



ROSA BRANCA  
RESTAURANTE

*A Mesa com o Mar*  
AT THE TABLE WITH THE SEA



# ROSA BRANCA

RESTAURANTE

Desde 1969, o Rosa Branca é um ponto de encontro à beira-mar em Quarteira, onde o sabor do oceano se confunde com a brisa salgada que nos visita todos os dias.

Ao longo das décadas, mantivemos viva a tradição da cozinha algarvia, celebrando o melhor que o mar nos dá — mariscos frescos, peixe acabado de pescar e receitas que contam histórias de gerações. Cada prato é preparado com o mesmo cuidado de sempre, respeitando a essência que fez da Rosa Branca um nome querido na costa algarvia.

Neste menu, convidamo-lo a embarcar numa viagem pelos sabores do mar — uma travessia entre memórias, aromas e emoções.

Deixe-se guiar pelas nossas sugestões e descubra o verdadeiro gosto de estar junto ao mar... onde tudo começou.

---

Since 1969, Rosa Branca has been a seaside meeting point in Quarteira, where the taste of the ocean blends with the salty breeze that visits us every day.

Over the decades, we've kept the Algarve culinary tradition alive, celebrating the best the sea has to offer—fresh seafood, freshly caught fish, and recipes that tell the stories of generations.

Each dish is prepared with the same care as always, respecting the essence that made Rosa Branca a beloved name on the Algarve coast.

In this menu, we invite you to embark on a journey through the flavors of the sea. — a journey between memories, aromas and emotions.

Let our suggestions guide you and discover the true joy of being by the sea... where it all began.

## Bom Appetite/Enjoy



# PRIMEIRAS MARÉS

*Pequenos prazeres para abrir o apetite*

## COUVERT

Pão (p/pessoa)	1.00€
Pasta de Sardinha	1.50€
Pão Torrado c/Manteiga (p/pessoa)	1.50€
Azeitonas	1.80€
Pão e Manteiga (p/pessoa)	2.00€
Cenouras à Algarvia	2.80€
Queijo Fresco (cabra)	4.50€
Queijo Curado (cabra)	5.50€
Presunto Pata Negra (100g)	15.50€

## ENTRADAS

Sopa de Legumes	4.50€
Sopa de Peixe (molho de tomate, massinha pevide e peixe desfiado)	6.50€
Biqueirão em vinagre	12.00€
Lulinhas Fritas c/azeite e alho	13.50€
Saladinha de Ovas (ovas de bacalhau, tomate picado, pimentos, cebola e coentros)	14.00€
Salmão Fumado	14.50€
Saladinha de Polvo (polvo, tomate, pimentos, cebola e coentros picados)	14.50€
Lula à Pescador (grelhada e regada com azeite, alho e coentros)	14.50€
Cocktail de Camarão (alface, molho de cocktail e camarão)	17.00€
Ovas de Choco (250g)	17.50€
Pica Pau (Lombo) com batata frita	22.00€

## SALADAS

Salada de Queijo ou Fiambre	13.00€
Salada de Queijo e Fiambre	15.00€
Salada de Atum (alface, ovo cozido, batata cozida, tomate e maionese)	16.00€
Salada de Camarão (alface, molho de cocktail e camarão)	19.50€
Salada de Salmão Fumado	19.50€

## ACOMPANHAMENTOS

Arroz	4.50€
Batata Frita/Cozida/Murro	4.50€
Legumes Cozidos	4.50€
Salada de Alface	5.00€
Pimentos Assados com Cebola	6.00€
Salada Mista ou de Tomate	6.50€
Salada à Algarvia (pimentos e tomate)	9.00€



# TESOUROS DO MAR

*Jóias da nossa costa que brilham no prato*

## ENTRADAS DE MARISCO

Ostras (Unidade)	2.70€
Camarão Cozido (200g)	14.00€
Mexilhão	14.00€
Berbigão	15.00€
Percebes (200g)	15.00€
Camarão c/Alho	16.00€
Gamba da Costa (200g)	16.00€
Camarão de Espinho (200g)	16.00€
Lingueirão à Bulhão Pato (azeite, alho, vinho branco e coentros)	18.00€
Conquilhas	18.00€
Camarão de Quarteira Cozido (200g)	19.00€
Amêijoas à Bulhão Pato (250g) (azeite, alho, vinho branco e coentros)	21.50€
Camarão Tigre Grelhado - 1 unidade (200-250g)	24.00€
Camarão Tigre Gigante - 1 unidade (300-350g)	34.00€
Carabineiro c/molho à Chefe - 1 unidade (140-160g)	Sob Consulta

## MARISCOS

Navalheira (Unidade)	6.00€
Camarão Grande à Chefe (frito em alho e azeite - calibre 20/30)	26.00€
Sapateira	36.00€ (KG)
Santola	36.00€ (KG)
Camarão de Quarteira	89.00€ (KG)
Camarão Tigre Grelhado c/molho especial - min. 4 unidades	99.00€ (KG)
Lavagante Cozido/Grelhado	105.00€ (KG)
Camarão Tigre Gigante Grelhado c/molho especial - min. 2 unidades	120.00€ (KG)
Lagosta Cozida/Grelhada	130.00€ (KG)

## MARISCADAS (MÍNIMO P/ 2 PAX)

Em caso de indisponibilidade de algum produto, será substituído por um outro

<b>Mariscada à Chefe</b>	77.00€
Sapateira, Camarão Cozido, Amêijoa, Lagostim, Mexilhão, Berbigão, Camarão à Chefe.	
<b>Mariscada à Algarvia</b>	115.00€
Sapateira, Amêijoa, Lagostim, Camarão Cozido, Mexilhão, Berbigão, Lingueirão, Camarão à Chefe, 2 Camarões Tigre Grelhados, 4 Ostras.	
Sugestão de acompanhamento do Chefe:	
<b>Arroz à Rosa Branca com miolo de marisco descascado</b>	20.00€
(apenas com a sua Mariscada ou peixe ao kg)	
Após a sua mariscada prove o nosso	
<b>Prego do Lombo à Rosa Branca</b>	14.00€



# REIS DO ATLÂNTICO

*Peixes que contam histórias de mares e tradições*

## PEIXE (DOSE) Grelhado no Carvão

O nosso peixe e marisco varia mediante a disponibilidade do mercado local. Consulte o seu empregado de mesa!

Sardinhas (Unidade) (sem acompanhamento)	1.90€
Cavala (batata, legumes cozidos e salada)	14.50€
Carapau (batata, legumes cozidos e salada)	15.00€
Dourada (batata, legumes cozidos e salada)	21.00€
Robalo (batata, legumes cozidos e salada)	21.00€
Salmão (batata, legumes cozidos e salada)	21.00€
Atum (Posta) (batata, legumes cozidos e salada)	21.00€
Lula (batata, legumes cozidos e salada)	23.00€
Polvo à Lagareiro (batata a murro, azeite, alho e coentros)	26.00€
Bacalhau à Lagareiro (batata a murro, azeite, alho e cebola)	27.00€
Bacalhau à Rosa Branca (batata frita às rodelas, molho de tomate de cebolada)	27.00€
Filete de Dourada (batata, legumes cozidos e salada)	27.00€
Filete de Robalo (batata, legumes cozidos e salada)	27.00€

## PEIXE (KG) (batata, legumes cozidos e salada)

Dourada	49.00€ (KG)
Robalo	55.00€ (KG)
Pargo	55.00€ (KG)
Pregado	59.00€ (KG)
Cantaril	65.00€ (KG)
Salmonete	69.00€ (KG)
Linguado	69.00€ (KG)

## ESPECIALIDADES (2 PESSOAS)

Arroz de Marisco (base de tomate com miolo de marisco, camarão, sapateira e coentros)	49.00€
Peixada Mista (quatro variedades de peixe do dia grelhados, legumes e batatas a murro)	49.00€
Arroz de Tamboril (com camarão, base de tomate e coentros)	49.00€
Arroz de Lingueirão (com base de tomate e coentros)	55.00€
Cataplana de Peixe (peixes do dia, batatas cozidas, mexilhão, berbigão, camarão, pimentos e coentros)	55.00€
Arroz de Garoupa ou Robalo (com amêijoas, base de tomate e coentros)	61.00€
Cataplana de Bacalhau (batatas cozidas, mexilhão, berbigão, camarão, pimentos e coentros)	61.00€
Cataplana de Tamboril (batatas cozidas, mexilhão, berbigão, camarão, pimentos e coentros)	61.00€
Cataplana de Garoupa ou Robalo (batatas cozidas, mexilhão, berbigão, camarão, pimentos e coentros)	61.00€
Cataplana de Marisco (variedade de mariscos e coentros)	81.00€
Arroz de Lavagante (com base de tomate e coentros)	110.00€
Arroz de Lagosta (com base de tomate e coentros)	130.00€



# PORTO SEGURO

*Para quem prefere a terra firme ao mar agitado*

## CARNES

Bitoque de Vaca c/batata frita, ovo e molho demi glace	17.00€
Carne de Porco à Portuguesa c/batata aos cubos e pickles	19.00€
Espetada de Vitela c/batata frita e salada	22.00€
Carne de Porco à Alentejana c/batata aos cubos e amêijoas	24.00€

	Lombo	Vazia
Bife Grelhado	29.00€	22.00€
Bife à Portuguesa (molho demi glace e fatia de presunto)	29.00€	22.00€
Bife com molho de Pimenta	29.00€	22.00€
Surf & Turf à Rosa Branca (bife grelhado com 1 camarão tigre)	46.00€	39.00€

## SUGESTÃO CRIANÇA

Palitos de Frango Panados c/ batata frita ou arroz	14.00€
Hambúrger no Prato c/ batata frita ou arroz	15.00€
Bitoque c/ batata frita, ovo e molho demi glace	17.00€

## SUGESTÃO VEGETARIANA

Hambúrger de Legumes no prato c/ Arroz	16.00€
Arroz Mediterrâneo c/ tomate e legumes	16.00€

## MASSA FRESCA

Ravioli de camarão e vieira com molho de natas cremoso	18.90€
--	--------

## EXTRAS

Pão: 1.00€ | Ovo: 2.00€ | Fiambre: 1.00€ | Queijo: 1.00€

## ALERGÉNICOS

Caso tenha alguma intolerância alimentar, por favor informar um dos nossos funcionários.  
Os nossos pratos podem conter vestígios dos seguintes produtos:



Mediante Disponibilidade | IVA - INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR | MULTIBANCO MÍNIMO 10€  
Nenhum prato ou produto alimentar, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
Todos os nossos pratos são confeccionados no momento. Tempo estimado de preparação 45 minutos.  
Por política da casa, a conta é única por mesa, caso haja necessidade de dividir a mesma será feita por partes iguais.