

“Não se pode pensar bem, amar bem, dormir bem, se não se jantou bem.”

“One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.”

“On ne peut pas bien réfléchir, bien aimer, bien dormir, si on n'a pas bien dîné.”

Virginia Woolf

Couvert

Variedade de Pão, Manteiga e Patê do nosso Chef | 3€

Bread Variety, Butter and our Chef's Pate

Variété de Pain, Beurre et le Pâté de notre Chef

Entradas / Starters / Entrées

Fondue de Queijo de Azeitão | 6€

"Azeitão" Cheese Fondue

Fondue au Fromage de "Azeitão"

Tomatada à Algarvia | 8€

Typical Algarve "Tomatada"

Algarve Typique "Tomatada"

Carpaccio de Atum com Ponzu, Folhas Verdes e Parmesão | 8€

Tuna Carpaccio with Ponzu, Green Leafs and Parmesan

Carpaccio de Thon avec Ponzu, Feuilles Verts et Parmesan

Polvo à Galega | 10€

"Galega" Octopus

Poulpe à "Galega"

Cornetto de Santola e Abacate com Cebola Frita | 12€

Spider Crab Cornetto and Avocado with Fried Onions

Cornetto de l'Araignée de Mer et Avocat avec Oignon Frit

Canja de Ameijoas da nossa Ria Formosa | 15€

Broth Soup with Clams from our Ria Formosa

Soupe au Bouillon aux Palourdes de notre Ria Formosa

Kokotxas de Bacalhau em Azeite, Alho e Coentros | 16€

Cod "Kokotxas" in Olive Oil, Garlic and Coriander

"Kokotxas" de Morue à l'Huile d'Olive, Ail et Coriandre

Ameijoas da nossa Ria Formosa em Azeite, Alho e Coentros | 18€

Clams from our Ria Formosa in Olive Oil, Garlic and Coriander

Palourdes de notre Ria Formosa à l'Huile d'Olive, Ail et Coriandre

Camarão de Monte Gordo à la Guilho | 18€

"Monte Gordo" Prawn à la Guilho

Crevettes de "Monte Gordo" à la Guilho

Prato de Presunto Pata Negra de Bolota | 20€

"Pata Negra" Smoked Ham

Jambon "Pata Negra"

Peixe / Fish / Poisson

Xarém de Ameijoas | 15€

Typical Corn Porridge “Xarém” with Clams

Plat Typique de Bouille de Maïs “Xarém” aux Palourdes

Lombo de Atum de Cebolada à Algarvia | 17€

Typical Tuna Loin with Onions

Longe de Thon Typique aux Oignons

Lombo de Bacalhau com Broa | 18€

Cod Loin with Cornbread Crust

Longe de Morue à Crôte de Pain de Maïs

Polvo no Forno à Chef Miguel Silva com Batata-doce | 20€

Our Chef’s Roasted Octopus with Sweet Potato

Poulpe Rôti de notre Chef avec Patate Douce

Arroz de Garoupa com Ameijoas e Limão | 22€

Grouper Rice Stew with Clams and Lemon

Riz de Mérou aux Palourdes et Citron

Caçarola de Robalo com Ameijoas e Camarão | 23€

Sea Bass Casserole with Clams and Prawns

Casserole du Bas aux Palourdes et Crevettes

Taquitos de Garoupa Fritos com Arroz Caldoso de Ameijoas | 24€

Fried Grouper “Taquitos” with Clam Rice Stew

“Taquitos” de Mérou Frit au Riz de Palourdes

Carabineiro à la Guilho com Arroz “Faz Gostos” | 30€

Red Prawn with our “Faz Gostos” Rice

Gambon Écarlate à la Guilho avec notre Riz “Faz Gostos”

Lombo de Bacalhau “Posta Especial” à Lagareiro | 42€ (2pax)

Special Cod Loin “à Lagareiro”

Longe de Morue Spécial “à Lagareiro”

Carnes / Meat / Viandes

Coxa de Pato Confitada com Molho de Mel e Medronho | 16€

Duck Thigh Confit with Honey and “Medronho” Sauce

Cuisse de Canard Confite au Sauce de Miel et “Medronho”

Paletilla de Cordeiro de Leite com Batata a Murro e Grellos Salteados | 18€

Lamb Leg with Roasted Potatoes and Sautéed Kale Sprouts

Cuisse d’Agneau avec Pommes de Terre Rôties et Verts Sautés

Tornedó de Novilho à Portuguesa | 21€

Typical Portuguese Matured Veal Steak

Tornedó de Veau Mature Typique du Portugal

T-Bone Steak Grelhado (450g) | 24€

Grilled T-Bone Steak (450g)

T-Bone Steak Grillé (450g)

Tomahawk Angus Grelhado | 58€ (2pax)

Grilled Angus Tomahawk

Tomahawk de Angus Grillé

Acompanhamentos / Extras

Salada Verde/ Salada Mista | 3€/3,5€

Green Salad / Mixed Salad

Salade Vert/ Salade Mixte

Grelos Salteados / Legumes Salteados | 4,5€ / 6€

Sautéed Kale Sprouts /Sautéed Vegetables

Verts Sautés /Légumes Sautées

Espargos Grelhados com Flor de Sal | 6€

Grilled Asparagus

Asperges Grillés

Arroz / Arroz “Faz Gostos” | 3€/4,5€

Rice / Our “Faz Gostos” Rice

Riz / Notre Riz “Faz Gostos

Batata Frita / Batata Gratinada | 3,5€

French Fries / Potato Gratin

Frites / Pomme de Terre Gratinée

Frites ou Pomme de Terre Gratinée

Vegetarianos / Vegetarians / Végétariens

Raviolis de Ricota e Espinafres com Molho de Tomate e Parmesão | 12€

Ricotta and Spinach Ravioli with Tomato and Parmesan Sauce

Ravioli de Ricotta et Épinard au Sauce de Tomate et Parmesan

Risotto de Cogumelos e Espargos Verdes | 15€

Mushroom and Green Asparagus Risotto

Risotto au Champignon et Asperges Verts

Menu criança / Children / Enfant

Massa Fresca com Molho de Tomate e Parmesão | 10€

Fresh Pasta with Tomato and Parmesan Sauce

Pâtes Fraiches au Sauce de Tomate et Parmesan

Peito de Frango Panado com Batata Frita e Arroz | 12€

Chicken Breast with French Fries and Rice

Poitrine de Poulet avec Frites et Riz

Bife de Novilho com Batatas, Arroz e Ovo Estrelado | 15€

Veal Steak with French Fries, Rice and Fried Egg

Steak de Veau avec Frites, Riz et Oeuf au Plat

Sobremesas / Desserts / Desserts

Crème Brûlée | 6€

Crème Brûlée

Crème Brûlée

Para acompanhar sugerimos / For pairing we suggest / Pour suivre nous suggérons
Macieira (3cl) | 3€

Esfera de Figo e Amêndoa com Gelado de Canela | 7€

Fig and Almond Sphere with Cinnamon Ice Cream

Sphère de Figue et Amande au Glace à la Cannelle

Para acompanhar sugerimos / For pairing we suggest / Pour suivre nous suggérons
Late Harvest (3cl) | 3€

Cheesecake de Frutos Vermelhos | 7€

Red Fruits Cheesecake

Cheesecake aux Fruits Rouges

Para acompanhar sugerimos / For pairing we suggest / Pour suivre nous suggérons
Ginja (3cl) | 3€

“Dom Rodrigo” - Versão do Chef | 8€

“Dom Rodrigo” – Our Chef’s version

“Dom Rodrigo” – Version de notre Chef

Para acompanhar sugerimos / For pairing we suggest / Pour suivre nous suggérons
Medronho (3cl) | 3€

Seleção de Queijos Portugueses com Compota Caseira e Frutos Secos do Algarve | 10€

Portuguese Cheese Selection with Homemade Jam and Nuts from Algarve

Selection de Fromages Portugais, Confiture et Fruits Secs de l'Algarve

Para acompanhar sugerimos / For pairing we suggest / Pour suivre nous suggérons

Vinho do Porto (3cl) | 3€

Seleção de Gelados e Sorvetes Artesanais | 4€ (1 uni.) / 7,5€ (2 uni.)

Handmade Ice Cream and Sherbet Selection

Selection de Glace et Sorbet Artisanaux

- Yuzo (cítrico) / Yuzo (Citric / Yuzo (Citrique)
- Dom Rodrigo / "Dom Rodrigo"
- Hibisco Maracujá e Banana / Hibiscus, Passion Fruit and Banana / Hibiscus, Fuite de la Passion et Banane
- Caramelo Salgado / Salted Caramel / Caramel Salé
- Canela / Cinnamon / Cannelle
- Chocolate Valhrona / Valhrona Chocolate / Chocolat Valhrona
- Baunilha / Vanilla / Vanille

Para acompanhar sugerimos / For pairing we suggest / Pour suivre nous suggérons

Licor Beirão (3cl) | 3€

Seleção de Frutas da Época | 6€

Season Fruits Selection

Selection des Fruits de Saison