

comporta flavours®

wine and food



Sejam muito bem vindos ao Comporta Flavours, que nasce de um sonho de um dia ter um restaurante... 2022 foi o início deste projeto, com muito para aprender, tudo era novidade... fomos ajustando para lhe oferecer os melhores sabores da Comporta e ir ao encontro das suas preferências, 2023 veio o desafio de abrir o restaurante no campo de golfe Dunas Terras da Comporta (vencedor do premio melhor campo de golfe a abrir no mundo em 2023).

2024 trouxe esta surpresa, abrir em novas instalações no coração da Comporta com uma carta a valorizar os nossos produtos locais (o arroz, a batata doce, o lingueirão, as enguias, as ameijoas, os nossos peixes etc...) bem como as tradições da nossa gastronomia.

Obrigada por aqui estar e desejo profundamente que aproveite e deguste os nossos sabores...

Patricia Matias

Welcome to Comporta Flavours, a restaurant born from a lifelong dream.

Our journey began in 2022, a year of learning and growth as we ventured into this exciting project. We adapted and evolved to bring you the finest flavors of Comporta while catering to your preferences.

In 2023, we embraced a new challenge: opening a restaurant at Dunas - Terras da Comporta Golf Course, which proudly earned the award for the Best Golf Course in the World.

Now, 2024 marks another milestone with the opening of our new facilities in the heart of Comporta. Our menu highlights the richness of local ingredients—like rice, sweet potatoes, razor clams, eels, clams, and fresh fish—while honoring the cherished traditions of our gastronomy.

Thank you for joining us. We hope you enjoy and savor the authentic flavors of Comporta!

Patricia Matias

COUVERT *

Pão sem Glúten *Bread glúten free.* 4,50 €

Pão *Bread* 1,90 €

Tostinhas de azeite e orégãos

Toasted bread with olive oil and orégano 2,90 €

Azeitonas temperadas *Seasoned olives.* 1,80 €

Manteiga *Butter* 1,25 €

Manteiga alho e coentros 1,90 €

Home made butter with garlic and coriander

Patê caseiro sardinha *Homemade sardine paté* . . . 2,20 €

Queijo Fundido *Melted cheese* 1,25 €

Queijo fresco *Fresh cheese* 3,90 €

Queijo cabra/seco *Dry or goat cheese.* 4,20 €

*No product included in the couvert may be charged, if it is not requested or not eaten by the customer.



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Valores com IVA aplicados à taxa legal em vigor

SNACKS

Guacamole c/ nachos e tostinhas de pão Alentejano
(Abacate, tomate sem sementes, cebola roxa, malagueta fresca sem sementes, pimento, coentros e lima) **10,50€**
Guacamole with nachos and Alentejo bread toast
(Avocado, seedless tomato, red onion, fresh seedless chili, pepper, coriander, and lime)

Tártaro de novilho em tostinhas de pão Alentejanas
(Carne de novilho, cebola roxa, cournichon, alcaparras, piri-piri, gema ovo, molho inglês, medronho, mostarda dijon). **11,50€**
Beef tartare on Alentejo bread toasts (Beef, red onion, cornichon, capers, chili, egg yolk, Worcestershire sauce, arbutus brandy, Dijon mustard)

Tiborna de pão Alentejano com morcela e maçã
(Pão, morcela, cebola, gengibre, maçã). **6,90€**
Alentejo bread toast with blood sausage and apple
(Bread, blood sausage, onion, ginger, apple)

Tártaro de lombo atum **16,50€**
Tartare of tuna loin

ENTRADAS STARTERS

Sapateira recheada e Camarão cozido **42,50€**
Stuffed brown crab and Boiled shrimp

Camarão frito “à” Flavours **19,90€**
Fried Shrimp " Flavours Style"

Lingueirão à Bulhão Pato **17,50€**
Razor clam with garlic and coriander

Ameijoas à Bulhão Pato **21,50€**
Clams with garlic and coriander

Pica Pau de lombo de novilho com molho de cerveja reserva 1906 (Lombo, alho, louro, mostarda Dijon, malagueta sem semente e cerveja 1906) **21,50€**
Beef loin with 1906 reserve beer sauce (garlic, bay leaf, Dijon mustard, seedless chili Pepper and 1906 beer)

Ceviche de Peixe branco **19,50€**
White fish ceviche

Salada de Polvo **14,90€**
Octopus salad onion and coriander

CALDOS SOUPS

Creme de legumes **3,50€**
Vegetable cream soup

Creme de legumes com vegetais biológicos salteados com croutons **7,90€**
Cream of organic vegetable soup with sautéed vegetables topped with croutons.

VEGETARIANO/VEGAN VEGETARIAN/ VEGAN

Beringela Recheada com legumes biológicos salteados, puré de batata doce e beterraba. **18,50€**
Aubergine stuffed with sautéed organic vegetables, sweet potato and beetroot puree. stuffed with ratatouille, cheese

Risotto de Cogumelos Porto Bello e Shiitaki **19,50€**
Portobello and shiitake mushroom risotto.

Esparguete com legumes salteados **17,50€**
Veggie pasta

ESPECIALIDADES

SPECIALTIES

Usamos o arroz da Comporta/ We use Comporta rice

Arroz de lingueirão c/camarão (2 pax) 43,50€
Razor clams rice and shrimp.

Arroz de Marisco descascado (2 pax) 68,50€
Shea food rice with shelled crab

Arroz de Polvo (2 pax) 43,50€
Octopus rice

**Massinha de peixe com camarão e
ameijoas (2 pax)** 43,50€
Fish pasta with shrimp and clams

Ensopado de enguias (2 pax) 39,50€
Stewed eels with fried bread

Risotto de Camarão 19,50€
Shrimp Risotto

CRIANÇAS e ADULTOS

KIDS and ADULTS

Esparguete à Bolonhesa 13,50€/ 15,80€
Spaghetti Bolognese

**Bife de frango grelhado, c/ batata frita
e arroz** 12,50€/ 14,80€
*Grilled chicken steak with French fries
and white rice*

**Nuggets de peito frango crocantes com
batata frita e arroz branco** 14,50€
*Crispy chicken breast nuggets with French fries
and white rice*

DA LOTA

FISH MARKET

Robalo / Dourada grelhado 28,50 €

Acompanha: batata, cenoura e feijão verde salteados
*Sea Bass, Sea Bream, comes with: sautéed potatoes,
carrots, and green beans.*

**Lombo de Bacalhau lascado com puré de grão
espinafre salteado e crumble de maçã com
broa de milho** 24,40€
*Shredded Cod Loin with chickpea puree, sautéed
spinach, and apple crumble with cornbread*

**Tataki de lombo de atum com crosta de pistachio
puré de batata doce e beterraba, manga,
couve roxa e compota de cebola roxa** 24,90€
*Tuna loin tataki with pistachio crust, sweet potato
and beetroot puree, mango, red cabbage, and red
onion compote.*

A nossa açorda de camarão 22,80€
(pão, camarão, coentros, alho, ovo)
*Our Style Shrimp açorda (Bread, shrimp, cilantro,
garlic, egg)*

**Esparguete de camarão com algas, amendoim
torrado e lima** 23,50€
*Shrimp spaghetti with seaweed, roasted peanuts
and lime*

**Camarão tigre grelhado com arroz cremoso de
coentros, lingueirão e lima** 38,50€
*Grilled tiger prawns with creamy cilantro rice,
razor clams, and lime.*

**Espetada de Lulas com camarão, bacon e
pimento acompanha com arroz de coentros,
lingueirão e lima** 24,80€
*Squid skewer with shrimp, bacon, and bell pepper,
served with creamy cilantro rice, razor clams, and lime.*

**Choco frito (opção coentro e alho), maionese
de alho e batata frita** 17,80€
*Fried cuttlefish (option with cilantro and garlic),
garlic mayo, and French fries*

**Polvo à Lagareiro c/ alho e coentros,
com batata a murro e salada** 24,50€
*Octopus "Lagareiro" with garlic and cilantro,
with smashed potatoes and salad*

CARNES MEAT

Bife “à Portuguesa” com o nosso molho 24,50€

(Acompanha com batata frita, ovo estrelado e presunto, nosso molho de cerveja reserva 1906)

Portuguese-style Sirloin steak with our beer sauce, fries, fried egg and dry cure ham

Lombinho de porco “à Alentejana” com lingueirão e batata frita 23,80€

Pork tenderloin with razor clams, and fries

Entrecôte ribeye de Novilho grelhado, c/ molho chimichurri, abacaxi grelhado, laranja e batata frita 29,50€

Grilled veal ribeye Entrecôte with chimichurri sauce, fries, Orange and grilled pineapple

Lagartos de Porco preto, c/ batata frita e abacaxi 19,90€

Black pork strips with French fries and pineapple

Bochechas de porco (slow cooking) em redução de vinho c/ puré de batata. 23,50€

Slow-braised pork cheeks in a red wine reduction, served with silky potato purée

Bitoque de vaca c/ batata frita arroz e ovo 15,50€

Beef with French fries, rice, and egg

SALADAS E ACOMPANHAMENTOS SALADS AND SIDE DISHES

Salada mista de alface, tomate, pepino, cebola e pimento assado (media/grande) 5€/ 7€

Salad of lettuce, tomato, cucumber, onion and roasted pepper

Salada de tomate, cebola e oreganos 4,50€

Tomato salad with onion and oregano

Batata frita French fries 4,50€

Arroz branco white rice 4,50€

Batata cozida salteada. 4,50€

Sautéed Boiled potatoes

Ovo estrelado 2,50€

Fried egg

Legumes salteados 4,80€

Sautéed vegetables with olive oil and garlic

SOBREMESAS *DESERTS*

*Especialmente desenvolvidas para si, * exclusivo Comporta Flavours
Specially developed for you, * exclusive Comporta Flavours*

*** Folhadíssimo de pera com requeijão e doce de abóbora com canela
acompanhado de uma bola de gelado caseiro de baunilha 7,90€**
*Pear puff pastry with Ricotta and pumpkin jam with cinnamon, served with
a scoop of homemade vanilla ice cream*

*** Folhadíssimo de maçã, passas e nozes c/ uma bola de gelado caseiro
de baunilha 7,90€**
*Apple, raisins and walnut puff pastry, served with a scoop of
homemade Vanilla ice cream*

*** Chocolate Flavours (mousse de caramelo mousse chocolate e
um rocher de avelã). 6,90€**
*Chocolate Flavours (duet of dark chocolate mousse and caramel,
with hazelnut rocher)*

*** CheeseCream de morango ou caramelo salgado com crumble de
amêndoa. 6,90€**
Strawberry or salty caramel Cheesecream with almond crumble

Taça de gelado. 3,80€ /Bola
Sabores: Baunilha, caramelo salgado, chocolate negro e morango
*Cup of ice cream - available flavours: Vanilla, salted caramel, Black chocolat and
strawberry sorbet*

Mousse de Chocolate caseira 4,80€
Homemade Chocolat mousse

Mousse de Manga caseira. 4,80€
Homemade Mango mousse

Pudim caseiro de ovos 4,80€
Home made egg pudding

FRUTA *FRUIT*

Abacaxi Pineapple 3,90€

Melão Melon 3,90€

Fruta da Epoca Season fruit 3,90€

Laranja Orange / Maçã Apple. 2,00€