

Caso não queira couvert, não hesite em informar o empregado antes de ser colocado na mesa  
If you don't want the couvert, don't hesitate to tell your waiter before it's on the table  
Si vous ne désirez pas le couvert, n'hésitez pas à nous le dire avant qu'il soit mis sur la table

## ENQUANTO ESCOLHE

WHILE YOU CHOOSE

Pendant votre choix

+

### Couvert

Pão, Paté de Atum e Manteiga Bread, Tuna Pate and Butter <i>Pain, Paté de Thon et Beurre</i>	€2,5 (1Pax)
--	----------------

Pão Bread Pain	€ 2
----------------------	-----

+

Paté de Atum Tuna Pate Paté de Thon	€ 1,5
---	-------

Manteiga Butter Beurre	€ 1
------------------------------	-----

Azeitonas Olives	€ 2,3
---------------------	-------

## ENTRADAS FRIAS

COLD STARTERS | Entrées Froides

---

Ostras da Ria Formosa	( 3 un )	€ 9
Oysters from Ria Formosa	( 6 un )	€ 18
Huîtres de Ria Formosa	( 12 un )	€ 28
Presunto Pata Negra - 100gr		€ 24
Húmus e Tzatziki com Palitos de Vegetais e Pão Pita		€ 16
Hummus and Tzatziki with Vegetable Sticks and Pita Bread		
<i>Hummus et Tzatziki avec des Bâtonnets de Légumes et du Pain Pita</i>		
+		
Cocktail de Camarão Clássico, Alface Bebê, Abacate e Molho Marie Rose		€ 14,5
Classic Prawns Cocktail, Baby Gem Lettuce, Avocado and Marie Rose Sauce		
<i>Cocktail de Crevettes Classique, Laitue Bébé, Avocat et Sauce Marie Rose</i>		
Carpaccio de Novilho, Rúcula, Alcaparras, Azeite e Parmesão		€ 19,5
Beef Carpaccio, Arugula, Capers, Olive Oil and paremsan		
<i>Carpaccio de Bœuf, Roquette, Câpres, Huile d'olive et Parmesan</i>		
Burrata com Misto de Tomates, Manjeriçã, Lima, Azeite e Pão de Pita		€ 15,5
Burrata with Mixed Tomatoes, Basil, Lime, Olive Oil and Pita Bread		
<i>Burrata avec un Mélange de Tomates, Basilic, Citron Vert, l'Huile D'Olive et Pain Pita</i>		
Ceviche de Camarão e Robalo, Cebola Roxa, Coentros e Abacate		€ 16
Prawn and Sea Bass Ceviche Red Onion, Coriander and Avocado		
<i>Ceviche de Crevettes et Bar, Oignon Rouge, Coriandre et Avocat</i>		
+		
Tártaro de Atum, Abacate, Amendoim Crocante com Wasabi, Sementes de Sésamo e Molho Teriyaki		€ 17
Tuna Tartare, Avocado, Crunchy Wasabi Peanuts, Sesame Seeds and Teriyaki Sauce		
<i>Tartare de Thon, Avocat, Cacahuètes Croquantes au Wasabi, Graines de Sésame et Sauce Teriyaki</i>		
Carpaccio de Beterraba, Queijo Feta, Pinhões, Vinagrete e Salsa		€ 13,5
Beetroot Carpaccio, Feta Cheese, Pine Nuts, Vinaigrette and Parsley		
<i>Carpaccio de Betterave, Fromage Feta, Pignons de Pin, Vinaigrette et Persil</i>		
Salada de Polvo, Abacate e Molho Vinagrete		€ 16
Octopus Salad, Avocado and Vinaigrette Sauce		
<i>Salade de Poulpe, Avocat et Sauce Vinaigrette</i>		
Salada Batata da Terra, Salmao Fumado e Ovas de Salmao		€ 21,9
Potato Galette With Smoked Salmon and Salmon Caviar		
<i>Galette de Pommes de Terre, Saumon Fume et Saumon Caviar</i>		

## ENTRADAS QUENTES

HOT STARTERS | Entrées Chaudes

---

Sopa de legumes €5  
Vegetable soup  
*Soupe de Légumes*

Croquetes de Bacalhau (2 un) €6  
Codfish Croquettes  
*Croquettes de Morue*

+

Pão de Alho com Queijo Mozzarella €11  
Garlic Bread with Mozzarella Cheese  
*Pain à l'Ail et à la Mozzarella*

Creme de Marisco €8  
Seafood Cream Soup  
*Crème de Fruits de Mer*

Calamares com Molho Tártaro €14,9  
Calamari with Tartar Sauce  
*Calamars avec Sauce Tartare*

Camarão Frito com Alho €14,9  
Fried Prawns with Garlic  
*Crevettes Frites à l'Ail*

+

Puntilitas €17,5  
Fried baby squid  
*Petits calamars frits*

Tempura de Camarão Servido com Com molho Agridoce (5 un) €14,5  
Prawn Tempura Served with Sweet & Sour Sauce  
*Tempura de Crevettes servi avec Sauce Aigre-Douce*

Vieiras Fritas na Caçarola com Alho e Lima (4 un) €21,5  
Scallops Fried in Casserole with Garlic and Lime  
*Coquilles St Jacques frites à la poêle avec de l'Ail et du Citron Vert*

Amêijoas do Algarve "À Bulhão Pato" €25  
Algarve Clams "Bulhão Pato" Style  
*Palourdes de l'Algarve à la «Bulhão Pato»*

## SALADAS

SALADAS | Salades

---

**Salada Caesar** € 20  
Frango, Coração de Alface, Bacon, Anchovas Grana Padano, Molho Caesar e Croutons  
caeser salad, Chicken, Heart's Lettuce, Bacon, Grana Padano cheese,  
Caesar Sauce and Croutons  
*Salade caeser, Poulet, Croûtons, Laitue Romaine, Bacon, Grana padano  
et Sauce César*

**Salada de Camarão** € 20  
Salada Verde, Camarão, Abacate, Pepino, Coentros, Espinafres, Rabanete,  
Molho Asiático e Sementes de Sésamo  
Mixed Green Salad, Prawns, Avocado, Cucumber, Coriander, Spinach,  
Radish, Asian Sauce and Sesame Seeds  
*Salade Verte Mixte, Crevettes, Avocat, Concombre, Coriandre, Épinards,  
Radis, Sauce Asiatique et Graines de Sésame*

+ **Salada Feta** € 19,5  
Folhas Verdes, Queijo Feta, Nozes, Figo, Molho de Vinagrete  
Feta Salad, Green Leaves, Feta Cheese, Walnuts, Fig, Vinaigrette Dressing  
*Salade Feta, Feuilles Vertes, Fromage Feta, Noix, Figue, Vinaigrette*

## POKE BOWLS

---

**Bowl de Atum** € 19,9  
Arroz, Atum, Pepino, Algas, Manga, Milho, Edamame, Gengibre, Sésamo,  
Amendoins Crocantes, com wasabi Cebola Crocante e Wazabi Aioli  
TUNA BOWL  
Rice, Tuna, Cucumber, Seaweed, Mango, Corn, Edamame, Ginger, Sesame  
Seeds, Crunchy Peanuts, with Wasabi, Crispy Onion and Wazabi Aioli  
*BOL DE THON*  
*Riz, Thon, Concombre, Algues, Mangue, Maïs, Edamame, Gingembre, Graines  
de Sésame, Cacahuètes Croquantes avec Wasabi, Oignon Croustillant et Aioli au Wasabi*

+ **Bowl de Salmão** € 19,9  
Arroz, Salmão, Pepino, Algas, Milho, Abacate, Edamame, Cenoura, Gengibre,  
Sésamo e Cebola Crocante  
SALMON BOWL  
Rice, Salmon, Cucumber, Seaweed, Corn, Avocado, Edamame, Carrot,  
Ginger, Sesame Seeds and Crispy Onion  
*BOL DE SAUMON*  
*Riz, Saumon, Concombre, Algues, Maïs, Avocat, Edamame, Carotte, Gingembre,  
Graines de Sésame et Oignon Croustillant*

**Bowl Vegan** € 19,5  
Arroz, Pepino, Algas, Milho, Abacate, Edamame, Cenoura, Espinafres, Sésamo,  
Tomate Cereja, Gengibre, Amendoins Crocantes  
Vegan BOWL  
Cucumber, Seaweed, Corn, Avocado, Edamame, Garrot, Spinach,  
Sesame Seeds, Cherry Tomato, Ginger, Crunchy Peanuts  
*Bowl Végétarien*  
*Poulet, fruits assortis, salade verte mélangée, tomates cerises, avocat, sauce  
au yaourt*

# CARNE

## MEAT | Viande

Todas as carnes são servidas com batatas fritas  
All meats are served with french fries | Toutes les Viandes servies avec des frites



### Chateaubriand

Fillet Mignon de Qualidade Superior com +/- 500 gr e 2 Molhos: Pimenta e Cogumelos  
Top-Quality Filet Mignon with +/- 500 gr and 2 Sauces: Pepper and Mushrooms  
*Filet Mignon de Haute Qualité de 500 gr avec 2 Sauces: Poivre et Champignons*

Servido com batatas fritas | Served with french fries | Servi avec des frites

€ 64



Bife do Lombo Grelhado € 31  
Escolha o seu Molho de Cogumelos, Roquefort ou Pimenta

Grilled Fillet Steak, **Choose your sauce** : Mushrooms, Roquefort or Pepper Sauce  
*Steak de Filet Mignon Grillé, Choisissez la Sauce : Champignons, Roquefort ou Poivre*

Bife do Acém com Manteiga de Alho € 39

Rib-Eye with Garlic Butter  
*Basse Côte avec Beurre d'Ail*

Bife T-Bone com Molho Chimichurri € 35

T-Bone Steak with Chimichurri Sauce  
*T-Bone Steak avec Sauce Chimichurri*

Vazia dos E.U.A Fatiada (+/- 300g) c/ Molho Chimichurri € 39,5

Sliced Sirloin from USA (+/- 300g) w/ Chimichurri Sauce  
*Entrecôte tranchée des États-Unis (+/- 300g) avec Sauce Chimichurri*

Gourmet Burger € 20,5

180 gr de Carne de Angus, Salada, Pepperoni, Queijo Cheddar,  
Cebola, Cornichons e Molho Tártaro

180g of Angus Burger Meat, Salad, Pepperoni, Cheddar Cheese, Onion, Gherkins  
and Tartar Sauce

*180g de Angus Bœuf, Salade, Pepperoni, Cheddar, Oignon, Cornichons et Sauce Tartare*

Bife Tártaro com Maionese de Trufa, Salada Vinagrete e Tostinha € 33,5

( Carne crua picada à mão )

Steak Tartare With Truffle Mayonnaise, Vinaigrette Salad, and Toast ( Raw meat minced by hand )  
*Tartare de Bœuf ( Hachée à la main ) avec Mayonnaise À La Truffe, Salade Vinaigrette et Toasts*

Costeletas de Borrego da Nova Zelândia € 27,5

" The finest" Lamb Chops from New Zealand

*Côtelettes D'agneau de Nouvelle-Zélande*

Lagartos de porco preto na grelha com molho de alho e batata frita € 33

Grilled black pork loin with garlic sauce and fries

*Échine de porc noir grillée avec sauce à l'ail et frites*

Pica-Pau do Lombo, Alho, Pickles acompanhado com Batatas Fritas. € 27

Fried fillet steak with garlic, and pickles served with fries

*Filet De Bœuf Frit À L'ail, Cornichons et Servi avec Des Frites*

Bife do Lombo à Portuguesa

Frito com Alho, Louro, Presunto e Batatas Fritas Fatiadas

Portuguese Style Fillet Steak Fried with Garlic, Bay Leaf, Smoked Ham  
and Fried Sliced Potatoes

*Steak de Filet à la Portugaise*

*Frit à l'Ail et au Laurier, Jambon Fumé et Frit Pommes de Terre en Tranches Frites*

Frango Piri-Piri € 29

Chicken Piri-Piri | *Poulet Piri-Piri*

## ACOMPANHAMENTOS

SIDERS - ACCOMPAGNEMENT

---

Arroz | Batata Frita | Legumes Cozidos | Espinafres Salteados | Feijão Verde  
Rice | French Fries | Boiled Vegetables | Spinach | Green Beans  
*Riz | Frites | Légumes Bouillis | Épinards | Haricots Verts*

€ 5

Batatas Doces Fritas  
Sweet Potatoes Fries  
*Frites de Patates Douces*

€ 8

+

Legumes Grelhados  
Grilled Vegetables  
*Légumes Grillés*

€14,9

Arroz de Tomate com Camarão  
Tomato Rice with Prawns  
*Riz à la Tomate avec Crevettes*

€ 14

Salada Verde

Salada Verde, Nozes, Molho de vinagrette com Mustardo e Mel  
Green salad, Walnuts, Vinaigrette dressing with Mustard and Honey  
*Salade verte, Noix, Sauce vinaigrette avec de la Moutarde et du Miel*

€ 13,5

+

Salada Abacate

Abacate, Espinafres, Cebola Roxa, Coentros, Lima e Azeite  
Avocado salad, Spinach, Red Onion, Coriander, Lime and Olive Oil  
*Salade d'avocats, Épinards, Oignon Rouge, Coriandre, Citron Vert et Huile d'Olive*

€ 14,5

## MOLHOS

| SAUCES

---

Pimenta | PEPPER | Poivre  
Cogumelos | MUSHROOMS | Champignons

Aioli

BBQ

Chimichurri

€ 2

# PEIXE DO DIA

| FISH OF THE DAY | Poisson du Jour

Peixe Grelhado servido com Legumes cozidos, Batatas salteadas em azeite e alho.  
Grilled fish served with cooked vegetables and sautéed potatoes in olive oil and garlic.  
*Poisson grillé servi avec des légumes cuits et des pommes de terre sautées à l'huile d'olive et à l'ail.*

Robalo Grelhado | Grilled Sea Bass | *Bar Grillé* € 24,5

Salmão Grelhado | Grilled Salmon | *Saumon Grillé* € 24,00

Linguado Grelhado | Grilled Sole | *Sole Grillée* € 39,50

Filete de Robalo em Cama de Legumes com Molho de Champagne servido em Folha de Prata € 26,5

Fillet of Sea Bass on a Bed of Vegetables with Champagne Sauce served on Silver Foil  
*Filet de Bar servi sur un Lit de Légumes avec Sauce au Champagne servie dans une feuille d'argent*

Filete de Pescada Frita com Arroz de Tomate e Camarão € 24,50

Fried Hake Fillet with Tomato Rice and Prawns  
*Filet de Merlu Frit avec Riz à la Tomate et Crevettes*

+

Linguado à "La Meunière" € 39,9

Sole Fillet "La Meunière" Style  
*Filet de Sole à la "La Meunière"*

Mexilhão da Costa Algarvia à "La Marnière" Acompanhado com Batata Frita Fina € 27

Mussels à "La Marnière" served with Thin French Fries  
*Moules « La Marnière » servies avec Frites*

Bacalhau Assado no Forno à Portuguesa com Azeite, Alho e Batata Assada a Murro € 27

Roasted Portuguese Codfish ( Dried and Salted) in the Oven with Olive Oil, Garlic and Oven-Backed Potatoes  
*Morue rôtie au Four « Á la Portugaise » avec de l' Huile d'Olive, de l' Ail et Pommes de Terre au four*

Tataki de Atum, Crosta de Gergelim e molho teriyaki, Salada de Rúcula, Manga, Algas e Gengibre € 29

Tuna Tataki, Sesame Crust, Teriyaki Sauce, Rocket Salad, Mango, Seaweed and Ginger  
*Tataki de Thon, Croûte de Sésame, Sauce Teriyaki, Salade de Roquette, Mangue, Algues et Gingembre*

+

Caril de Camarão, Papadum e Arroz Basmati € 27

Prawn Curry, Papadum and Basmati Rice  
*Curry de Crevettes, Papadum et Riz Basmati*

## ESPECIALIDADES A PARTILHAR



CHEEF'S SPECIALITY TO SHARE  
Spécialités du Chef à Partager

### Cataplana de Marisco

Seafood Cataplana

*Cataplana de Fruits de Mer*

€ 66

### Arroz de Tamboril com Gambas e Amêijoas

MONKFISH RICE with Prawns and Clams

*Riz de Lotte aux Crevettes et Palourdes*

€ 64

### Camarão Tigre Selvagem Grelhado, c/ molho de Alho e limão

Acompanhado com Batatas Fritas às Rodelas e Cebola.

Grilled Wild Tiger Prawns Grilled, with garlic and lemon sauce.  
*News Style with Sliced Chips and Onions*

*Crevette Tigre Sauvage Grillée, avec Sa Sauce À L'ail et Au Citron*

*Servis avec des Frites en Rondelles et oignons*

€ 70

Peixe Grelhado pode ter a Opção de Manteiga de Alho | Grilled Fish can get Lemon Garlic Butter,  
*Le Poisson Grillé peut être servis avec du Beurre d'Ail au Citran*

# PASTAS

## artesanais feitas em casa

HOMEMADE PASTA | Pâtes artisanales "Faît-maison"

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

**Penne all'Arrabiata Rústico** € 17,9  
Molho de Tomate Picante, Manjericão e Pecorino Ralado  
Penne, Spicy Tomato Sauce, Basil and Rolled Pecorino  
*Penne à la Sauce Tomate Épicée, Basilic et Pecorino roulé*

**Linguini Gamberi** € 19,5  
Camarão, Cogumelos, Pesto de Manjericão, Pinhões, Parmesão  
Prawns, Mushrooms, Basil Pesto, pine nuts, Parmesiani  
*Crevettes, Champignons, Pesto de Basilic, pignons de pin et Parmesan*

**Ravioli di Mozzarella e Spinachi** € 20  
Molho pesto de tomate rústico, sálvia e queijo parmesão  
Spinach Ravioli with tomato sauce, Sage and Parmesan Cheese  
*Raviolis d'Épinards avec tomate sauce au Beurre-Salvia et Parmesan*

**Linguini alla Carbonara** € 19,9  
Ovo, Panceta, Pecorino e Pimenta Preta  
Egg, Panceta, Pecorino and Black Pepper  
*Oeuf, Panceta, Pecorino et Poivre Noir*

**Risotto al Mare** € 28  
Camarão Tigre, Lima e Parmesão  
Tiger Prawn and Lime and Parmesian Cheese  
*Crevettes Tigrées, au Citron Vert et Parmesan*

**Parppadelle de Vieiras e Crema** € 26,5  
Vieiras, Natas e Quejo Parmesão  
Scallops, Parppadelle, Cream and Parmesan Cheese  
*Coquilles Saint-Jacques, Crème et Parmesan*

**Linguini Vöngole** € 29  
Amêijoas, Azeite, Alho, Chilli, Coentros, Limão e Tomate Cherry  
Clams, Olive Oil, Garlic, Chilli, Corriander, Limon and Cherry Tomato  
*Palourdes, à Huile d'Olive, l'Ail, Chilli, corriandre, citron et tomate Cerise*

**Linguini alla Pescatora** € 29  
Tamboril, Frutos do Mar e Molho de Tomate  
Monkfish, Seafood and Tomato Sauce  
*Lotte, Fruits de Mer et Sauce Tomate*

**Tagliatelle al Tartufo** € 29  
Carne do Lombo, Creme de Natas Trufado e Queijo Parmesão  
Beef, Truffled Cream and Parmesan Cheese  
*Boeuf, Crème Truffee et Parmesan*

# PIZZAS

## artesanais feitas em casa

HOMEMADE PIZZA | Pizzas artisanales "Faît-maison"

	<b>MARGHERITA</b> Tomate, Mozzarella e Oregãos Tomato, Mozzarella and Oregano <i>Tomate, Mozzarella et Origan</i>	€ 16
	<b>HAM</b> Tomate, Mozzarella, Fiambre e Oregãos Tomato, Mozzarella, Ham and Oregano <i>Tomate, Mozzarella, Jambon et Origan</i>	€ 17
	<b>AL AGLIO</b> Tartare de Tomate e Alho, Tomate Cherry e Folhas de Manjericão Tomato and garlic tartare, cherry tomatoes, and basil leaves <i>Tomato and garlic tartare, cherry tomatoes, and basil leaves</i>	€ 17
+	<b>BASIL</b> Tomate, Mozzarella, Pesto de Manjericão, Parmesão e Tomate Cereja Tomato, Mozzarella, Basil Pesto, Parmesan and Cherry Tomato <i>Tomate, Mozzarella, Pesto De Basilic, Parmesanet Tomate Cerise</i>	€ 20
	<b>BURRATA</b> Tomate, Mozzarella, Tomate Cereja, Rúcula e Mozzarella de Búfala Tomato, Mozzarella, Cherry Tomato, Arugula and Bufallo Mozzarella <i>Tomate, Mozzarella, Tomate Cerise, Roquette et Mozzarella De Buffalo</i>	€ 24,5
	<b>DIAVOLA</b> Tomate, Mozzarella e Pepperoni Tomato, Mozzarella and Pepperoni <i>Tomate, Mozzarella et Pepperoni</i>	€ 20
	<b>CAPRICCIOSA</b> Tomate, Mozzarella, Cogumelos, Malaguetas, Frango Fumado, Azeitonas Tomate Cereja, Mozzarella de Búfala, Manjericão, Parmesão Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Chilli Pepper, Smoked Chicken, Olives, Cherry Tomato, Bufallo Mozzarella, Basil, Parmesan <i>Tomate, Mozzarella, Champignons, Chilli, Poulet Fumé, Olives, Tomate Cerise, Mozzarella di Bufala, Basilic, Parmesan</i>	€ 20
+	<b>PROSCIUTTO</b> Tomate, Mozzarella, Presunto de Parma, Rúcula e Lascas de Parmesão Tomato, Mozzarella, Parma Smoked Ham, Rocket Salad and Parmesan Shavings <i>Tomate, Mozzarella, Jambon de Parme, Roquette et Copeaux de Parmesan</i>	€ 21,5
	<b>CALZONE</b> Tomate, Mozzarella, Peperonni, Fiambre, Cogumelos, Ovos e Azeitonas Tomato, Mozzarella, Corn, Ham, Mushroom, egg and Olives <i>Tomate, Mozzarella, Carpaccio de Bœuf, Roquette et Copeaux de Parmesan</i>	€ 19,9
	<b>TARTUFFO</b> Pasta de trufã, mozzarella, óleo de trufã, cogumelos e trufãs. Tartufo paste, mozzarella, truffle oil, mushrooms and truffles <i>Pâte de truffe, mozzarella, huile de truffe, champignons et truffes.</i>	€ 24

### EXTRA

Mozzarella, fiambre, azeitonas, rúcula, tomate cherry, cebola roxa, malagueta, cogumelos, parmesão, milho doce, ananás, pimentos, alcaparras.

Mozzarella, ham, olives, rocket, cherry tomatoes, rea onion, chilli, mushroom, parmesan, sweet corn, pineapple, peppers, artichoke, capers

Mozzarella, jambon, olives, roquette, tomates cerises, oignon rouge, piment frais, champignons, parmesan, maïs doux, ananas, poivrons, câpres.

€ 3

Pepperoni, camarão, salame picante, presunto de Parma, anchovas, frango, atum, pérolas de mozzarella, queijo burrata, bolonhesa.

Pepperoni, shrimp, spicy salami, anchovies, chicken, tuna, mozzarella pearls, burrata cheese, bolonese

Pepperoni, crevettes, salami piquant, jambon de Parme anchois, poulet, thon, perles de mozzarella, fromage burrata, bolognaise.

€ 4