

Entrées/ Appetizers

Couvert (price per person) (prix par personne)	2,50€
(Bread, toasts, olives and sardine pasta, coked carrot, cream cheese with pepper jelly.) (Pain, biscottes, pâte d'olives et sardines , carottes assaisonnées, crème de fromage avec gelée de poivre.)	
Farm vegetable soup / Crème de Légumes	3,00€
Mozzarella	5,00€
With tartare of tomato. Avec tartare de tomates.	
Algarvian Salad / Salade Algarvienne	5,00€
With goat cheese, cherry tomato, figs and sliced almonds Au chèvre, tomate cerise, figues et amandes effilées	
Dom Rodrigo Goat Cheese with Pumpkin Jam	4,00€
Dom Rodrigo Fromage de chèvre avec confiture de potiron	
Croquet of whip pig (1unit)	
Croquette de Sanglier (1unité)	3,50€
Codfish cakes / Boulettes de morue(4 unid.)	3,50€
Eggs with “Portuguese sausage” / Oeufs aves alheira	3,50€
Fried corn cream whit peppers / Bouillie de maïs frite aux poivrons	3,50€
Fried shrimp with sweet chilly cream/ Crevettes frites au cayenne	4,50€
Saddled anchovy fillets with tartar sauce	4,00€
Filets d'anchois sellés sauce tartare.	
Mixed Cheese /Fromage mélange	5,00€

Children's menu/ menu Enfants

Mini veal steak / Mini steak de veau	12,00€
Breaded chicken breast steak / Blanc de Poulet pané	10,00€
Breaded fish / Poisson pané	9,00€

Main Course Fish/ Plats de Poisson

Bread Codfish loin Stew (very typical Algarve dish)	15,00€
Ragoût Filet de morue (Plat très typique de l'Algarve)	
Octopus in the oven flavored with garlic, olive oil and coriander root	18,00€
Poulpe au four parfumé à l'ail, à l'huile d'olive et à la racine de coriandre.	
Sea Bass Roll with Garlic Butter (carrot puree and sweet potato)	14,50€
Rouleau de loup de mer au Beurre à l'Ail (purée de carottes et patate douce)	

Rise and pasta/ Riz et pâtes

Linguini al Nero with shrimp and sweet chili	14,00€
Linguini al Nero aux crevettes et sweet chili	
Mushroom risotto flavored with coriander root	13,50€
Risotto aux champignons parfumé à la racine de coriandre	
Shrimp rice / Riz aux crevettes	14,50€
Whid Boar Lasagna /Lasagne au Sanglier	15,00€
(Base Mushroom sauce) (Base de Sauce aux champignons)	

Main course Meats/ Plats de Viandes

Chicken piripiri homemade (chicken thighs) Poulet piripiri au maison (cuisses de poulet)	12,50€
Black Cheeky Pork in the oven with honey and orange Porc noir à la sarriette et miel, orange	14,00€
Wild pig in the oven flavored with thyme Sanglier au four aromatisé au thym	14,00€
Duck magret with orange sauce Magret de canard à l'orange	15,00€
Baby Lamb in the oven flavored whit Rosemary Gigot D'agneau au lait au four aromatisé à la romarin	15,00€

Defesa Black Angus Grain fed

Sirloin steak with gratin potato Faux Filet avec gratin de pomme de terre	19,00€
Souces to choose / Sauces au choix 3 peppers/ 3 poivrons 4 cheeses/ 4 fromages mushrooms/ champignons	Accompagniment: 4,00€ Rustic potato Coriander Rice Sautéed vegetables Gratin Potato

Desserts

Seasonal Fruit /Fruits de saison	3,00€
Roast apple/ Pomme rôtie	3,50€
Pears in red wine / Poires au vin rouge et sirop de cannelle	3,50€
Dark Chocolate Mousse / Mousse au chocolat noir	4,00€
Rice Brûlé / Riz Brûlé	4,00€
Cheesecake Orange and kumquat or wild berries	4,50€
Cheesecake orange et kumquat ou baies sauvages	
Fig pudding/ Pouding aux figues	4,50€
Fig and Almond Ice Cream/ Glace aux figues et amandes(2 bolas)	4,50€
Vanilla Ice Cream (per scoop)	2,00€
Glace à la vanille (par boule)	