

GAIVOTAS
SAL DO ATLÂNTICO

Carro de Sobremesas
Dessert's Trolley

BRISAS DO LIS

Traditional almond custard with egg yolks from Leiria

9

FARÓFIAS COM CREME INGLÊS

Poached meringue floating islands from Portuguese tradition cooked with crème anglaise

8

SOUFFLÉ GRAND MARNIER

Desde 1978 no nosso menu. Cozido no forno suavemente por 20 minutos

Since 1978 in our menu. Slowly baked for 20 minutes

12

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

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

No Forno
Oven Baked

PARGO SELVAGEM AO SAL

servido com batatas olho de perdiz e salada de folhas verdes e ervas do nosso jardim

Wild red snapper served with Olho-de-Perdiz potatoes and green leaves from our garden

97
2 pessoas | 2 persons

ARROZ DE PATO

de pernas assadas no forno, tostado com arroz de enchidos

Oven-baked toasted rice with traditional smoked sausages and duck legs

42
2 pessoas | 2 persons

Carro de Entradas
Starters Trolley

PÃO TRADICIONAL DE FERMENTAÇÃO LENTA

Traditional sourdough wheat bread

PÃO DE ALFARROBA

Carob bread

MANTEIGA COM FLOR DE SAL

Butter with salt blossom

4,5

COPITA DE PORCO ALENTEJANO DE BOLOTA

Acorn-fed Iberian pork coppa

6

QUEIJO FRESCO DE OVELHA COM AZEITE VIRGEM EXTRA

Fresh sheep's cheese with extra virgin olive oil

6

CARAPUS ALIMADOS COM AZEITONAS E BOM AZEITE

Horse mackerel marinated with olives and extra virgin olive oil from Moncarapacho

7

Entradas
Starters

OSTRAS DA RIA DE ALVOR

Ao natural servidas com limão

Hand-picked oysters from Ria de Alvor served with lemon

22

CAMARÃO DE QUARTEIRA AO ALHO

com azeite quente malagueta e limão

Sautéed local white prawn, with garlic, lemon and Portuguese chilli

25

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO

salteadas com alho, coentros e vinho branco

Bolhão Pato clams served on a sizzling garlic, coriander, and white wine

27

Especiais Atlânticos
Atlantic Specials

PARGO SELVAGEM NA BRASA

com batata ao sal, azeite de alho e legumes da época

Charcoal grilled wild red snapper with sautéed potatoes, garlic, olive oil and seasonal vegetables

97

2 pessoas | 2 persons

Ensopados & Clássicos
Stews & Classics

ARROZ CALDOSO DE LAVAGANTE

feito de Carolino português, em caldo generoso e tradicional

Lobster rice with organic Portuguese Carolino rice harvest in Setúbal

67

PESCADA FRITA

com arroz de feijão, um verdadeiro clássico português

Fried hake accompanied with broad beans stewed rice. A classic from Portugal coastal households

37

BIFE DA VAZIA À PORTUGUESA

com alho, louro e azeite, servido com batatas fritas e salada de folhas baby

Grilled beef sirloin steak served with garlic, bay leaves and olive oil, accompanied with fries and baby leaves salad

44