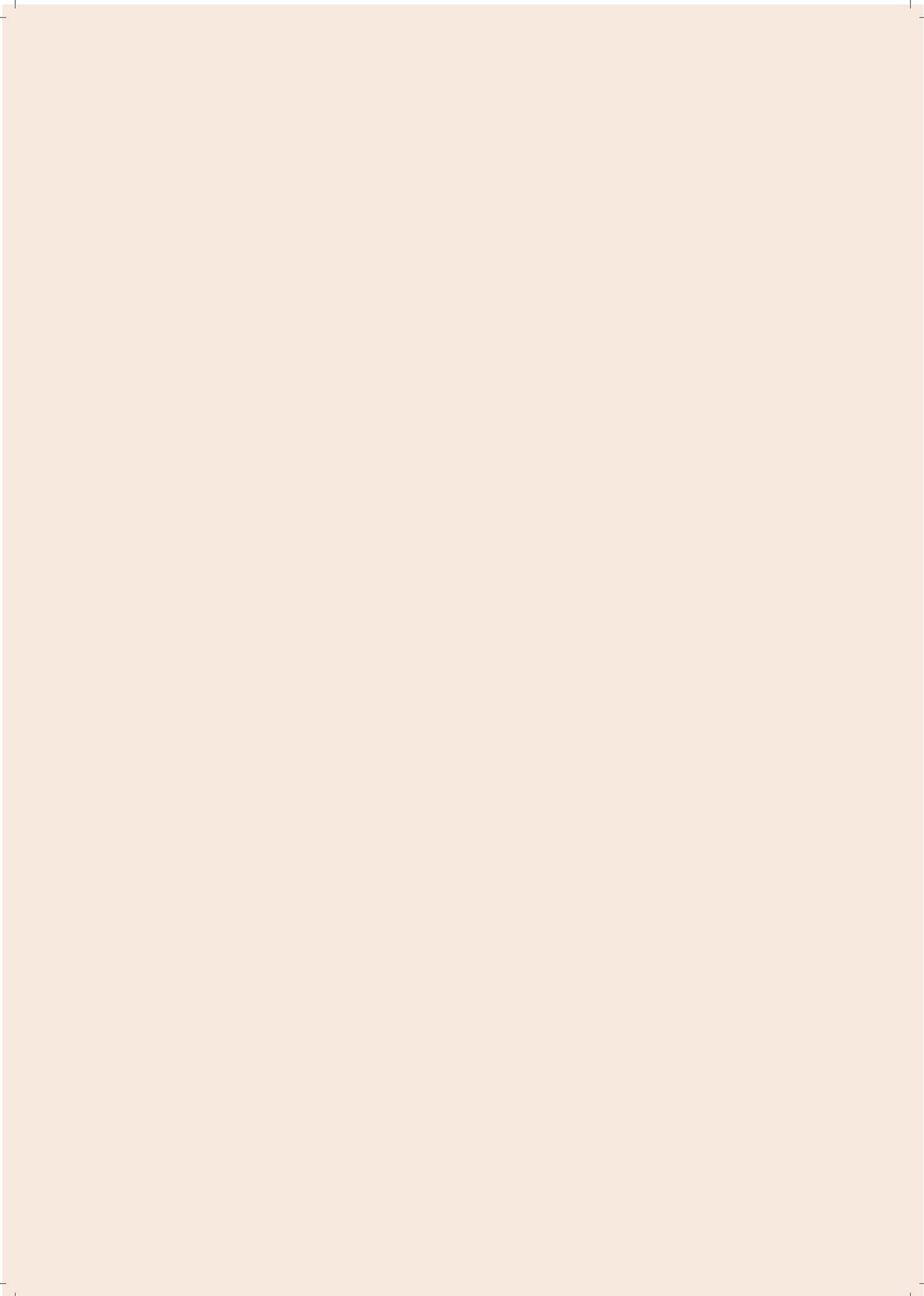




# MENU

São Roque







## COCKTAILS CLÁSSICOS



### APEROL SPRITZ 7.0

Aperol, espumante, laranja, soda

### MOJITO 8.0

Rum, sumo de lima, hortelã, açúcar e água com gás (opção de Framboesa ou Maracujá)

### MARGARITA ON-THE-ROCKS/FROZEN 8.0

Tequila, Grand Manier, laranja e limão (opção de Framboesa ou Maracujá)

### PIÑA COLADA 8.0

Rum, creme de coco e abacaxi

### PISCO SOUR 8.0

Pisco, xarope de açúcar, sumo de limão, clara de ovo

### EXPRESSO MARTINI 8.5

Vodka, café expresso, licor de café, xarope de açúcar

### CAIPIRINHA 8.0

Cachaça, lima e açúcar (opção de Framboesa ou Maracujá)

### AMARETTO SOUR 8.5

Amaretto, sumo de limão, xarope de açúcar, clara de ovo, cereja e laranja

### GIN SUL 10.0

Limão, alecrim e água tônica

### TANQUERAY 8.0

Toranja e água tônica

### HENDRICK'S 10.0

Pepino e água tônica

### MARTIN MILLER'S 10.0

Limão, bagas de zimbro e água tônica

### BROCKMANS 11.0

Uvas brancas, pimenta rosa e água tônica

### PINK GIN 10.0

Frutos vermelhos e água tônica

## GIN



Todos os preços indicados incluem IVA à taxa legal em vigor

## COCKTAILS DE AUTOR

### SUMMER SPIRIT! 10.0

Sumo de limão, xarope de açúcar, pepino, aneto, clara de ovo e gin

### GRAPEFRUIT PUNCH 10.0

Sumo de lima, xarope de açúcar, maracujá, rum, espuma de toranja e pó de toranja

### NEW WORLD! 10.0

Sumo de limão, xarope de citronela, infusão de hibisco com gengibre, canela, clara de ovo e pisco

### ALGARVE CONNECTION! 10.0

Sumo de lima, xarope de agave, pimento amarelo, tequila reposado e sal de lima

### SÃO ROQUE SUNSET! 10.0

Sumo de limão, xarope de açúcar, lychee, framboesa, clara de ovo, vodka e soda

## MOCKTAILS SEM ÁLCOOL

### GINGER FREE! 8.0

Ananás, gengibre, hortelã e ginger beer

### BIG APPLE! 8.0

Maçã verde, manjeriço, sumo de limão, xarope de citronela, infusão de hibiscos, gengibre e canela




Restaurante São Roque

## COUVERT

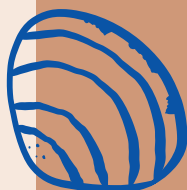
PÃO	1.5
MANTEIGA	1.2
MANTEIGA ANCHOVADA	1.8
AZEITONAS	1.8
CENOURAS À ALGARVIA	3.0
PATÊ À SÃO ROQUE	3.5

## ENTRADAS DO CHEF

<b>TORRESMOS DO MAR</b>	<b>10.0</b>
Petinga frita em tempura crocante, guacamole e shot de gaspacho	
<b>COGUMELOS À BULHÃO PATO</b>	<b>8.0</b> 
Salteados em azeite e alho, finalizados com coentros e sumo de limão	
<b>PICA PAU DE VITELA COM BERBIGÃO</b>	<b>13.0</b>
Vazia de novilho com berbigão da costa, alho, pickles, mostarda, vinho branco e salsa	
<b>CARANGUEJO CASCA MOLE</b>	<b>14.0</b>
"Açorda" alentejana de coentros e algas da Ria de Alvor	
<b>TÁRTARO DE CARAPAU</b>	<b>9.0</b>
Texturas de gaspacho, coentros e hortelã	

## SALADAS

<b>VERDE</b>	<b>4.0</b>
Mistura de folhagens verdes com cebola roxa	
<b>MISTA</b>	<b>5.0</b>
Folhas verdes, tomate, pimento assado, croutons e orégãos	
<b>TOMATE</b>	<b>5.0</b>
Variedade de tomates, cebola roxa e hortelã	
<b>QUEIJO DE CABRA E QUINOA</b>	<b>12.0</b>
Mistura de folhas verdes com rúcula, queijo de cabra, quinoa, mel, laranja e amêndoas	
<b>CAMARÃO, MANGA E ABACATE</b>	<b>14.0</b>
Alface romana, camarão cozido, manga, abacate e maionese de cebolinho	
<b>FRANGO</b>	<b>13.0</b>
Alface romana, peito de frango fatiado, parmesão, croutons e molho ceaser	





## TAPAS E PETISCOS DO NOSSO ALGARVE

<b>SOPA DE PEIXE</b>	<b>5.0</b>
<b>XARÉM DE BERBIGÃO</b>	<b>6.0</b>
Xarém cozido na água dos bivalves, textura cremosa e intenso sabor a mar	
<b>BIQUEIRÃO SALGADO</b>	<b>7.0</b>
Tomate pickle, óleo de cebolinho, limão e algas da Ria de Alvor	
<b>BIQUEIRÃO EM VINAGRETE</b>	<b>7.0</b>
Filetes de biqueirão, tostas de pão caseiro e vinagrete típico	
<b>ESCABECHE DE PEIXE DO DIA</b>	<b>8.0</b>
Peixe da costa frito com uma cebolada avinagrada	
<b>ESTUPETA DE ATUM</b>	<b>8.0</b>
Acompanha com batata doce cozida	
<b>SALADA DE POLVO</b>	<b>10.0</b>
Tomate cherry, cebola roxa, coentros e manjerição	
<b>CROQUETES DE POLVO</b> <sup>2 UN.</sup>	<b>6.0</b>
Maionese de cebolinho, mostarda e ketchup caseiro	
<b>CAMARÕES AO ALHO PICANTES</b>	<b>15.0</b>
Salteados em azeite e alho, lima malagueta e coentros	



## MARISCO

<b>AMÊIJOA À BULHÃO PATO</b>	<b>18.5</b> 
<b>BERBIGÃO À BULHÃO PATO</b>	<b>15.0</b> 
<b>MEXILHÕES À BULHÃO PATO</b>	<b>15.0</b> 
<b>CAMARÃO DA COSTA</b>	<b>45.0/KG</b> 
<b>CAMARÃO TIGRE</b>	<b>100.0/KG</b> 
<b>CARABINEIROS</b>	<b>150.0/KG</b> 
<b>LAVAGANTE</b>	P.P. por encomenda 
<b>LAGOSTA</b>	P.P. por encomenda 
<b>OSTRAS</b>	<b>16.0</b> 
Ao natural, 2 molhos ou na grelha	

 - Vegetariano  - Sem glúten

Todos os preços indicados incluem IVA à taxa legal em vigor

Restaurante São Roque



## PEIXE NA GRELHA

ROBALO <sup>DOSE</sup>	15.0	
DOURADA <sup>DOSE</sup>	15.0	
ESPADARTE <sup>DOSE</sup>	15.0	
BIFE DE ATUM <sup>DOSE</sup>	15.0	
CORVINA	/KG	
CHERNE	/KG	
DOURADA	/KG	
LINGUADO	/KG	
LULAS <sup>DOSE</sup>	/KG	
PREGADO	/KG	
PARGO OU GORAZ	/KG	
ROBALO	/KG	
SALMONETE	/KG	
SARDINHA, CARAPAU ou CAVALA	12.5	

### ACOMPANHAMENTO INCLUÍDO:

Salada, batata frita ou legumes salteados

## CATAPLANAS

	2 PAX	4 PAX
CATAPLANA DE POLVO	25.0	48.0
Polvo do Algarve, batata doce de Aljezur, cebola e pimentos		
CATAPLANA DE PEIXE	30.0	58.0
Peixe fresco da costa, batata, cebola e pimentos		

## MASSAS

ESPARGUETE DE SARDINHA	12.0	
Pimentos assados e molho de tomate caseiro		
FUSILI COM LEGUMES SALTEADOS E MOLHO PESTO	12.0	
LINGUINI NERO DE CAMARÕES	16.0	
Camarão salteado, tomate cherry, coentros e lima		

- Vegetariano

- Sem glúten

Todos os preços indicados incluem IVA à taxa legal em vigor

## CARNE NA GRELHA

SECRETOS DE PORCO ALENTEJANO <sup>250 GR.</sup>	17.0
ENTRECÔTE <sup>250 GR.</sup>	25.0
NACO DE PICANHA <sup>250 GR.</sup>	19.0
FRANGO NA GRELHA	14.0
MOLHOS	
Cerveja artesanal Brasserie	
MOLHO EXTRA	2.0

### ACOMPANHAMENTO INCLUÍDO:

Salada, batata frita ou legumes salteados

## GUARNIÇÕES

BATATA FRITA	4.0
BATATA DOCE FRITA	5.0
BATATA WEDGES	5.0
BATATA COZIDA COM ALHO E ORÉGÃOS	4.0
LEGUMES SALTEADOS	5.0
BATATA DOCE DE ALJEZUR COZIDA	6.0

## MENU CRIANÇA

DOURADINHOS ou MINI HAMBÚRGUER	10.0
Com palitos de batata doce frita ou massa com molho de tomate caseiro	
MOUSSE DE CHOCOLATE ou BOLA DE GELADO	

Restaurante São Roque

## NO PÃO

## OMELETES E TOSTAS

### PREGO DE ATUM EM BOLO DO CACO 10.0

Salada acida de rúcula, aioli de açafrão e palitos de batata doce frita

### PREGO DE NOVILHO EM BOLO DO CACO 9.0

O melhor das carnes nacionais frias em azeite de alho e manteiga

### HAMBÚRGUER EM BOLO DO CACO 9.0

100% carne de novilho nacional, molho pesto, salada ibérica, relish de tomate e batata frita

### HAMBÚRGUER COM QUEIJO EM BOLO DO CACO 10.0

100% carne de novilho nacional, molho pesto, salada ibérica, relish de tomate, queijo e batata frita

### TIBORNA DE SARDINHA SALGADA 9.0

Pimentos assados e pesto de coentros

### TIBORNA DE QUEIJO DE CABRA 10.0

Relish de tomate, azeitona, amêndoas, rúcula e mel da serra de Monchique

### OMELETE SIMPLES 7.0

### OMELETE DE FIAMBRE ou QUEIJO 8.0

### OMELETE MISTA ou COM TOMATE 9.0

### TOSTA DE QUEIJO ou FIAMBRE 7.0

### TOSTA MISTA 8.0

### TOSTA DE FRANGO 9.0

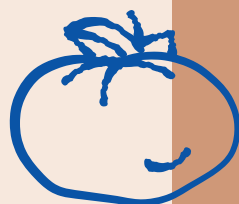
Queijo, azeitona, milho e maionese

### TOSTA DE ATUM 9.0


Queijo cheddar, ketchup e alcaparras

### ACOMPANHAMENTO INCLUÍDO:

Batata frita ou salada mista



 - Vegetariano

 - Sem glúten

Todos os preços indicados incluem IVA à taxa legal em vigor

## SOBREMESAS

### CHEESECAKE DE CAFÉ 4.5

### TARTE DE MAÇÃ E PÊRA 4.5

Sem açúcar

### TARTE DE FRUTOS VERMELHOS 4.5

### MOUSSE DE CHOCOLATE 4.0

Amêndoas torradas, pimenta rosa, flor de sal e azeite

### CHEESECAKE DE CAMELO E AVELÃ 5.0

### FRUTA DA ÉPOCA

Preço por consulta



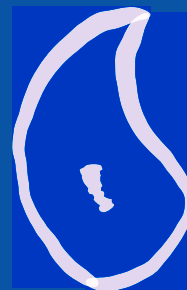
Restaurante São Roque

## ÁGUAS E SUMOS

ÁGUA <sup>0.25 L</sup>	1.5
ÁGUA COM GÁS <sup>0.25 L</sup>	1.5
ÁGUA DAS PEDRAS <sup>0.25 L</sup>	2.0
ÁGUA <sup>1.5 L</sup>	3.5
ÁGUA COM GÁS <sup>0.75 L</sup>	3.5
NÉCTAR	2.5
REFRIGERANTE LATA	3.0

## SUMOS NATURAIS

SUMO DE LARANJA	3.5
LIMONADA COM HORTELÃ E GENGIBRE	4.0
LIMONADA DE FRUTOS VERMELHOS	4.0
ANANÁS E MANJERICÃO	4.0
CENOURA, LARANJA E GENGIBRE	4.0
ANANÁS E MENTA	4.0



## SIDRA

MAGNERS	5.0
SOMMERSBY	4.0
SOMMERSBY BLACKBERRY	4.0

## CERVEJA

IMPERIAL <sup>20 CL</sup>	2.5
IMPERIAL <sup>33 CL</sup>	3.0
CANECA <sup>50 CL</sup>	5.0
SAGRES <sup>GARRAFA</sup>	3.0
SUPER BOCK <sup>LATA</sup>	3.0
CORONA	4.0
S/ ÁLCOOL <sup>33 CL</sup>	3.0
FRANCISCANER	5.0

## VINHO A COPO

Da nossa garrafeira:

VINHO VERDE	4.5
VINHO BRANCO	4.5
100% SAUVIGNON BLANC	5.5
100% CHARDONNAY	5.5
VINHO ROSÉ	4.5
VINHO TINTO	4.5



## SANGRIAS

	1 L	2 L
<b>SANGRIA VERDE</b>	<b>16.5</b>	<b>27.0</b>

Sumo de limão, xarope de citronela, pepino, manjeriçã, Saint Germain, Gin, vinho verde e topping de Ginger Ale

<b>SANGRIA DE ESPUMANTE</b>	<b>20.0</b>	<b>30.0</b>
-----------------------------	-------------	-------------

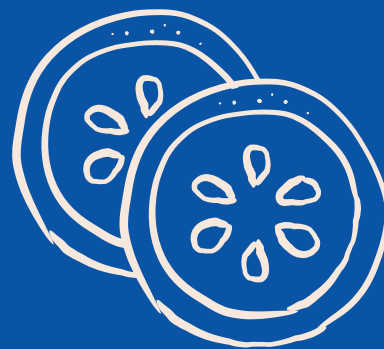
Frutos vermelhos, canela, hortelã, açúcar, Jameson, Saint Germain, Triple-sec, Vodka, espumante e topping de 7Up

<b>SANGRIA DE VINHO TINTO ou BRANCO</b>	<b>15.0</b>	<b>25.0</b>
---	-------------	-------------

Limão, laranja, maçã verde, canela, hortelã, açúcar, Jameson, Saint Germain, Triple-sec, Vodka, vinho tinto ou vinho branco e topping de 7Up

<b>BICA</b> REFEIÇÃO	<b>1.0</b>
<b>BICA</b>	<b>1.25</b>
<b>CAFÉ COM GELO</b>	<b>1.75</b>
<b>COPO DE LEITE</b>	<b>1.5</b>
<b>CHÁ</b>	<b>2.25</b>
Preto, Tília, Camomila, Menta ou Verde	
<b>CAFÉ COM LEITE</b>	<b>2.25</b>
<b>CAFÉ DUPLO</b>	<b>2.25</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3.0</b>
<b>CAFÉ VIENENSE</b>	<b>3.0</b>
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>5.0</b>
<b>CAFÉ AMERICANO</b>	<b>2.0</b>

Todos os preços indicados incluem IVA à taxa legal em vigor



## VODKA

SMIRNOFF	6.0
CIROC	8.5
GREY GOOSE	8.5

## WHISKY

IRISH <sup>0.50 CL</sup>	5.0
IRISH 12 <sup>0.50 CL</sup>	6.0
SCOTCH <sup>0.50 CL</sup>	4.5
SCOTCH 12 <sup>0.50 CL</sup>	6.0
BOURBON <sup>0.50 CL</sup>	5.0
MALTE <sup>0.50 CL</sup>	5.0

## RUM

SANTA TERESA <sup>0.50 CL</sup>	12.5
ZACAPA 23 <sup>0.50 CL</sup>	12.5
ZACAPA XO <sup>0.50 CL</sup>	18.5
SANTIAGO DE CUBA <sup>0.50 CL</sup>	10.0
HAVANA 7 <sup>0.50 CL</sup>	5.0
CAPTAIN MORGAN <sup>0.50 CL</sup>	6.0

## AGUARDENTES VÍNICAS

FERREIRINHA <sup>0.50 CL</sup>	7.5
MARQUÊS DE MARIALVA <sup>0.50 CL</sup>	8.0
MARTELL <sup>0.50 CL</sup>	8.0
PALÁCIO DA BREJOEIRA <sup>0.50 CL</sup>	16.0
ADEGA VELHA <sup>0.50 CL</sup>	6.0
CRF <sup>0.50 CL</sup>	6.0
ANTIQUA <sup>0.50 CL</sup>	6.0

Restaurante São Roque

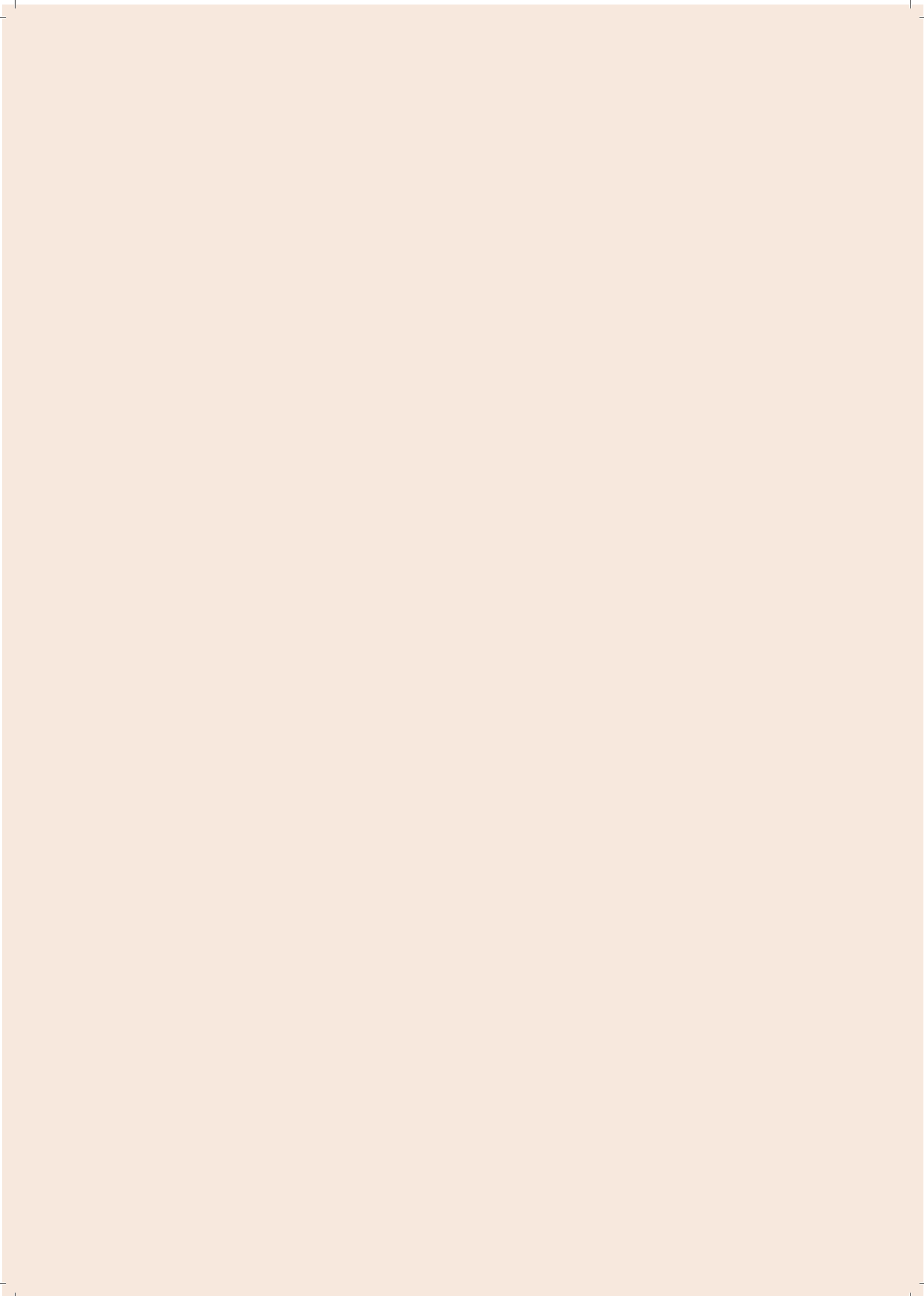


NENHUM PRATO, PRODUTO  
ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO  
O COUVERT, PODE SER COBRADO SE  
NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE  
OU POR ESTE INUTILIZADO  
(DECRETO-LEI Nº10/ 2015, DE 16 DE  
JANEIRO).

ESTE ESTABELECIMENTO POSSUI  
LIVRO DE RECLAMAÇÕES.

ANTES DE REALIZAR O SEU PEDIDO  
DE UM PRODUTO ALIMENTAR  
(ALIMENTOS E BEBIDAS),  
AGRADECEMOS QUE NOS QUESTIONE  
SE PRETENDE ESCLARECIMENTOS  
SOBRE OS ALERGÉNICOS  
PRESENTES NOS NOSSOS  
PRODUTOS.

São Roque



Restos do  
passado  
em  
cada canto

São Roque



@RESTSROQUE