagne sauce

Bacalhau assado, azeite, alho e batata a murro
Dry & salt codfish “portuguese style”, olive oil, garlic and potatoes

Filetes de pescada com arroz de camarão
Fried hake fillet with prawns rice

Caril de camarão, arroz e pappadum
Prawn curry, rice and pappadum

Mexilhões à “La Meunier”
Mussels “La Meunier” style

Tataki de atum
crosta de gergelim e molho teriyaki
com saladinha de manga
Tuna Tataki
Sesame crust and teriyaki sauce with mango salad

Arroz de Lagosta . Lobster Rice
(2pax)

Camarão tigre grelhado “à News”
Grilled tiger prawns “News” style
(2pax)

Arroz de tamboril com gambas
Monkfish and prawn rice
(2pax)

Arroz de Marisco . Seafood Rice
(2pax)

Ensopado de Peixe no Pote
Com gambas e amêijoas
Fish Stew with prawns and clams
(2pax)

PEIXE DO DIA

FISH OF THE DAY

Robalo grelhado
Grilled sea bass

Dourada grelhada
Grilled sea bream

Salmão grelhado
Grilled salmon

Linguado grelhado
Grilled sole

Garoupa grelhada
Grilled grouper

Servido com legumes e batata
Served with vegetables and potatoes

MAINS

CARNE GRELHADA

GRILLED MEAT

Todas as carnes são acompanhadas com batata frita caseira
All meats are served with homemade french fries

Bife do lombo grelhado . *Grilled fillet steak*

Bife do lombo c/ molho cogumelos
Fillet steak with mushrooms sauce

Bife do lombo c/ molho roquefort
Fillet steak with roquefort sauce

Bife do lombo c/ molho pimenta
Fillet steak with pepper sauce

Bife do acém com manteiga de alho
Rib eye with garlic butter

Misto de carnes para 2PAX
lombo 200gr, acém 200gr e costeletas de borrego
Mixed grilled meat for 2PAX
Fillet steak 200gr and rib eye 200gr
And lamb chops

Bife Tártaro
com maionese de trufa
Steak Tartare with truffle mayonnaise

Bife T-bone c/ molho chimichurri
T-bone steak with chimichurri sauce

Costeletas de borrego e molho menta
Lamb chops with mint sauce

Gourmet burger
Salada, bacon, pepperoni, cheddar, cebola, cornichons e m. tártaro
Salad, bacon, pepperoni, cheddar, onion, gherkins and tartar sauce

Molhos
Pimenta, cogumelos, aioli, BBQ, Chimichurri
Pepper, mushrooms, aioli, BBQ, chimichurri

ESPECIALIDADE

SPECIALTY

Chateaubriand

Parte selecionada do lombo de novilho em média de 450 a 500 gr de puro fillet mignon acompanhado de batata frita e dois molhos: pimenta e cogumelos.
Top quality fillet mignon with 450 to 500 gr, served with French fries and 2 sauces: pepper and mushrooms

(2pax)

Bife à portuguesa
Steak “portuguese Style”
Fried with garlic and bay leaf, parma ham and sliced potatoes

Bife na caçarola
frito em azeite e alho e batata frita
Fried Steak in garlic and olive oil and fries

Pernil de porco tostado com mel e rosmaninho
Roasted leg of pork with honey and rosemary

PIZZAS

MARGHERITA V

Tomate, mozzarella, oregãos
Tomato, mozzarella, oregano

HAM

Tomate, mozzarella, fiambre, oregãos
Tomato, mozzarella, ham, oregano

ROMANA

Tomate, mozzarella, cogumelos, fiambre, alcachofras, oregãos
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, oreganos

4 FROMAGI V

Queijo gorgonzola, mozzarella, parmesão, pecorino, molho de basil e tomate cereja
Gorgonzola cheese, mozzarella, parmesan, pecorino, basil sauce and cherry tomato

MOZZARELLA V

Tomate, mozzarella, tomate cereja, rúcula, mozzarella búfala
Tomato, mozzarella, cherry tomato, rocket salad, buffalo mozzarella

VEGETARIANA V

Tomate, mozzarella, cebola, cogumelos, alcachofras, courgete, milho, pimento vermelho e verde, tomate cereja, azeitonas, brócolos, espinafres
Tomato, mozzarella, onion, mushrooms, corn artichokes, courgett, red and green peppers, cherry tomato, olives, broccoli and spinaches

CAMARÃO

Tomate, mozzarella, camarão, espinafres, tomate cherry, cebola roxa, manteiga de alho
Tomato, mozzarella, prawns, spinach, cherry tomato, red onion, garlic butter

CAPRICCIOSA

Tomate, mozzarella, cogumelos, malaguetas, frango fumado picado, azeitonas, tomate cereja, mozzarella búfala, manjerição, parmesão
Tomato, mozzarella, mushrooms, chilli pepper, smoked chicken, olives, cherry tomato, buffalo mozzarella, basil, parmesan shavings

PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella, presunto de parma, rúcula, parmesão, tomate cereja
Tomato, mozzarella, parma smoked ham, rocket salad, parmesan shavings, cherry tomato

AL CARPACCIO

Tomate, mozzarella, carpaccio de lombo, rúcula, lascas de parmesão
Tomato, mozzarella, beef carpaccio, rocket salad, parmesan shavings

DIAVOLA

Tomate, mozzarella, pepperoni, salame
Tomato, mozzarella, pepperoni, salami

BASIL V

Tomate, mozzarella, pesto de manjerição, parmesão, tomate cereja
Tomato, mozzarella, basil pesto, parmesan shavings, cherry tomato

PASTAS

Opção sem Gluten (Penne) . Gluten Free Option (Penne)

Raviolis recheados com espinafres, Gratinados com molho 4 queijos V
Ravioli stuffed with spinach, Gratinated with 4 cheeses sauce

Risotto de camarão tigre e lima
Tiger prawn risotto and lime

Risotto al funghi aromatizado com trufa
Al funghi risotto aromatized with truffle

Linguini “à Vôngole” (com amêijoas)
Linguini “Vôngole style” (with clams)

Espaguete preto al mare com camarão, tamboril, mexilhões e amêijoas
Black spaghetti al mare with prawns, monkfish, mussels and clams

Pappardelle de vieiras, natas e lascas de parmesão
Scallops pappardelle, cream sauce and parmesan shavings

SALADS AND BOWLS

Bowl de Atum . Tuna Bowl
Arroz, atum, pepino, algas, manga, couve roxa, milho, edamame, gengibre, sésamo, amêndoas crocantes, cebola crocante e wazabi aioli
Rice, tuna, cucumber, seaweed, corn, edamame, sesame seeds, purple cabbage, ginger, mango, crunchy peanuts, crispy onion and wazabi aioli

Salada César . Caesar salad
Frango, croutons, alface, bacon, tomate cherry, lascas de queijo parmesão e molho César
Chicken, croutons, lettuce, bacon, cherry tomato, parmesan shavings and caesar sauce

Bowl de Salmão . Salmon Bowl
Arroz, salmão, pepino, algas, milho, abacate, edamame, cenoura, gengibre, sésamo, tempura crocante, cebola crocante
Rice, salmon, cucumber, seaweed, corn, avocado, carrot, edamame, ginger, sesame seeds, crispy tempura and crispy onion

Salada de camarão . Prawns salad
Camarão, folhas verdes, abacate, pepino, coentros e sementes de gergelim
Prawns, green leafs, avocado, cucumber, coriander, sesame seeds

ACOMPANHAMENTOS SIDERS

Espinafres salteados
Sautéed spinach

Legumes Cozidos
Boiled Vegetables

Esparregado de Espinafres
Spinach purée

Salada de folhas verdes e tomate cereja
Green salad and cherry tomatoes

Salada de abacate com espinafres, cebola roxa, coentros, lima e azeite
Avocado salad with spinach, red onion, coriander, lime sauce and olive oil

Arroz de Camarão . Prawns Rice

Legumes grelhados
Grilled vegetables

Arroz . Rice

Batata frita . French fries

Estimados clientes informamos que todos os pratos são confeccionados após o seu pedido, por esse motivo agradecemos a sua compreensão em períodos de maior afluência. Obrigado! Temos disponível para consulta a listagem de ingredientes ou substâncias que causam alergias ou intolerâncias alimentares de acordo com o Regulamento (EU) nº1169/2011 de 25 de Outubro. Nenhum Prato, Produto Alimentar ou Bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este ser inutilizado.
Dear customers we would like to inform you that all our plates are made by order, for this fact we ask you for your comprehension and patience in our busy periods. Thank you! We have at your disposal a list of ingredients or substances that cause food allergies or intolerances in accordance with (EU) regulation nº 1169/2011 of October 25th. No Dish, Drink or Couvert may be charged if not requested or used by the customer.

*IVA incluído à taxa em vigor . VAT included
Temos Livro de Reclamações . We have Complaints Book