

Entrées/Appetizers

Bread/Toasts/Olives/coked carrot/tuna pat Pain, biscottes, olives, carottes assaisonnées, pâte de thon	2,00 €
Farm vegetables soup Crème de Légumes	2,50 €
Melon with smoked ham Melon au jambon affiné	3,00 €
Goat cheese “Dom Rodrigo” with Pumpkin candy Dom Rodrigo de fromage de chèvre à la confiture de citrouille	3,50 €
Cuttlefish Strips with Tartar Sauce Lanières de seiche avec sauce tartare	3,50 €
Codfish cakes (4 units) Boulettes de morue (4 unités)	3,50 €
Eggs with “alheira” Oeufs avec alheira	3,50 €
Fried shrimp with cayenne chili and cream Crevettes frites au poivre de Cayenne et à la crème	4,00 €
Algarvian salad with goat cheese, cherry tomato, figs and almonds Salade Algarvienne au fromage de chèvre, tomates, figues et amandes	4,50 €

Children's menu/Menu Enfants

(Children Up To 10 Years Old / Enfants Jusqu'à 10 Ans)

Mini veal steak Mini steak de veau	10,00 €
Breaded chicken breast steak Blanc de poulet pané	9,00 €
Breaded Fish Poisson pané	8,00 €

Main Course - Fish / Plats de Poisson

Sea bass fillet with vegetables Filets de loup de mer aux légumes	12,00 €
Codfish loin with crispy corn bread over spinach bed Filet de morue avec croûte de pain de maïs sur lit d'épinards	13,00 €
Octopus in the oven with olive oil and garlic with sweet potato and vegetables Poulpe au four avec patates douces et Légumes (préparation 25m)	13,00 €

Pasta / Pâtes

Linguini al Nero di Sépia with Seafood

Linguini al Nero di Sépia avec crevettes, moules et crevettes tigrées 13,50 €

Vegetarian / Vegetarien

Mushroom and asparagus risotto

(preparation time 25m)

12,00 €

Risotto aux champignons et asperges

(temps de préparation 25m)

Main Course - Meats/Plats de Viandes

• Black pork with savory and rustic potato

Porc Noir à la Sarriette et miel avec pomme de terre rustique 11,00 €

• Black pork tenderloin DOP with figs sauce and Coriander Rice 12,00 €

Filet de Porc Noir DOP à la Sauce aux Figues avec du riz à la coriandre

• Wild pig in the oven flavored with thyme and Rustic potato 12,50 €

Sanglier au four aromatisé au thym avec pomme de terre rustique

• Deer with plum and herbs

Ragoût de prune et d'herbes 13,00€

• Duck Magret with orange sauce and Coriander Rice

Magret de canard à l'orange avec du riz à la coriandre 13,00 €

• Leg of Baby lamb in the oven flavored with Cinnamon and

13,50 €

Rosemary Liquor and Rustic potato

Gigot d'agneau au lait au four Aromatisé à la cannelle

et à la liqueur de romarin avec pomme de terre rustique

Special Steaks de Boeuf Black Angus

Our beef steak is extracted from the Calf feed with grass, matured for the minimum period of 28 days. To guarantee the tender meat we have chosen cuts with excellent marbled

Sirloin Steak with Gratin potato	15,00 €
Faux-Filet avec gratin de pomme de terre	

Sauces to choose / Sauces au choix:

- 3 chilis/3 Poivres
- 4 cheeses/4 Fromages
- Champignons

Side dishes / Accompagnements Extras:

Coriander Rice/Riz à la coriandre	1,00 €
Salted Vegetables /Légumes sautés	2,50 €
Rustic potatoes/Pomme de Terre Rustique	1,50 €
Pomme de Terre Gratin / Gratin potato	2,50 €

Degustation Menu / Menu de Degustation

(For 2 person / Pour 2 personnes)

In a compromise between the tradition and the modernity, we tell you our story. The story of the Portuguese kitchen without time....

The menu is composed by dishes that we have kept in the list from season to season. Dishes that reflect our identity and represent our improvement. These options are much appreciated by our clients, using always the fresh products.

Bread/Toasts/Olives/coked carrot/tuna pat
Pain, biscottes, olives, carottes assaisonnées, pâte de thon

Appetizers/Entrées

Codfish cakes
Boulettes de morue

Goat cheese “Dom Rodrigo” with Pumpkin candy
Dom Rodrigo de fromage de chèvre à la confiture de citrouille

Plats Principaux

Sea Bass fillet with vegetables
Filets de loup de mer avec legumes
&

Wild pig in the oven flavored with thyme and rustic potatoes
Sanglier au four aromatisé au thym avec pomme de terre rustique

Dessert

Flan de figues et Arbouses avec de la Glace artisanale à la figue et aux amandes

Pudding of Fig and Arbutus with Fig and Almond Ice Cream

Included 1 bottle of wine Euforia Branco or Red for 2 people
Inclus 1 bouteille de vin Euforia Branco ou Tinto pour 2 personnes

Coffees / Cafés

Price for 2 people / Prix pour 2 personnes - € 65,00

Desserts

Fruit	2,50€
Apple in the oven / Pomme Cuite au four	3,00€
Pear with red wine syrup and spices Poire au sirop de vin rouge et épices	3,00€
Pudding of Fig and Arbutus Flan de figues et Arbouses	3,50€
Chocolate mousse / Mousse au chocolat	3,50€
Red fruits cheesecake / Cheesecake aux fruits rouges	3,50€
Tiramisu	4,00€
Crème Brûlée	4,00€
Vanilla Ice Cream (per ball) Glace à la vanille (boule)	1,50€
Fig and Almond Ice Cream (two balls) Glace artisanale à la figue et aux amandes (2 boules)	3,50€

Prix nets en euros avec TVA inclus

Il existe un livre de réclamations

Aucun plat, nourriture ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé si ce n'est pas demandé par le client ou par celui-ci inutilisé (selon le décret-loi 10/2015).

En vigueur depuis le 25/11/2016 - Nos produits sont préparés dans des environnements qui ne sont pas totalement exempts d'allergènes. Il y a toujours un risque potentiel de contamination croisée. Si vous avez besoin d'informations à ce sujet, contactez nos collaborateurs.