

AKVAVIT

marina de vilamoura





Sopa

Couvert: Pão, Manteiga, Azeite virgem, Pasta do dia
Pão | Manteiga | Taça de azeitonas | Pasta de Atum

Sopa de legumes à moda da nossa avózinha

Crème de abóbora moranga e batata doce

Sopa de peixe com massinha cotovelo à moda do pescador de Quarteira

Para começar, a Suécia...

“Toast Skagen” Tosta sueca de camarão com aneto

Sopa de peixe e marisco cremosa “Marstrand”

(*) “S.O.S.” (Smör, ost och sill) Prato de arenques do Báltico, queijo e tosta “Knäcke”

(*) “Gravad Lax” Salmão marinado com molho de mostarda sueca e torrada

(*) Salmão fumado servido com tosta

(*) Rolinho de salmão fumado recheado de skagen, com ovas de salmão

(*) “Le Royal Akvavit” Prato de especialidades Suecas, torrada e tosta “Knäcke”

... continuando com o resto do mundo

Burratina de mozzarella de bufala, salada de rúcula e redução de balsâmico

Camarões dourados com alho e piri-piri

Cocktail de camarão, com ovo cozido

Polvo grelhado fatiado, azeite virgem e alho, batatinha com pele grelhada

Carpaccio de novilho recheado com pesto de manjerição e raspas de Grana Padano

Arenque fumado, cavala e anchova marinada, batatinha cozida, cebola e salada

Vol-au-Vent de vieiras e camarão com cogumelos, pimentos e molho de marisco

Foie-gras caseiro com chutney de abacaxi

(*) Recomenda-se copo de Akvavit (3cl)

Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favor informe-nos se tem alguma dieta específica.

Alguns produtos são servidos crus e não pasteurizados

Pratos partilhados têm um acréscimo de 15 % sobre o preço de venda



DO MAR

Filete de robalo dourado { Arroz de camarão
ou puré de batata doce, aipo e cenoura

Pavé de salmão grelhado, puré de batata, legumes em juliana salteados e azeite virgem

Tagliolini de camarão, berbigão e amêijoas, alho e coentros

Camarão frito com alho e louro, arroz branco

Caril de camarão à nossa maneira, com arroz branco

TRADIÇÃO

Pataniscas de bacalhau com arroz de feijão

Caldeirada de bacalhau à nossa maneira

Lombo de bacalhau dourado, cebola caramelizada e batata as rodelas fritas

Canja de amêijoas da costa, camarão, alho e coentros

“Cataplana à Algarvia” carne de porco, camarão, berbigão e amêijoas, arroz branco

PASTA

Tagliolini com molho de tomate, raspas de parmesão e manjeriço picado

Raviolis do dia

Lasanha à bolonhesa

Lasanha de camarão com molho de marisco

Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favôr informe-nos se tem alguma dieta específica.

Alguns produtos são servidos crus e não pasteurizados

Pratos partilhados têm um acréscimo de 15 % sobre o preço de venda



DA TERRA

Estufado de carne de vaca, ervilhas, cenoura, chouriço e batata cozida

Pernil de borrego braseado no seu molho, grelos salteados com alho, batata frita fatiada

Arroz de pato cremoso

Folhado de frango recheado com espinafres, molho de mostarda antiga servido com batata gratinada com chalota

Perna de de pato confit com molho mel e laranja, batata rosti com bacon

Ribeye grelhado, manteiga de alho, batata com queijo e bacon

Bife lombo de novilho fatiado, batatas salteadas em manteiga de alho e salsa

Bife lombo de novilho à Portuguesa, presunto, alho e louro vinho branco, batata frita às rodelas

Bife rydberg, Lombo de novilho, batata frita aos cubos, cebola caramelizada, gema de ovo

Lombo de novilho com molho pimenta e cognac, puré de batata

“Troncha” Lombo de novilho em folha brick, bacon e alho francês, molho de roquefort e batata gratinada com chalota

Hamburguer “Royal Akvavit” do lombo de novilho;

Duplo no pão, bacon, queijo cheddar, ovo estrelado, pepino adocicado, salada, tomate e pala pala

Acompanhamentos extra

Batata pala pala - Batata frita - Batata cozida - Arroz branco - Tagliolini

Salada de alface, tomate e cebola - Legumes do dia

Esparragado - Cogumelos salteados com bacon - Batata gratinada com chalota

Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favor informe-nos se tem alguma dieta específica.

Alguns produtos são servidos crus e não pasteurizados

Pratos partilhados têm um acréscimo de 15 % sobre o preço de venda



SOBREMESAS

Crème brûlée

Crepes suecos com gelado de baunilha, chantili, molho de chocolate e doce de framboesa

Cremoso bolo de laranjas do Algarve, molho de medronho e canela, gelado de baunilha

Tarte de maçã quente, crème e gelado de baunilha

Mil folhas com creme mousseline de café e mascarpone

Bolo de chocolate cremoso com natas batidas

Profiteroles caseiros com gelado de baunilha e chocolate quente

Opera de Pistache e amendôa

Sinfonia de Chocolate

“Norrskén” Merengue cremoso sobre fatia de bolo e gelado, flamejado com rum

Prato de queijos, seleção do dia, peça pelo menu de queijos

Gelados e Sorvetes (por bola)

Baunilha, Morango, Chocolate, Café, Menta-Chocolate, Pistache

Limão, Manga, Framboesa

Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favor informe-nos se tem alguma dieta específica.

Alguns produtos são servidos crus e não pasteurizados

Pratos partilhados têm um acréscimo de 15 % sobre o preço de venda



Preços apresentados em euros, incluem iva à taxa legal em vigor.
Os pratos apresentados na ementa são servidos como doses individuais.
Temos disponível para consulta a informação sobre as substâncias que causam
Alergias ou intolerâncias alimentares,
de acordo com o regulamento (EU) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Pratos partilhados têm um acréscimo de 15 % sobre o preço de venda

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

AKVAVIT

marina de vilamoura



EDIFICIO VILAMARINA, LOJA 4 - MARINA DE VILAMOURA
8125-403 QUARTEIRA - ALGARVE - PORTUGAL
Tel.: 289 380 712 - Fax: 289 380 712
website: www.restauranteakvavit.com - email: restaurante-akvavit@sapo.pt