

Entradas | Starters

Creme de Abóbora e Cenoura com Croutons aromatizados com Tomilho €4.50
Pumpkin and Carrot soup garnished with Croutons seasoned with Thyme

Canja de Amêijoas aromatizada com Coentros €7.00
Clam soup seasoned with Coriander

Salada de Queijo de Cabra Fresco com Figos Secos, Alperces, Mel e Vinagre Balsâmico €7.50
Goat Cottage Cheese salad with Dry Figs and Apricots, Honey and Balsamic Vinegar

Amêijoas “Bulhão Pato”, salteadas com Azeite, Alho, Coentros e Vinho Branco €14.50
Clams “Bulhão Pato”, cooked in Olive Oil, Coriander, Garlic & White Wine

Camarão “Al Guillo”, salteado com Alho, Limão e Vinho Branco €15.50
Prawns “Al Guillo”, cooked in Garlic, Lemon, Olive Oil, Coriander & White Wine

Couvert

Manteigas, Seleção de Pão, Azeite Aromatizado, Azeitonas
Butters, Bread Selection, Olive Oil, Olives
€1.5 por pessoa / per person



Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações | Preços com IVA incluído
This establishment has a complaints book | Prices include VAT

Pasta & Risotto

Risoto de Legumes Frescos *V €8.50
Fresh Vegetables Risotto *V

Farfalle com Alho Francês, Nozes e Queijo da Ilha €9.00
Farfalle with Leek, Walnuts and Azores Island Cheese

*V – Vegetariano | Vegetarian Dish



Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações | Preços com IVA incluído
This establishment has a complaints book | Prices include VAT

Peixe | *Fish*

Açorda de Bacalhau com Ovo Escalfado €14.00
Codfish "Açorda" with Poached Egg

Bife de Atum servido com Compota de Cebola Roxa em cama de Espargos Batatinha Nova e molho de Ervas Finas €17.00
Tuna Steak garnished with Red Onions Chutney in a Bed of Asparagus, New Potatoes and Fine Herbs sauce

Mista de Peixe em cama de Batata Nova e Legumes Baby salteados €18.00
Fish Selection in a Bed of New Potatoes and sautéed Baby Vegetables

Pré Reserva (24 horas) 2 Pax | *Pre Reserve (24 Hours) 2 Pax*

Peixe ao Sal (Dourada ou Robalo) guarnecido de Batata Nova e Legumes Mistos €50.00/Kg
Salt cooked Fish (Golden Sea Bream or Sea Bass) garnished with New Potatoes and Mixed Vegetables

Cataplana tradicional de Peixe e Marisco à Algarvia €39.00
Traditional Algarvian Fish & Seafood "Cataplana"



Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações | Preços com IVA incluído
This establishment has a complaints book | Prices include VAT

Carne | *Meat*

Folhado de Frango com Alperces e Figos secos e Cogumelos em redução de Mel Laranja e Estrela de Anis guarnecido de Batata gratin e Legumes salteados
Puff Pastry of Chicken with dry Apricots and Figs and Mixed Mushrooms in a Honey, Orange and Star Anise reduction garnished with Potatoes au gratin €17.00

Bife “à Portuguesa”
Portuguese style Beef Steak €18.50

Pré Reserva (24 horas) 2 Pax | *Pre Reserve (24 Hours) 2 Pax*

Cozido “à Portuguesa” tradicional
Traditional Portuguese Stew with different Meats, Smoked and Blood Sausages and Vegetables €25.00

Cataplana Tradicional de Carne e Marisco à Algarvia
Traditional Meat & Seafood Algarve Style “Cataplana” €39.00



Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações | Preços com IVA incluído
This establishment has a complaints book | Prices include VAT

Sobremesa | *Dessert*

| | |
|---|-------|
| Taça de Gelados (Nata, Morango, Chocolate e Baunilha, podendo escolher 3 sabores) <i>Ice-cream Selection (from the Flavors available, please choose 3: Heavy Cream, Strawberry, Chocolate and Vanilla)</i> | €4.00 |
| Pêra “Bêbeda” com Gelado de Nata envolvido em Frutos Secos <i>Mulled Wine poached Pear with Heavy Cream Ice Cream covered in Dry Nuts</i> | €4.50 |
| Salada de Fruta Caramelizada com suave aroma a Hortelã da Ribeira <i>Caramelized Fruit salad lightly seasoned with Water Spearmint</i> | €4.50 |
| Cremoso de Chocolate com Gelado de Baunilha e Coulis de Frutos Vermelhos <i>Chocolate “Petit Gâteau” with Vanilla Ice Cream and Red Berries Coulis</i> | €5.00 |



Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações | Preços com IVA incluído
This establishment has a complaints book | Prices include VAT