

NEWS

RESTAURANTE & LOUNGE BAR

MENU

COUVERT

Azeitonas
Olives

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

Babaganuche de Beterraba & Hummus com Palitos de Legumes
Beetroot Baba Ghanoush & Hummus with Vegetables Sticks

ENTRADAS | STARTERS

Creme de Legumes V
Vegetables soup

Pão de Alho com Queijo Mozzarella
Garlic Bread with Mozzarella Cheese

Croquetes de Bacalhau & Maionese de Alho
Cod Fish Croquettes & Garlic Mayo

Calamares com Molho Tártaro
Calamari with Tartar Sauce

Camarão Frito com Alho
Garlic Fried Prawns

Cocktail de camarão clássico | Classic Prawn Cocktail
Alface Bebê, Abacate e Molho Marie Rose | Baby Gem, Avocado and Marie Rose Sauce

Tempura de Camarão | Shrimp Tempura
Servido com Molho Agridoce | Served with Sweet & Sour Sauce

Tempura de Curgete | Courgette Tempura

Vieiras | Scallops
Com Puré de Maçã e Crocante de Girassol | With Apple Puree and Sunflower Crumble

Amêijoas do Algarve “À Bulhão Pato”
Algarve’s Clams “Bulhão Pato” Style

Carpaccio de Novilho | Beef Carpaccio
Rúcula, Alcaparras e Cremoso de Mostarda e Mel | Rocket Salad, Capers and Mustard & Honey Cream

Burrata

Misto de Tomates, Manjeriço, Lima e Azeite | Mixed Tomatoes, Basil, Lime and Olive Oil

Ceviche de Camarão e Robalo | Prawns and Seabass Ceviche
Cebola Roxa, Coentros e Abacate | Red Onion, Coriander and Avocado

Salada de Polvo | Octopus salad
Polvo, Abacate e Molho Vinagrete | Octopus, Avocado and Vinagrette Sauce

Tártaro de Atum | Tuna Tartar
*Atum, Abacate, Amendoim Crocante com Wasabi, Sementes de Sésamo e Molho Teriyaki
Tuna, Avocado, Wasabi, Crunchy Peanuts, Sesame Seeds and Teriyaki Sauce*

Carpaccio de Beterraba | Beetroot Carpaccio V
*Pistachios, Queijo Feta, Rebentos de Coentros
Pistachios, Avocado, Feta Cheese, Coriander Sprouts*

Ostras da Ria Formosa
Oysters from Ria Formosa

Royal do Mar | Seafood Royal
Ostras, Camarão Cozido, Ceviche e Salada de Polvo | Oysters, Cooked Prawns, Ceviche and Octopus Salad

SALADAS & POKE BOWLS | SALADS & POKE BOWLS

Alcachofras Grelhadas, Amêndoas e Lascas de Queijo Poyoyo
Grilled Artichokes, Almonds and Poyoyo Cheese Shavings

Salada de Brócolos Bimi e Couve Kale | Bimi Broccoli and Kale Salad VG
Amendoins, Queijo Havarti, Sésamo, Molho de Mostarda e Mel
Peanuts, Havarti Cheese, Sesame, Mustard and Honey Cream

Salada de Abacate | Avocado Salad VG
Espinafres, Cebola Roxa, Coentros, Lima e Azeite
Spinach, Red Onion, Coriander, Lime and Olive Oil

Picante de Pepino | Spicy Cucumber VG
Maçã Verde, Coentros, Amêndoas, Malagueta Fresca e Óleo de Sésamo
Green Apple, Coriander, Almonds, Fresh Chilli and Sesame Oil

Salada César | Caesar Salad
Frango, Croutons, Alface Romana, Bacon, Lascas de Queijo Parmesão e Molho César
Chicken, Croutons, Roman Lettuce, Bacon, Parmesan Shavings and Caesar Sauce

Salada de Camarão | Prawns Salad
Camarão, Misturas de Salada Verde, Abacate, Pepino, Coentros, Espinafres, Rabanete, Molho Asiático e Sementes de Sésamo
Prawns, Mixed Green Salad, Avocado, Cucumber, Coriander, Spinach, Radish, Asian Sauce and Sesame Seeds

Bowl Vegana | Vegan Bowl VG
Arroz, Pepino, Algas, Milho, Abacate, Edamame, Cenoura, Espinafres, Sésamo, Tomate Cherry, Gengibre e Amendoins Crocantes
Rice, Cucumber, Seaweed, Corn, Avocado, Edamame, Carrot, Spinach, Sesame Seeds, Cherry Tomato, Ginger and Crunchy Peanuts

Bowl de Atum | Tuna Bowl
Arroz, Atum, Pepino, Algas, Manga, Milho, Edamame, Gengibre, Sésamo, Amendoins Crocantes, Cebola Crocante e Wazabi Aioli
Rice, Tuna, Cucumber, Seaweed, Corn, Edamame, Sesame Seeds, Ginger, Mango, Crunchy Peanuts, Crispy Onion and Wazabi Aioli

Bowl de Salmão | Salmon Bowl
Arroz, Salmão, Pepino, Algas, Milho, Abacate, Edamame, Cenoura, Gengibre, Sésamo e Cebola Crocante
Rice, Salmon, Cucumber, Seaweed, Corn, Avocado, Edamame, Carrot, Ginger, Sesame Seeds and Crispy Onion

CARNE | MEAT

Gourmet Burger (Angus)

180g de Carne, Salada, Pepperoni, Queijo Cheddar, Cebola, Cornichons e Molho Tártaro
180g of Beef, Salad, Pepperoni, Cheddar Cheese, Onion, Gherkins and Tartar Sauce

Bife do Lombo Grelhado (escolha Molho de Cogumelos, Roquefort ou Pimenta)

Grilled Fillet Steak (choose Mushrooms, Roquefort or Pepper Sauce)

Bife Tártaro com Maionese de Trufa

Steak Tartar with Truffle Mayonnaise

Bife do Acém com Manteiga de Alho

Rib Eye with Garlic Butter

Bife T-Bone fatiado com Molho Chimichurri

Sliced T-Bone Steak with Chimichurri Sauce

Vazia Wagyu em Tiras com Mistura de Especiarias e Molho Chimichurri

Wagyu Sirloin, Peruvian Spice Rub and Chimichurri Sauce

Costeleta de Novilho, Wagyu, Miso e Ají Limo

Beef Ribs, Wagyu, Miso and Ají Limo

Bife À Portuguesa | Steak "Portuguese Style"

Fried with Garlic and Bay Leaf, Parma Ham and Sliced Potatoes

Costeletas de Borrego da Nova Zelândia com Molho de Menta

The Finest Lamb Chops from New Zealand with Mint Sauce

Chateaubriand

Fillet mignon de qualidade superior com 450 a 500 gr, servido com batatas fritas e 2 molhos: pimenta e cogumelos
Top quality fillet mignon with 450 to 500 gr, served with French fries and 2 sauces: pepper and mushrooms

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

MOLHOS & ACOMPANHAMENTOS | SAUCES & SIDERS

Pimenta
Pepper

Cogumelos
Mushrooms

Aioli
Aioli

Barbecue
BBQ

Chimichurri
Chimichurri

Arroz
Rice

Espinafres Salteados
Sautéed Spinach

Batata Frita
French Fries

Legumes Cozidos
Boiled Vegetables

Legumes Grelhados
Grilled Vegetables

Arroz de Camarão
Prawns Rice

Espargos Grelhados
Grilled Asparagus

PEIXE | FISH

Servido com legumes e batata | Served with vegetables and potatoes

Robalo Grelhado
Grilled Sea Bass

Salmão Grelhado
Grilled Salmon

Dourada
Sea Bream

Linguado Grelhado
Grilled Sole

Caril de Camarão, Arroz e Pappadum
Prawn Curry, Rice and Pappadum

Filete de Pregado com Reliche de Pimentos e Legumes Salteados
Turbot Fillet with Peppers Reliche and Sautéed Vegetables

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 Frita com Arroz de Camarão
Fried Hake Fillet with Prawns Rice

Tataki de Atum | Tuna Tataki
Crosta de Gergelim e molho teriyaki com Salada de Rúcula e Mango
Sesame Crust and Teriyaki Sauce with Rocket Salad and Mango

Filete de Linguado à “La Meunier”
Sole fillet “La Meunier” style

Arroz de Tamboril com Gambas e Amêijoas
Monkfish Rice with Prawns and Clams

Arroz de Gambas e Amêijoas
Prawns and Clams Rice

Camarão Tigre Selvagem Grelhado “à NEWS”
Grilled Wild Tiger Prawns “News” Style

PIZZAS

MARGHERITA

Tomate, Mozzarella e Oregãos
Tomato, Mozzarella and Oregano

HAM

Tomate, Mozzarella, Fiambre e Oregãos
Tomato, Mozzarella, Ham and Oregano

AL AGLIO

Tomate, Mozzarella, Azeite de Alho, Tomate Cereja e Manjeriçã
Tomato, Mozzarella, Garlic Olive Oil, Cherry Tomato and Basil

ROMANA

Tomate, Mozzarella, Cogumelos, Fiambre e Alcachofras
Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Ham and Artichokes

VEGETARIANA

Tomate, Mozzarella, Cebola, Cogumelos, Alcachofras, Curgete, Milho, Pimento Verde, Azeitonas, Brócolos e Espinafres
Tomato, Mozzarella, Onion, Mushrooms, Artichokes, Courgette, Corn, Green Pepper, Olives, Broccoli and Spinach

AL CARPACCIO

Tomate, Mozzarella, Carpaccio de Lombo, Rúcula e Lascas de Parmesão
Tomato, Mozzarella, Beef Carpaccio, Rocket Salad and Parmesan Shavings

MOZZARELLA

Tomate, Mozzarella, Tomate Cereja, Rúcula e Mozzarella Búfala
Tomato, Mozzarella, Cherry Tomato, Rocket Salad and Buffalo Mozzarella

BASIL

Tomate, Mozzarella, Pesto de Manjeriçã, Parmesão e Tomate Cereja
Tomato, Mozzarella, Basil Pesto, Parmesan Shavings and Cherry Tomato

CAMARÃO

Tomate, Mozzarella, Camarão, Espinafres, Tomate Cereja, Cebola Roxa e Azeite de Alho
Tomato, Mozzarella, Prawns, Spinach, Cherry Tomato, Red Onion and Garlic Olive Oil

CAPRICCIOSA

Tomate, Mozzarella, Cogumelos, Malaguetas, Frango Fumado Picado, Azeitonas, Tomate Cereja, Mozzarella Búfala, Manjeriçã e Parmesão
Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Chilli Pepper, Smoked Chicken, Olives, Cherry Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil and Parmesan Shavings

PROSCIUTTO

Tomate, Mozzarella, Presunto de Parma, Rúcula e Lascas de Parmesão
Tomato, Mozzarella, Parma Smoked Ham, Rocket Salad and Parmesan Shavings

DIAVOLA

Tomate, Mozzarella e Pepperoni
Tomato, Mozzarella and Pepperoni

PASTAS

Opção sem Glúten (Penne) | Gluten Free Option (Penne)

Ravioli agli Spinaci

Raviolis Recheados com Espinafres e Riccota, Gratinados com Molho 4 Queijos

Ravioli Stuffed with Spinach and Riccota, gratinated with 4 Cheeses Sauce

Linguini Gamberi

Linguini com Camarão, Cogumelos e Pesto de Manjericão

Linguini with Prawns, Mushrooms and Basil Pesto

Linguini alla Pescatora

Linguini com Tamboril e Frutos do Mar

Linguini with Monkfish and Seafood

Parppadelle Capesante e Crema

Parppadelle com Vieiras, Natas e Lascas de Parmesão

Scallops Parppadelle, Cream Sauce and Parmesan Shavings

Linguini alle Vôngole

Linguini com Amêijoas, Azeite, Alho e Chilli

Linguini with Clams, Olive Oil, Garlic and Chilli

Risotto al Mare

Risotto com Camarão Tigre e Lima

Risotto with Tiger Prawn and Lime

Penne all'Arrabiata

Penne com Molho de Tomate Picante

Penne with Spicy Tomato Sauce

Gnochi com Tranche de Fois Gras e Manteiga de Tomilho

Gnochi with Fois Gras Fillet and Thyme Butter

NEWS

RESTAURANTE & LOUNGE BAR

Todos os pratos são confeccionados no momento, 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) nº 1169/2011 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.

*IVA incluído à taxa em vigor. Temos Livro de Reclamações

All dishes are made by order, we appreciate your understanding during busy periods. Thank you!

We have available for consultation the list of ingredients or substances that cause food allergies or intolerances according to Regulation (EU) No. 1169/2011 of 25 October.

No Plate, Food Product or Drink, including Couvert, can be charged if not requested by the customer or if it is unused.

**VAT included at the current rate. We have a Complaints Book.*