



Muitos dizem:

“Já conheço este restaurante há mais de 30 anos.”

Ao longo das décadas, nasceu a essência, que nós desde 2020 procuramos trazer de volta: comida típica, feita com ingredientes locais e respeito pelos métodos tradicionais. Aqui, cada prato é uma ligação entre a terra e a mesa, honrando as receitas que foram passadas de geração em geração.

Um espaço especial, situado no topo da aldeia de Querença com vista para a magnífica serra do Caldeirão. Com raízes profundas na tradição algarvia, este é um ponto de encontro para quem aprecia a autenticidade dos sabores desta terra.

Desejamos que sinta o que sentimos por este lugar e pela nossa comida. Que se sinta em família e, ao mesmo tempo, que se deixe envolver pelos aromas e sabores da serra.

Many say:

“I’ve known this restaurant for over 30 years.”

Over the decades, an essence was born here, which, since 2020, we have worked to bring back: traditional food, made with local ingredients and respect for traditional recipes. Here, each dish is a connection between the land and the table, honoring recipes passed down from generation to generation.

A special place, located at the top of the village of Querença with a view of the magnificent Serra do Caldeirão. With deep roots in Algarve traditions, this is a gathering spot for those who appreciate the authenticity of this region’s flavors.

We hope you feel what we feel for this place and for our food. That you feel at home and, at the same time, let yourself be embraced by the aromas and flavors of the mountains.

Beaucoup disent :

“Je connais ce restaurant depuis plus de 30 ans.”

Au fil des décennies, une essence est née ici, que nous cherchons à faire revivre depuis 2020 : une cuisine typique, faite avec des ingrédients locaux et dans le respect des recettes traditionnelles. Ici, chaque plat est un lien entre la terre et la table, honorant les recettes transmises de génération en génération.

Un lieu unique, situé au sommet du village de Querença avec vue sur la magnifique serra de Caldeirão. Avec des racines profondes dans la tradition de l’Algarve, c’est un point de rencontre pour ceux qui apprécient l’authenticité des saveurs de la région.

Nous espérons que vous ressentiez ce que nous ressentons pour ce lieu et pour notre cuisine. Que vous vous sentiez en famille et, en même temps, que vous vous laissiez envelopper par les arômes et saveurs de la serra.

Obrigado / Thank you / Merci



Entradas

Starters / Entrées

Couvert _____	3,90
Pão tradicional, azeitona, cenoura algarvia, manteiga e pâté de sardinhas (EN) Couvert (traditional bread, olives, algarvian marinated carrots, butter, Sardine pâté) (FR) Couvert (pain traditionnel, olives, carottes de l'Algarve, beurre, Pâté de sardines)	
Pataniscas de Bacalhau _____	6,00
(EN) Cod fish fritter (FR) Beignets de morue	
Queijo de ovelha assado no forno com mel e alecrim _____	7,00
(EN) Oven-baked sheep's cheese with honey and rosemary (FR) Fromage de brebis au four au miel et romarin	
Croquetes de javali com molho de ameixa _____	5,80
(EN) Wild boar croquettes with plum sauce (FR) Croquettes de sanglier avec sauce aux prunes	
Mista Serrana _____	12,00
Queijo de cabra, presunto, paio, queijo de cabra, doce de abóbora (EN) Countryside tapas (cured cheese, ham, paio, goat cheese, pumpkin jam) (FR) Plateau de campagne, (fromage affiné, jambon, paio, fromage de chèvre, confiture de potiron)	
Queijo de cabra fresco com compota de abóbora _____	4,70
(EN) Fresh goat cheese with pumpkin jam (FR) Fromage de chèvre frais avec confiture de citrouille	
Camarão ao alho _____	10,50
(EN) Garlic prawns (FR) Crevettes à l'ail	



Pratos de Carne

Meat Dishes / Plats de Viande

Javali estufado	14,50
Servido com batata frita	
(EN) Wildboar stew with vegetables. Served with chips	
(FR) Ragoût de sanglier aux légumes, avec des frites de pommes de terre	
Espetada de Porco Preto	15,00
Servida com batata frita e salada	
(EN) Black pork skewers served with chips and salad	
(FR) Brochettes de porc noir servies avec des frites de pommes de terre et salade	
Bochechas de porco preto assadas no forno	15,50
Servidas com migas fritas	
(EN) Roasted black pork cheeks served with traditional bread dumpling	
(FR) Joues de porc noir rôties servies avec une boulette de pain traditionnelle	
Bife de Vazia	22,00
Servido com molho de pimenta verde, natas e batata frita	
(EN) Sirloin steak with green pepper and cream sauce and chips	
(FR) Steak de contre-filet avec sauce au poivre vert et frites de pommes de terre	
Espetada de frango e presunto	14,00
Servida com molho de iogurte, batata frita e salada	
(EN) Chicken and parma ham skewers served w/ yogurt deep, chips and salad	
(FR) Brochettes de poulet et jambon de parme servies avec frites de pommes de terre et salade	
Lombinhos de Porco Preto com natas e cogumelos	15,50
Servido com batata frita	
(EN) Black pork fillet w/ wild mushrooms & cream, with chips	
(FR) Filet de porc noir aux champignons sauvages et crème servies avec frites de pommes de terre	
Pernil de borrego no forno	19,00
Servido com batata assada	
(EN) Lamb shank with roasted potatoes	
(FR) Jarret d'agneau avec pomme de terre au four	



Pratos de Peixe

Fish dishes / Plats de Poisson

Bacalhau com natas e crosta de broa _____ 13,50

Servido com salada mista

(EN) Codfish with cream and corn bread crumble served with salad

(FR) Morue à la crème et crumble de pain de maïs servie avec salade

Polvo à Lagareiro _____ 18,50

Servido com batatas ao murro e salada mista

(EN) Roasted Octopus with young potatoes served with salad

(FR) Poulpe au Moulin avec jeunes pommes de terre servie et salade

Dourada da Costa Algarvia grelhada _____ 16,00

Sem espinhas, com legumes

(EN) Local grilled dourada (no bones) served with vegetables

(FR) Dourade locale grillée (sans os) servie avec légumes

Arroz de tamboril e camarão _____ 18,00

(EN) Monkfish and prawn rice

(FR) Riz à la lotte et aux crevettes



Prato Vegetariano

Vegetarian dish / Plat végétarien

Legumes à Brás _____ 12,00

(EN) Vegetables with eggs and shoestring potatoes "Brás" style.

(FR) Légumes aux œufs et petites pommes de terre façon "Brás"



Acompanhamentos

Side dishes / Accompagnements

Legumes / vegetables / Légumes _____ 3,00

Batatas fritas / Fried Potatoes / Frites _____ 3,00

Salada / Salad / Salade _____ 3,00



Refrigerantes

Soft Drinks / Boissons non Alcoolisées

Água natural / Mineral Water 0,50l	1,80
Água com gás /Sparkling Water 0,50l	2,40
Água natural / Mineral Water 0,70l	2,20
Água com gás /Sparkling Water 0,70l	2,70
Água Tônica / Tonic Water	4,00
Sumo de laranja / fresh orange juice	3,00
Coca-Cola; Coca-Cola Zero	2,50
7up; Sumol de laranja	2,50
Limonada caseira / homemade lemonade	3,00
Limonada caseira Frutos vermelhos ou Maracujá / Red Fruits or Passion Fruit homemade lemonade	3,40
Limonada caseira 1L/ homemade lemonade 1L	8,00



Cervejas e Aperitivos

Beers & Appetizers / Bières et Apéritifs

Cerveja de pressão (San Miguel)/ Draft beer 0,2l	2,50
Cerveja de pressão (San Miguel)/ Draft beer 0,4l	3,20
Cerveja média (Sagres, Super bock)/ Bottle beer 0,33l	2,50
Cerveja sem álcool / Non alcohol beer 0,2	2,20
Copo de Vinho inho tinto ou branco / Glass of Red or White wine 0,2l	3,00
Copo de Vinho rosé ou verde / Glass of rose or verde wine 0,2l	3,00
Vinho / Wine 0,5l	7,50
Vinho / Wine 1L	10,00
Sangria 1L	14,00
Sangria 1,5L	20,00
Rum com Coca Cola	6,50
Vodka com Coca Cola	6,50
Vodka com Sumo de Laranja Natural	7,50
Aperol spritz	8,00
Gin tonica	8,00
Martini	3,50
Mojito original	8,00
Somersby	4,50
Whisky Tamnavulin	7,50
Whisky Jameson	5,00