

ENTRADAS FRIAS

COLD STARTERS | Entrées Froides

Ostras da Ria Formosa(3 un)

Oysters from Ria Formosa(6 un)

Huîtres de Ria Formosa(12 un)

Presunto Pata Negra - 100gr

Gaspacho Andaluz

Melão com Presunto de Parma

Melon with Parma Ham

Melon au jambon de Parme

Húmus e Tzatziki com Palitos de Vegetais e Pão Pita

Hummus and Tzatziki with Vegetable Sticks and Pita Bread

Hummus et Tzatziki avec des Bâtonnets de Légumes et du Pain Pita

Cocktail de Camarão Clássico, Alface Bebê, Abacate e Molho Marie Rose

Classic Prawns Cocktail, Baby Gem Lettuce, Avocado and Marie Rose Sauce

Cocktail de Crevettes Classique, Laitue Bébé, Avocat et Sauce Marie Rose

Carpaccio de Novilho, Rúcula, Alcaparras, Azeite e Parmesão

Beef Carpaccio, Arugula, Capers, Olive Oil and Parmesan

Carpaccio de Bœuf, Roquette, Câpres, Huile d'olive et Parmesan

Burrata com Misto de Tomates, Manjerição, Lima, Azeite e Pão de Pita

Burrata with Mixed Tomatoes, Basil, Lime, Olive Oil and Pita Bread

Burrata avec un Mélange de Tomates, Basilic, Citron Vert, l'Huile d'Olive et Pain Pita

Ceviche de Camarão e Robalo, Cebola Roxa, Coentros e Abacate

Prawn and Sea Bass Ceviche Red Onion, Coriander and Avocado

Ceviche de Crevettes et Bar, Oignon Rouge, Coriandre et Avocat

Tártaro de Atum, Abacate, Amendoim Crocante com Wasabi, Sementes de Sésamo, Molho Teriyaki e Gengibre

Tuna Tartare, Avocado, Crunchy Wasabi Peanuts, Sesame Seeds, Teriyaki Sauce and Ginger

Tartare de Thon, Avocat, Cacahuètes Croquantes au Wasabi, Graines de Sésame, Sauce Teriyaki et Gingembre

Carpaccio de Beterraba, Queijo Feta, Pinhões, Vinagrete e Salsa

Beetroot Carpaccio, Feta Cheese, Pine Nuts, Vinaigrette and Parsley

Carpaccio de Betterave, Fromage Feta, Pignons de Pin, Vinaigrette et Persil

Salada de Polvo, Abacate e Molho Vinagrete

Octopus Salad, Avocado and Vinaigrette Sauce

Salade de Poulpe, Avocat et Sauce Vinaigrette

ENTRADAS QUENTES

HOT STARTERS | Entrées Chaudes

Sopa de legumes

Vegetable soup

Soupe de Légumes

Croquetes de Bacalhau (2 un)

Codfish Croquettes

Croquettes de Morue

Pão de Alho com Queijo Mozzarella

Garlic Bread with Mozzarella Cheese

Pain à l'Ail et à la Mozzarella

Creme de Marisco

Seafood Cream Soup

Crème de Fruits de Mer

Calamares com Molho Tártaro

Calamari with Tartar Sauce

Calamars avec Sauce Tartare

Camarão Frito com Alho

Fried Prawns with Garlic

Crevettes Frites á l'Ail

Tempura de Camarão Servido com Com molho Agridoce (5 un)

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)

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”

Algarve Clams “Bulhão Pato” Style

Palourdes de l'Algarve à la «Bulhão Pato»

SALADAS

SALADAS | Salades

Salada Caesar

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

Salada de Camarão

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

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

Arroz, Atum Cru, Pepino, Algas, Manga, Milho, Edamame, Gengibre, Sésamo,
Amendoins Crocantes, Cebola Crocante, Wazabi Aioli, Amendoins de Wasabi
TUNA BOWL
Rice, Raw Tuna, Cucumber, Seaweed, Mango, Corn, Edamame, Ginger, Sesame
Seeds, Crunchy Peanuts, with Wasabi, Crispy Onion and Wazabi Aioli

BOL DE THON
*Riz, Thon Cru, Concombre, Algues, Mangue, Maïs, Edamame, Gingembre, Graines
de Sésame, Cacahuètes Croquantes avec Wasabi, Oignon Croustillant et Aioli au Wasabi*

Bowl de Salmão

Arroz, Salmão Cru, Pepino, Algas, Milho, Abacate, Edamame, Cenoura, Gengibre,
Sésamo e Cebola Crocante
SALMON BOWL
Rice, Raw Salmon, Cucumber, Seaweed, Corn, Avocado, Edamame,
Carrot, Ginger, Sesame Seeds and Crispy Onion

BOL DE SAUMON
*Riz, Saumon Cru, Concombre, Algues, Maïs, Avocat, Edamame, Carotte, Gingembre,
Graines de Sésame et Oignon Croustillant*

Bowl Vegan

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
*Concombre, Algues, Maïs, Avocat, Edamame, Carotte, Épinard,
Graines de sésame, Tomate cerise, Gingembre, Cacahuètes croustillantes*

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



Bife do Lombo Grelhado
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
Rib-Eye with Garlic Butter
Basse Côte avec Beurre d'Ail

Bife T-Bone com Molho Chimichurri
T-Bone Steak with Chimichurri Sauce
T-Bone Steak avec Sauce Chimichurri

Vazia dos E.U.A Fatiada (+/- 300g) c/ Molho Chimichurri
Sliced Sirloin from USA (+/- 300g) w/ Chimichurri Sauce
Entrecôte tranchée des États-Unis (+/- 300g) avec Sauce Chimichurri

Gourmet Burger
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 de Alface Ice e molho Vinagrete e Batatas Fritas. (Carne crua picada à mão)
Steak Tartare With Truffle Mayonnaise, Iceberg lettuce salad and Vinaigrette with French fries.
(Raw meat minced by hand)
Tartare de Bœuf (Hachée à la main) avec Mayonnaise á La Truffe, Salade de laitue Iceberg et sauce Vinaigrette servi avec des Frites

Costeletas de Borrego da Nova Zelândia com Molho de Menta
" The finest " Lamb Chops from New Zealand with Mint Sauce
Côtelettes D'agneau de Nouvelle-Zélande avec sa Sauce Menthe

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*

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

Batatas Doces Fritas

Sweet Potatoes Fries

Frites de Patates Douces

Legumes Grelhados

Grilled Vegetables

Légumes Grillés

Arroz de Tomate com Camarão

Tomato Rice with Prawns

Riz à la Tomate avec Crevettes

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

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 Ruge, Coriandre, Citron Vert et Huile d'Olive

MOLHOS

| SAUCES

Pimenta | PEPPER | Poivre

Cogumelos | MUSHROOMS | Champignons

Aioli

BBQ

Chimichurri

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*

Salmão Grelhado | Grilled Salmon | *Saumon Grillé*

Linguado Grelhado | Grilled Sole | *Sole Grillée*

Filete de Robalo em Cama de Legumes com Molho de Champagne
servido em Folha de Prata

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

Fried Hake Fillet with Tomato Rice and Prawns

Filet de Merlu Frit avec Riz à la Tomate et Crevettes

Mexilhão da Costa Algarvia à “La Marnière” Acompanhado com Batata Frita Fina

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

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

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

Prawn Curry, Papadum and Basmati Rice

Curry de Crevettes, Papadum et Riz Basmati

Arroz de Tamboril com Gambas e Amêijoas  2pax

Monkfish Rice with Prawns and Clams

Riz de Lotte aux Crevettes et Palourdes

Camarão Tigre Selvagem Grelhado, c/ molho de Alho e limão  2pax

Acompanhado com Arroz Basmati

Grilled Wild Tiger Prawns Grilled with garlic and lemon sauce, served with Basmati Rice

Crevette Tigre Sauvage Grillée, avec Sa Sauce À L'ail et au Citron, servis avec du riz Basmati

*Peixe Grelhado pode ter a Opção de Manteiga de Alho | Grilled Fish can get Lemon Garlic Butter,
Le Poisson Grillé peut être servi 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

Molho de Tomate Picante, Manjerição e Pecorino Ralado

Penne, Spicy Tomato Sauce, Basil and Rolled Pecorino

Penne à la Sauce Tomate Épicée, Basilic et Pecorino roulé

Linguini Gamberi

Camarão, Cogumelos, Pesto de Manjerição, Pinhões, Parmesão

Prawns, Mushrooms, Basil Pesto, pine nuts, Parmesani

Crevettes, Champignons, Pesto de Basilic, pignons de pin et Parmesan

Ravioli di Mozzarella e Spinachi

Molho pesto de tomate rústico, salvia 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

Ovo, Panceta, Pecorino e Pimenta Preta

Egg, Panceta, Pecorino and Black Pepper

Oeuf, Panceta, Pecorino et Poivre Noir

Risotto al Mare

Camarão Tigre, Lima e Parmesão

Tiger Prawn and Lime and Parmesian Cheese

Crevettes Tigrées, au Citron Vert et Parmesan

Parppadelle de Vieiras e Crema

Vieiras, Natas e Quejo Parmesão

Scallops, Parppadelle, Cream and Parmesan Cheese

Coquilles Saint-Jacques, Crème et Parmesan

Linguini Vôngole

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, coriandre, citron et tomate Cerise

Linguini alla Pescatora

Tamboril, Frutos do Mar e Molho de Tomate

Monkfish, Seafood and Tomato Sauce

Lotte, Fruits de Mer et Sauce Tomato

Tagliatelle al Tartufo

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 artisanalles “Faît-maison”

MARGHERITA

Tomate, Mozzarella e Oregãos
Tomato, Mozzarella and Oregano
Tomate, Mozzarella et Origan

HAM

Tomate, Mozzarella, Fiambre e Oregãos
Tomato, Mozzarella, Ham and Oregano
Tomate, Mozzarella, Jambon et Origan

AL AGLIO

Tartare de Tomate e Alho, Tomate Cherry e Folhas de Manjericão
Tomato and garlic tartare, cherry tomatoes, and basil leaves
Tomato and garlic tartare, cherry tomatoes, and basil leaves

BASIL

Tomate, Mozzarella, Pesto de Manjericão, Parmesão e Tomate Cereja
Tomato, Mozzarella, Basil Pesto, Parmesan and Cherry Tomato
Tomate, Mozzarella, Pesto De Basilic, Parmesanet Tomate Cerise

BURRATA

Tomate, Mozzarella, Tomate Cereja, Rúcula e Mozzarella de Búfala
Tomato, Mozzarella, Cherry Tomato, Arugula and Bufallo Mozzarella
Tomate, Mozzarella, Tomate Cerise, Roquette et Mozzarella De Buffalo

DIAVOLA

Tomate, Mozzarella e Pepperoni
Tomato, Mozzarella and Pepperoni
Tomate, Mozzarella et Pepperoni

CAPRICCIOSA

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
Tomate, Mozzarella, Champignons, Chilli, Poulet Fumé, Olives, Tomate Cerise, Mozzarella di Bufala, Basilic, Parmesan

PROSCIUTTO

Tomate, Mozzarella, Presunto de Parma, Rúcula e Lascas de Parmesão
Tomato, Mozzarella, Parma Smoked Ham, Rocket Salad and Parmesan Shavings
Tomate, Mozzarella, Jambon de Parme, Roquette et Copeaux de Parmesan

CALZONE

Tomate, Mozzarella, Peperonni, Fiambre, Cogumelos, Ovos e Azeitonas
Tomato, Mozzarella, Corn, Ham, Mushroom, egg and Olives
Tomate, Mozzarella, Carpaccio de Bœuf, Roquette et Copeaux de Parmesan

TARTUFFO

Pasta de trufa, Mozzarella, óleo de Trufa e Cogumelos.
Tartufo paste, Mozzarella, Truffle oil and Mushrooms
Pâte de truffe, Mozzarella, huile de Truffe et Champignons

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, mais 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.