GAIVOTAS

SAL DO ATLÂNTICO

O Nosso Couvert
Our Bread And Butter Service

PÃO TRADICIONAL DE FERMENTAÇÃO LENTA
Traditional sourdough wheat bread

PÃO DE ALFARROBA
Carob bread

MANTEIGA COM FLOR DE SAL
Butter with salt blossom

A ESCOLHA DO CHEF
Chef´s choice

6

Entradas
Starters

OSTRAS DA RIA DE ALVOR
Ao natural servidas com limão
Hand-picked oysters from Ria de Alvor served with lemon
5
por unidade | each

CREME DE GRÃO-DE-BICO
beldroegas e azeite virgem extra
Chickpea cream with purslane and extra virgin olive oill
10

CAMARÃO DE QUARTEIRA AO ALHO
com azeite, alho, malagueta e limão
Sautéed local striped 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
26

CHOURIÇO DE PORCO PRETO ALENTEJANO
grelhado em assador de barro junto a mesa
Alentejo Iberian pork chorizo, flamming grilled over a clay pot
21

Ensopados & Clássicos
Stews & Classics

ARROZ CALDOSO DE LAVAGANTE AZUL

Arroz carolino cremoso, com lavagante da nossa costa

Creamy Carolino rice with Atlantic blue lobster sourced from the Portuguese coast

52

PEIXE DE ANZOL COM ARROZ BERBIGÃO E ALGAS

Arroz carolino cremoso com algas e berbigão

Today`s market line-caught fish, served over creamy seawed and cockles rice

36

BIFE DA ATUM DE LINHA

corado com cebola de Monchique e vinho madeira servido com batata-doce assada

Seared line-caught tuna steak, with Monchique onions, Madeira wine and roasted sweet potato

34

POLVO DE ALCATRUZ A LAGAREIRO

servido com batata a murro, grelos, alho e muito azeite

Grilled octopus, served with smashed potatoes, turnip greens, garlic and generous olive oil

41

PRESA DE PORCO PRETO

com migas de feijão frade, broa, chouriço e jus de vinho da Madeira

Black pork ´presa´with black-eyed pea, cornbread, chourizo 'migas' and Madeira wine jus

32

BIFE DO LOMBO À PORTUGUESA

com alho, louro e azeite, servido com batatas fritas chip's e presunto do zambujal

Beef tenderloin steak served with garlic, bay leaves and olive oil, served with potato chips and zambujal ham

40

CARRÉ DE BORREGO

com puré de abóbora manteiga assada, feijão verde salteado, amêndoas e jus de laranja e menta

Alentejo organic lamb rack with roasted butternut squash puree, sautéed green beans, almonds and orange and mint jus

44

Especiais Atlânticos
Atlantic Specials

O MELHOR PEIXE DO MERCADO AO SAL

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

The finest market fish baked in a crust of sea salt, served with potatoes and salad of aromatic herbs and greens from our garden.

107

2 pessoas | 2 persons

CATAPLANA DE PEIXE E MARISCO

cozinhada lentamente num caldo aromático à algarvia com peixe fresco do mercado, Ameijoas e gamba da costa

Traditional fish and seafood cataplana, slowly cooked in aromatic sauce with fresh market fish, clams and locally sourced prawns

67

2 pessoas | 2 persons

Sobremesas
Dessert's

FARÓFIAS COM CREME INGLÊS

Portuguese tradicional floating islands cooked with crème anglaise

8

PÃO DE LÓ DE OVAR

Traditional Portuguese "Pão de ló de Ovar" cake, served with extra virgin olive oil and fleur de sel.

8

SERICAIA ALENTEJANA

Cinnamon baked custard "sericaia", from Alentejo, served with preserved Elvas plums and ice-cream yogurt

8

PUDIM DE MEL DE MONCHIQUE

servido com sorbet de tangerina e crumble crocante de amêndoa.

served with tangerine sorbet and crunchy almond crumble

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