

## ENTRADAS E SOPAS

Gaspacho de tomate algarvio, pepino e pimento do mercado, com torrada de pão alentejano. 12. ✓

Sopa de peixe do mercado com algas e coentros. 15.

Creme da horta preparada no dia com legumes sazonais. 10. ✓

Carapaus alimados com vinagrete de pimentos e pão de centeio crocante 13.

Croquetes de rabo de boi com molho de mostarda caseiro 16.

Bolinhos de bacalhau *asa branca*, fritos em azeite na hora. 15.

Queijo mole de ovelha de Monte da Vinha amanteigado com bolachas sete folhas 14. ✓

Gambas frescas da lota de Portimão, salteadas em azeite, alho e malagueta. 19.

Cupita de porco preto fatiada no momento, com pão caseiro quente. 13.

Mariscos de concha do dia à bulhão pato, preparado na hora com a tradicional receita. *preço de mercado*.

## SALADAS

Alface Romana, vinagrete de anchovas, pão alentejano torrado e parmesão 16.

Alface Romana, vinagrete de anchovas, pão alentejano torrado, parmesão e frango grelhado 19.

Niçoise de atum dos Açores, batatinha nova olho de perdiz, tomate da época, alfaces e feijão verde. 21.

Polvo de Albufeira cozido lentamente, com cebola, pimentos e ervas do nosso jardim. 22.

## SANDUÍCHES

Club de peru assado, bacon fumado, queijo flamengo, ovo estrelado e o nosso pão de molde caseiro 22.

Prego real de lombo de vaca portuguesa com manteiga de alho, cebola na chapa e maionese com pickles de mostarda. 24.

Hamburger VL de novilho fresco, brioche de manteiga, bacon, queijo, agrião, tomate e pickle de pepino e cebola roxa. 25.

Beyond burger vegan, pão de batata, pickle de beterraba, bacon de beringela e maionese de soja. 22. ✓

## MASSAS

Tagliolini fresco ao molho de tomate cereja italiano, folhas de manjeriço e chips de alho 19. ✓

Macarrão gratinado de gramigne com molho cremoso de queijo São Jorge DOP 19. ✓

## FOGÃO

(O tempo de preparação de alguns pratos poderá demorar cerca de 40 minutos)

Arroz do mar com peixe do dia, caldo de crustáceos, gamba fresca da lota e salicórnia algarvia [2 pessoas] 46.

Cataplana feita na hora com peixe e mariscos de época [2 pessoas] 60.

Xarém algarvio de sêmola de milho km 0, moído na pedra e cozido com ameijoas e ostras fritas. 20.

## BRASA

Corvina grande de Vila Real de Santo António grelhada na brasa de azinheira 32.

Camarão tigre grelhado com molho de malaguetas do nosso jardim. 47.

Peixe fresco da lota *preço de mercado*.

Frango piri-pires do campo assado com tempero especial, batata frita caseira e salada algarvia 26.

Presa ibérica de porco preto assada na brasa com flor de sal 30.

Vazia de black angus criada em Trás-os-Montes 31.

Lombo de vaca nacional 37.

Chuleton maturado sessenta dias de rubia galega 77.

*Todos os dias, o nosso chefe, seleciona os peixes dos mercados locais e os cortes do nosso talhante que encontra as melhores produções nacionais.*

*Para saber o que há disponível pergunte a um dos empregados*

### Acompanhamentos

Arroz agulha em caldo aromático 5.

Batata frita caseira frita em azeite 5.

Legumes frescos do mercado cozidos na hora 5.

Salada fresca com ervas do jardim 5.

Grelos salteados com alho 5.

### Molhos

Chimichurri algarvio 2.

Bearnaise montada no momento com estragão do nosso jardim 2.

Todos os preços são em €

Livro de reclamações disponível na receção

Se deseja saber a lista de alergénicos por favor pergunte a um membro da equipa

✓ Prato Vegetariano

## SOUP AND STARTER

Fresh local tomato cold soup, with cucumber, pepper and alentejano bread toast. 12. ✓

Our signature fish soup, with seaweed and fresh coriander. 15.

Today's market vegetable soup. 10. ✓

Homemade pickled small horse mackerel fillet, with roasted pepper vinaigrette and toasted rye bread. 13.

Oxtail croquette with homemade mustard tartare sauce. 16.

Prime salted cod fritters, deep fried in olive oil. 15.

Melting sheep cheese from center Portugal, with layered biscuits to dip in. 14. ✓

Local shrimp sauteed in olive oil, garlic and dried chili, with a hint of butter. 19.

Fresh cut black pig cured collard, with a warm homemade bread. 13.

Best shellfish of today's market, sauteed with portuguese white wine, local olive oil and fresh coriander. *Market price*

## SALAD

Romaine letucce, anchovie dressing, toasted alentejano bread and parmesan cheese. 16.

Romaine letucce, anchovie dressing, toasted alentejano bread, parmesan cheese and fresh grilled chicken. 19.

Preserved tuna from Azores with boiled potato, fresh tomato, lettuce mix and local green beans salad. 21.

A fresh salad of perfectly boiled octopus, with onion, sweet pepper and local olive oil. 22.

## SANDWICH

Roasted turkey juicy breast, with smoked bacon, Dutch cheese, fried egg and our homemade pain de mie. 22.

Grilled portuguese fillet mignon basted in garlic butter, with seared onions and homemade mayo with pickled mustard seeds. 24.

Free range beef burger in a butter bun, with bacon, portuguese cheese, tomato, homemade pickles and watercress. 25.

Beyond burger patty, in a potato roll with pickled beets, aubergine bacon and soya mayonnaise. 22. ✓

## PASTA

Tagliolini in a cherry tomato sauce with basil and garlic chips. 19. ✓

Gramigne pasta in a creamy São Jorge cheese sauce 19. ✓

## TRADITION POT

(The cooking time of some traditional dishes could take up to 40 minutes)

- Traditional rice stew with daily fish fillet, local shrimp and samphire from ria formosa [2 people] 46.
- Cataplana seafood stew, cooked with todays best market finds [2 people] 60.
- Locally grown boiled cornmeal, cooked with alvarinho wine and fresh shellfish and fried oysters. 20.

## CHARCOAL GRILLED

- Big meagre fillet grilled in our wood barbeque. 32.
- Tiger prawns fresh from the market and grilled with a spicy sauce 47.
- Fresh fish from the market *market price*
- Small free range chicken, marinated and traditionally roasted over coals, served with house fries and fresh salad. 26.
- Acorn fed black pork grilled with Algarve sea salt. 30.
- Grass fed portuguese beef sirloin steak. 31.
- Portuguese beef fillet mignon. 37.
- Rubia galega breed big cutlet, dry aged for at least sixty days. 77.

Every day, our chef, selects the fish from our local markets and selects our special cuts from our local butcher who sources from the very best farms. To find out what's available, please ask our team members.

### Choose your accompaniment

- Aromatic long grain steamed rice. 5.
- Homemade local potato french fries. 5.
- Steamed fresh vegetables from todays market. 5.
- Fresh vegetable salad. 5.
- Sauteed seasonal greens. 5.

### Sauce

- Algarve style chimichurri. 2.
- Bearnaise sauce. 2.

All prices are in euros

Complaint book available upon request

If you would like to know the allergenic list please ask the server

 Vegetarian dish