

MENU



é um início.

it's a beginning.

Couvert

Pão, manteiga Boua e Cenoura à Algarvia

Bread, Flavoured butter 'Boua' and Algarvian carrot

4,5€

é uma partilha.

it's a sharing.

Milhos fritos com salsa verde, tomate e azeitonas

Fried corn with green parsley, tomato and olives

6€

Sopa de castanha com aipo e uvas tintas

Chestnut soup with celery and red grapes

4,5€

Rissol de berbigão e salicórnia (2 unidades)

Fried mollusc and salicornia rissole (2 portions)

6€

Peixinhos da horta com molho tártaro

Tempura green beans with tartare sauce

6,25€

Húmmus de espinafres com couve-flor assada e kale

Spinach Hummus with Roasted Cauliflower and Kale

6€

Batata doce mas brava com pimentos padron

Sweet potato with padron peppers

4,5€

Queijo monte da vinha com doce de abóbora

Monte da vinha butter cheese with pumpkin jam

6,25€

é um prato.

it's a dish.

Bacalhau lascado com cebolada, batatas à padeiro, ovo escalfado e azeitonas

Chipped cod fish with onions, potatoes, poached egg and olives

14,5€

Açorda de camarão com tomate e algas

Traditional shrimp bread with tomato and seaweed

14€

Rissoto de abóbora com espinafres, goji e avelã

Pumpkin Risotto with Spinach, Goji and Hazelnuts

11€

O bitoque com batata frita, esparregado e ovo

Portuguese beef steak with french fries and egg

13€

Pato assado com molho barbecue, cevada e tubérculos

Roasted duck with barbecue sauce, barley and tubers

16€

Raia com molho de curcuma, esmagada de batata e acelgas

Low cooked Ray fish with turmeric sauce, mashed potatoes and chard

15€

Feijoada de Javali

Traditional Wild boar bean stew

14€

é uma sobremesa.

it's a dessert.

Pudim de azeite e mel com sorvete de tangerina

Olive oil and honey pudding with tangerine sorbet

4,5€

Mousse de chocolate com amêndoas

Chocolate mousse with almonds

4€

Churros com molho de caramelo

Deep fried flour dupling with caramel sauce

4,5€