



Todos os preços são em euros.
Livro de reclamações disponível na Recepção. Se deseja saber
a lista de alergénicos por favor pergunte
a um membro da equipa.

*All prices are in euros.
Complaint book available upon request on the Reception.
If you would like to know the allergenic list, please ask the server.*



A-Costa
PISCINA



Entradas

GASPACHO *(ve)*

De tomate algarvio, pepino e pimento fresco,
com pedaços de pão frito

*Fresh local tomato cold soup, with cucumber,
pepper and fried bread*

12

CREME DA HORTA *(ve)*

Preparada no dia com legumes sazonais

Today's market vegetable soup

10

CROQUETES

Croquetes de rabo de boi e molho de
mostarda feito na casa

*Oxtail croquette with homemade
mustard sauce*

11

BOLINHOS DE BACALHAU

De bacalhau asa branca fritos
em azeite na hora

*Prime salted cod fritters,
deep fried in olive oil*

12

VEGETARIANO *(v)* VEGANO *(ve)*



Café Coffee

EXPRESSO SÃO SEBASTIÃO (BRASIL)

Dark Roast

3

EXPRESSO FAZENDA YIRGAHEFFE (ETHIOPIA)

Medium Roast

3,5

DECAF FAZENDA HUILA (COLÔMBIA)

3

CAPPUCCINO

4

LATTE

hot or iced

4

Cervejas e Cidras
Beers & Ciders

Dois Corvos

PILSNER 30CL
5

PILSNER 50CL
9

AMERICAN IPA 30CL
8

SESSION IPA 30CL
8

IMPERIAL PORTER 30CL
8

ROCK STOUT 30CL
8

Cidra

ERIC BORDELET POIRÉ AUTHENTIQUE 75CL
30

SIDRADA ORGANIC
7

Saladas

CAESAR CLASSICA

Alface Romana, vinagrete de anchovas, pão alentejano torrado e parmesão (Pode acrescentar peito de frango grelhado na hora por 3 euros)

Roman lettuce, anchovie dressing, toasted alentejo bread and parmesan cheese (you can add fresh grilled chicken for 3 euro)

16

NIÇOISE DOS AÇORES

Com conserva caseira de atum dos Açores, batatinha nova olho de perdiz, tomate de época, alfaces e feijão verde

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

21

ABACATE E CAMARÃO

Tomate algarvio, ervas do nosso jardim, abacate local, camarões e lima

Fresh seasonal tomatoes, herbs from our garden, local avocado, prawns and lime

22



Sandes

PERFECT CLUB SANDWICH

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

Roasted turkey juicy breast, with smoked bacon, dutch cheese, fried egg and our homemade loaf bread

23

PREGO REAL

Lombo de vaca portuguesa com manteiga de alhos, salteada e maionese com pickles de mostarda

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

24

HAMBÚRGUER VL

Hambúrguer de novilho, brioche de manteiga, bacon, queijo, alface, tomate e pickle de pepino e cebola roxa

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

24

VEGAN BURGER *(ve)*

Vegetal, pão de água, pickle de beterraba, tirado de beringela e maionese de alho e lima

Vegetable patty, in a water roll with pickled beets, aubergine fried stripe and garlic lime mayonnaise

19



Sumos Naturais Caseiros Homemade Natural Juices

LARANJA

Orange
5

LIMONADA

Lemonade
5

MELANCIA

Watermelon
8

ABACAXI

Pineapple
8

Kombucha

AKELA ORIGINAL

6

AKELA GENGIBRE

Ginger
6

AKELA HORTELÃ

Peppermint
6



Sangria (1L)

CLÁSSICA DE VERÃO
Classic Summer Portuguese
40

ESPUMANTE BIODINÂMICO
Biodinamic Sparkling
45

VEUVE CLICQUOT
98

Soft Drinks

COCA-COLA
4,5

COCA-COLA ZERO
4,5

SAN PELLEGRINO ARANCIATA
4,5

SAN PELLEGRINO CHINOTTO
4,5

SAN PELLEGRINO LIMONATA
4,5

ZUMIÑO ORIXINAL
3,5

ZUMIÑO AMBAR
3,5

FEVER TREE GINGER BEER
4,5

CHÁ GELADO FEITO EM CASA
Homemade iced tea
3,5



Pasta

TAGLIOLINI AO MOLHO DE TOMATE *(ve)*

Tagliolini fresco, molho de tomate cereja italiano,
folhas manjeriço e chips de alho

*Homemade tagliolini in a cherry tomato sauce with
basil and garlic chips*

16

MACARRAO GRATINADO *(v)*

Massa artesanal com molho cremoso de
queijo São Jorge DOP

*Slow dried gramine pasta in creamy
São Jorge cheese sauce*

16



Sobremesas

TRIO ALGARVIO

A nossa versao do tradicional bolo de alfarroba, figos secos e amendôas

Our take on this traditional cake made with almonds, dried fig and carob flour

8

TORTA LARANJA

Preparada na pastelaria com as melhores laranjas de Silves e creme batido

Local orange infused swiss roll and whipped cream

8

PUDIM ABADE DE PRISCOS

Pudim de gemas com toucinho de porco de monchique

Slowly cooked monchique's pork fat and egg yolk pudding

8

PÊRA BÊBADA

Pêra rocha cozida em calda de vinhos portugueses, com nata fermentada batida

Poached pear in our portuguese wine syrup, with fermented clotted cream

8

GELADOS E SORVETES CASEIROS

Preparados cada dia na nossa pastelaria com os melhores ingredientes

Homemade gelato and sorbets, prepared daily with the best local ingredients

Baunilha e Gemas – Vanilla egg cream

Chocolate 70% – 70% dark chocolate

Framboesa algarvia – Raspberry from algarve

Laranja de Silves – Local oranges

3.5 (*bola/scoop*)



Bebidas



PP significa por pessoa
Todos os preços são em euros.
Livro de reclamações disponível na Recepção.
Se deseja saber a lista de alergénicos por favor pergunte a um membro da equipa.
*PP means per person
All prices are in euros.
Complaint book available upon request on the Reception.
If you would like to know the allergenic list, please ask the server.*



A-Costa
ALMOÇO



Pestiscos do Mar

BIQUEIRÕES

Biqueirões preparados na casa
com vinagrete de pimentos

*Homemade pickled small atlantic anchovy fillet,
with roasted pepper vinaigrette*

17

SOPA DE PEIXE

Sopa de peixe do mercado com algas musgo e codium
pimentos e coentros

*Our signature fish soup, with seaweed,
fresh coriander and peppers*

15

BOLINHOS DE BACALHAU

De bacalhau asa branca fritos em azeite na hora

Prime salted cod fritters, deep fried in olive oil

12

GAMBAS SELVAGENS AO ALHO

Gambas selvagens, tradicionalmente salteado em azeite, alho e malagueta

Wild prawns sautéed in olive oil, garlic and dried chili, with a hint of butter

23

MARISCOS À BULHÃO PATO

O melhor marisco de concha do dia, preparado na hora
com a tradicional receita

*Best shellfish of today's market, sautéed with portuguese white wine,
local olive oil and fresh coriander*

Preço de mercado / Market price



Molhos

*Por favor escolha um molho para acompanhar a sua carne ou peixe
Adicione outro molho por 2€*

*Please choose one sauce to accompany your meat or fish
Add another sauce for 2€*

CHIMICHURRI ALGARVIO

Algarvian style chimichurri

BEARNAISE MONTADA AO MOMENTO COM ESTRAGÃO DO JARDIM

Bearnaise sauce

MANTEIGA PREPARADA COM ERVAS DO JARDIM

Fresh garden herbs butter

AZEITE EXTRA VIRGEM COM ALHO FRITO

Fried garlic in extra virgin local olive oil



Extra / Sides

ARROZ AGULHA EM CALDO AROMATICO
Aromatic long grain steamed rice
5

BATATA CASEIRA FRITA EM AZEITE
Homemade local potato french fries fried in olive oil
5

LEGUMES FRESCOS DO MERCADO
COZIDOS NA HORA
Steamed fresh vegetables from today's market
5

SALADA FRESCA COM ERVAS DO JARDIM
Fresh vegetable salad
5

GRELOS SALTEADOS COM ALHO
Sauteed seasonal greens with garlic
5



Pestiscos da Terra

CREME DA HORTA *(ve)*
Preparada no dia com legumes sazonais
Today's market vegetable soup
10

GASPACHO *(ve)*
De tomate algarvio, pepino e pimento fresco
Fresh local tomato cold soup, with cucumber, pepper
12

PRESUNTO DE MONCHIQUE
Finamente fatiada na hora, com pão caseiro ainda quentinho
Thin sliced Monchique cured ham, with warm homemade bread
14

QUEIJO DE PASTA MOLE DE OVELHA *(v)*
Queijo Monte da Vinha amanteigado com bolachas sete folhas
Melting sheep cheese from alentejo plains, with layered biscuits to dip in
14

CROQUETES
De rabo de boi com molho de mostarda caseira
Oxtail croquette with homemade mustard sauce
11

VEGETARIANO *(v)*

VEGANO *(ve)*



Saladas

CAESAR CLASSICA

Alface romana, vinagrete de anchovas, pão alentejano torrado e parmesão.

Pode acrescentar peito de frango grelhado na hora por 3 euros

Roman lettuce, anchovie dressing, toasted alentejo bread and parmesan cheese.

You can add fresh grilled chicken for 3 euros

16

NIÇOISE DOS AÇORES

Com conversa caseira de atum dos Açores, batatinha nova olho de perdiz,

tomate de época, alfaces e feijão verde

Preserved tuna from Azores with boiled potato, fresh tomato,

lettuce mix and local green beans salad

21

POLVO DE ALBUFEIRA

Cozido lentamente, com cebola, pimentos e ervas do nosso jardim

Slow-cooked octopus with onion, peppers and herbs from our garden

24

ABACATE E CAMARÃO

Tomate algarvio, ervas do nosso jardim,

abacate local, camarões e lima

Fresh seasonal tomatoes, herbs from our garden, local avocado,

prawns and lime

22



Carnes na Brasa

CHARCOAL GRILLED MEAT

Accompanied by homemade fries in extra virgin olive oil

FRANGO PIRI-PIRES

Do campo assado, com tempero especial, batata frita

caseira e salada Algarvia

Grilled free range piri-pires, with Algarvian seasoning,

homemade fries and Algarvian salad

24

PLUMAS DE PORCO PRETO ALENTEJANO

Iberian pork Presa from Alentejo

29

VAZIA DE NOVILHO MINHOTA

Minhota national breed Sirloin

31

LOMBO DE NOVILHO MINHOTA

Minhota national breed Tenderloin

37

CHULETÓN MATURADO SETENTA DIAS DE RÚBIA GALEGA

70 day dry aged Rúbia Galega Chuletón

44. PP

(mínimo 2 pessoas / minimum 2 persons)

LULAS DE TONEIRA INTEIRAS

Line caught squids whole

65 / KG

ROBALO DE LINHA ESCALADO

Line-caught Seabass open grilled

69 / KG

CAMARÃO TIGRE GRELHADO COM MOLHO DE
MALAGUETAS DO NOSSO JARDIM

Tiger prawns with sauce of chilies from our garden

47

Sandes

PERFECT CLUB SANDWICH

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

*Roasted turkey juicy breast, with smoked bacon, dutch cheese,
fried egg and our homemade loaf bread*

23

PREGO REAL

Lombo de vaca portuguesa com manteiga de alho, cebola na chapa
e maionese com pickles de mostarda

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

24

HAMBÚRGUER VL

Hambúrguer de novilho, brioche de manteiga, bacon, queijo, alface,
tomate e pickle de pepino e cebola roxa

*Free range beef burger in a butter bun, with bacon, portuguese cheese,
tomato, homemade pickles and lettuce*

24

VEGAN BURGER *(ve)*

Vegetable patty, pão de água, pickle de beterraba,
tirado de beringela e maionese de alho e lima

*Vegetable patty, in a water roll with pickled beets,
aubergine fried stripe and garlic lime mayonnaise*

19



Pasta

TAGLIOLINI AO MOLHO DE TOMATE *(ve)*

Tagliolini fresco, molho de tomate cereja italiano,
folhas manjeriçã e chips de alho

Homemade tagliolini in a cherry tomato sauce with basil and garlic chips

16

MACARRAO GRATINADO *(v)*

Gramigne feitos na casa com molho cremoso de queijo São Jorge DOP

Homemade gramigne pasta in creamy São Jorge cheese sauce

16



Peixe Grelhado no carvão

CHARCOAL GRILLED FISH

*Acompanhado de salada Algarvia de
tomate. Variedade de peixe sujeito a
disponibilidade na loja.*

*Accompanied by algarvian tomato
salad. Fish variety subject to availability
on the market.*

CORVINA DE VILA REAL STO. ANTÓNIO LOMBO

V. Real de St. António +20kg Stonebass fillet

37

LÍRIO DOS AÇORES LOMBO

Azorean amberjack fillet

57 / KG

GAROUPA LOMBO

Grouper fillet

80 / KG

SARDINHAS INTEIRAS

Sardines whole

34 / KG

DOURADA ESCALADA

Gilthead sea bream open grilled

69 / KG



PP significa Por Pessoa
Todos os preços são em euros.
Livro de reclamações disponível na Recepção.
Se deseja saber a lista de alérgicos por favor pergunte a um membro da equipa.

*PIP means Per Person
All prices are in euros.
Complaint book available upon request on the Reception.
If you would like to know the allergenic list, please ask the server.*



A-Costa
JANTAR



Pestiscos do Mar

BIQUEIRÕES

Biqueirões preparados na casa,
vinagrete de pimentos
*Homemade pickled small atlantic anchovy fillet,
with roasted pepper vinaigrette*
17

SOPA DE PEIXE

Sopa de peixe do mercado com algas musgo e codum,
pimentos e coentros
*Our signature fish soup, with seaweed,
fresh coriander and peppers*
15

BOLINHOS DE BACALHAU

De bacalhau asa branca fritos em azeite na hora
Prime salted cod fritters, deep fried in olive oil
12

GAMBAS SELVAGENS AO ALHO

Gambas selvagens, tradicionalmente salteado em azeite, alho e malagueta
Wild prawns sautéed in olive oil, garlic and dried chili, with a hint of butter
23

MARISCOS À BULHÃO PATO

O melhor marisco de concha do dia, preparado na hora
com a tradicional receita
*Best shellfish of today's market, sautéed with portuguese white wine,
local olive oil and fresh coriander*
Preço de mercado / Market price



Molhos

*Por favor escolha um molho para acompanhar a sua carne ou peixe
Adicione outro molho por 2€*

*Please choose one sauce to accompany your meat or fish
Add another sauce for 2€*

CHIMICHURRI ALGARVIO

Algarvian style chimichurri

BEARNAISE MONTADA AO MOMENTO COM ESTRAGÃO DO JARDIM

Bearnaise sauce

MANTEIGA PREPARADA COM ERVAS DO JARDIM

Fresh garden herbs butter

AZEITE EXTRA VIRGEM COM ALHO FRITO

Fried garlic in extra virgin local olive oil



Pestiscos da Terra

CREME DA HORTA *(ve)*

Preparada no dia com legumes sazonais

Today's market vegetable soup

10

GASPACHO *(ve)*

De tomate algarvio, pepino e pimento fresco,
Fresh local tomato cold soup, with cucumber, pepper

12

PRESUNTO DE MONCHIQUE

Finamente fatiada na hora, com pão caseiro ainda quente

Thin sliced Monchique cured ham, with warm homemade bread

14

QUEIJO DE PASTA MOLE DE OVELHA *(v)*

Queijo Monte da Vinha amanteigado com bolachas sete folhas

Melting sheep cheese from alentejo plains, with layered biscuits to dip in

14

CROQUETES

De rabo de boi com molho de mostarda caseira

Oxtail croquette with homemade mustard sauce

11

VEGETARIANO *(v)*

VEGANO *(ve)*



Saladas

CAESAR CLASSICA

Alface romana, vinagrete de anchovas, pão alentejano torrado e parmesão.

Pode acrescentar peito de frango grelhado na hora por 3 euros

Roman lettuce, anchovie dressing, toasted alentejo bread and parmesan cheese.

You can add fresh grilled chicken for 3 euros

16

NIÇOISE DOS AÇORES

Com conversa caseira de atum dos Açores, batatinha nova olho de perdiz,

tomate de época, alfaces e feijão verde

Preserved tuna from Azores with boiled potato, fresh tomato,

lettuce mix and local green beans salad

21

POLVO DE ALBUFEIRA

Cozido lentamente, com cebola, pimentos e ervas do nosso jardim

Slow-cooked octopus with onion, peppers and herbs from our garden

24

ABACATE E CAMARÃO

Tomate algarvio, ervas do nosso jardim,

abacate local, camarões e lima

Fresh seasonal tomatoes, herbs from our garden, local avocado,

prawns and lime

22



Extra / Sides

ARROZ AGULHA EM CALDO AROMATICO

Aromatic long grain steamed rice

5

BATATA CASEIRA FRITA EM AZEITE

Homemade local potato french fries fried in olive oil

5

LEGUMES FRESCOS DO MERCADO COZIDOS NA HORA

Steamed fresh vegetables from today's market

5

SALADA FRESCA COM ERVAS DO JARDIM

Fresh vegetable salad

5

GRELOS SALTEADOS COM ALHO

Sauteed seasonal greens with garlic

5



Carnes na Brasa

CHARCOAL GRILLED MEAT

Accompanied by homemade fries in extra virgin olive oil.

FRANGO PIRI-PIRES

Do campo assado, com tempero especial, batata frita caseira e salada Algarvia

Grilled free range piri-pires, with Algarvian seasoning, homemade fries and Algarvian salad

24

PLUMAS DE PORCO PRETO ALENTEJANO

Iberian pork Presa from Alentejo

29

VAZIA DE NOVILHO MINHOTA

Minhota national breed Sirloin

31

LOMBO DE NOVILHO MINHOTA

Minhota national breed Tenderloin

37

CHULETÓN MATURADO SETENTA DIAS DE RÚBIA GALEGA

70 day dry aged Rúbia Galega Chuletón

44. PP

(mínimo 2 pessoas / minimum 2 persons)



Fogão

*Pode demorar até 40 minutos
Can take up to 40 minutes to prepare*

ARROZ DO MAR

Para partilhar - To share

Arroz de peixe do dia com caldo de crustáceos, gamba fresca da lota e salicórnia da ria formosa

Traditional rice stew with daily fish fillet, local shrimp, and samphire from ria formosa

27 PP

(mínimo 2 pessoas / minimum 2 persons)

CATAPLANA

Para partilhar - To share

Cataplana feita na hora com os melhores peixe e mariscos da época

Cataplana seafood stew, cooked with today's best market finds

25 PP

(mínimo 2 pessoas / minimum 2 persons)

ARROZ DE FEIJÃO

De feijão português e grelos

Traditional rice casserole with local rapini and portuguese beans

19

Peixe Grelhado no carvão
Charcoal Grilled Fish

*Acompanhado de salada Algarvia de tomate
e batata. Variedade de peixe sujeito a
disponibilidade na loja.*

*Accompanied by algarvian tomato salad
and potato. Fish variety subject to
availability on the market.*

CORVINA DE VILA REAL STO. ANTÓNIO LOMBO
V. Real de St. António +20kg Stonebass fillet
37

LÍRIO DOS AÇORES LOMBO
Azorean amberjack fillet
57 / KG

GAROUPA LOMBO
Grouper fillet
80 / KG

SARDINHAS INTEIRAS
Sardines whole
34 / KG

DOURADA ESCALADA
Gilthead sea bream open grilled
69 / KG

LULAS DE TONEIRA INTEIRAS
Line caught squids whole
65 / KG

ROBALO DE LINHA ESCALADO
Line-caught Seabass open grilled
69 / KG

CAMARÃO TIGRE GRELHADO COM MOLHO DE
MALAGUETAS DO NOSSO JARDIM
Tiger prawns with sauce of chilies from our garden
47



Sobremesas

TRIO ALGARVIO

A nossa versao do tradicional bolo de alfarroba, figos secos e amendôas
Our take on this traditional cake made with almonds, dried fig and carob flour

8

TORTA LARANJA

Preparada na pastelaria com as melhores laranjas de Silves e creme batido
Swiss roll made with our oranges from Silves served with whipped cream

8

PUDIM ABADE DE PRISCOS

Pudim de gemas com toucinho de porco de Monchique
Slowly cooked Monchique's pork fat and egg yolk pudding

8

PÊRA BÊBADA

Pêra rocha cozida em calda de vinhos portugueses, com nata fermentada batida
Poached pear cooked in portuguese wine syrup, with fermented clotted cream

8

GELADOS E SORVETES CASEIROS

Preparados cada dia na nossa pastelaria com os melhores ingredientes
Homemade gelato and sorbets, prepared daily with the best local ingredients

Baunilha e Gemas — Vanilla and egg cream

Chocolate 70% — 70% dark chocolate

Framboesa algarvia — Raspberry from algarve

Morango de Silves — Silves strawberry

3.5 BOLA / SCOOP