

Querkerto

Restaurante • Tapas & Vinhos



Cesto de pão / <i>Bread basket</i> / <i>Pain</i>		1,90€
Manteiga / <i>Butter</i> / <i>Beurre</i>		1,90€
Pasta de atum caseira / <i>Homemade Tuna pâté</i> / <i>Paté de thon maison</i>		2,00€
Azeitonas / <i>Olives</i> / <i>Olives</i>		1,70€
Queijo de mistura curado / <i>Cured sheep and goat cheese</i> / <i>Fromage affiné</i>		3,90€
Queijo de cabra com maçã gratinado com mel e frutos secos <i>Goat cheese gratin with apple and honey, nuts</i> <i>Fromage de chevre avec pomme gratinée au miel et fruits secs</i>		8,90€

Sopas / *Soups* / *Soupes*

Sopa do dia / <i>Soup of the day</i> / <i>Soupe du jour</i>		3,50€
Crema de tomate com ovo escalfado <i>Tomato cream soup with poach egg</i> / <i>Crème de tomate l'oeuf</i>		4,50€

Entradas / *Starters* / *Entrées*

Peixinhos da Horta / <i>Green beans in batter</i> / <i>Haricot du jardin frit</i>		6,80€
Almofadinha de massa folhada com espinafres, farinheira e doce de cebola <i>Puff pastry pillow with spinach, portuguese sausage and onion jam</i> <i>Pâte feuilletée aux épinards avec saucisse, sauce d'oignon</i>		7,50€
Tiborna de cogumelos salteados em azeite e alho <i>Sautéed mushrooms with olive oil and garlic on ½ toast</i> <i>Champignons sautés à l'huile d'olive et à l'ail sur ½ morceau de pain grillé</i>		7,80€
Sonhos de alheira caseiros <i>Homemade fried sausage balls</i> / <i>Saucisse "alheira" maison</i>		7,80€
Linguiça de porco preto assada na mesa <i>Roasted black pork sausage</i> / <i>Saucisse de porc noir grillé</i>		11,80€
Mexilhões "Á marinheira" com molho vinagrete e pimentos <i>"Sea Style" mussels with vinagret sauce</i> / <i>Moules "Sauce de vinagrete"</i>		12,50€
Camarão "À guilho" / <i>Fried prawns</i> / <i>Crevettes "À l'ail"</i>		13,50€

Para partilhar (2 pessoas)/ To share (2 Peop.)/ A partager (2Pers.)

Tábua mista de porco preto grelhado no carvão e fruta  **48,50€**

Mixed grilled black pork/ Plateau de viandes mixtes de porc noir grillé au charbon avec des fruits

Cachaço/ lagartinhos/ secretos

Black pork neck/ black pork strips/ black pork belly / Differentes viandes de porc

Tábua de carnes mistas grelhadas no carvão e fruta  **58,50€**

Mixed meats with fruit board/ Plateau de viandes mixtes de boeuf grillé au charbon avec des

Frango/ Cachaço/ lagartinhos/ secretos / picanha

Chicken/ black pork neck/ black pork strips/ black pork belly / rump steak

Plateau de viandes mixtes, poulet, viande de porc et rumsteck

Tábua terra e mar com fruta    **69,50€**

Mixed meats and seafood with fruit board

Frango/Cachaço/ lagartinhos/ secretos/ picanha/ camarão “Á Guilho”, mexilhões “À Marinheira”

*Chicken/ Black pork neck/ black pork strips/ black pork belly / rump steak/ fried prawn/ “Sea Style”
mussels with vinagret sauce*

*Plateau de viandes mixtes, poulet, viande de porc et rumsteck/ Crevettes “À l’ail”/ Moules “Sauce de
vinagrete”*

Na pedra.../ On the stone.../ Sur la pierre

Picanha na pedra/ Rump steak on the stone/ Rumsteck sur pierre chaude **20,50€**

Bife da vazia na pedra/ Beef fillet on the stone/ Viande de boeuf sur pierre chaude **22,50€**

Espetadas/ Kebabs/ Brochettes

Espetada de frango e camarão  **18,50€**

Grilled chicken and prawns Kebab/ Brochette de poulet avec crevette grille au charbon

Espetada de porco preto e camarão grelhada no carvão  **19,50€**

Grilled black pork and prawns Kebab/ Brochette de porc noir avec crevette grille au charbon

Espetada da vazia e camarão grelhada no carvão  **22,50€**

Grilled beef fillet steak and prawns Kebab/ Brochette de boeuf grille avec crevette grille au charbon

Carnes/ Meat/ Viande

Frango/Chicken/ Poulet

½ Frango grelhado no carvão “Á Guia” 8,00€

½ Grilled Piri-Piri chicken “Guia Style”/ ½ Poulet grillé au charbon “À Guia”

Frango grelhado no carvão “Á Guia”

Grilled Piri-Piri chicken “Guia Style”/ Poulet grille À Guia”



16,00€

Peito de frango com molho de cogumelos

Chicken breast with mushroom sauce/ Poitrine de poulet sauce champignon

Peito de frango com molho de pimenta verde

Chicken breast with green pepper sauce/ Poitrine de poulet sauce poivre vert

Porco/ Pork/ Porc

Cachaço de porco preto grelhado no carvão

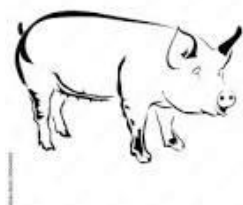
Grilled black pork neck/ Cou de porc noir grillé au charbon

Secretos de porco preto grelhados no carvão

Grilled black pork Belly/ Secrets de porc noir grillé au charbon

Lagartinhos de porco preto grelhados no carvão

Grilled black pork strips/ Viande de porc noir grille au charbon



14,50€

16,50€

Vazia/ Beef/ Boeuf

Bife da vazia grelhado no carvão

Grilled Beef fillet steak/ Viande de boeuf grillé au charbon

Bife da vazia com molho de cogumelos

Beef fillet steak with mushroom sauce/ Viande de boeuf sauce champignon

Bife da vazia com molho de pimenta verde

Beef fillet steak with green pepper sauce/ Viande de boeuf sauce poivre vert



22,50€

22,50€

22,50€

Borrego/ Lamb/Agneau

Costeletas de borrego grelhadas com molho de menta

Grilled Lamb chops with mint sauce/ Cotelettes d'agneau grilles avec sauce à la menthe

21,50€

Peixes/ Fish

Lulas grelhadas no carvão 	18,50€
<i>Grilled squid, with olive oil and garlic/ Calamars grillé au charbon</i>	
Bacalhau grelhado no carvão 	19,50€
<i>Grilled salt matured codfish, with olive oil and garlic/ Morue grillé au charbon</i>	
Bacalhau “À Portuguesa” 	19.50€
<i>Fried salt matured codfish “Portuguese Style” with onions and peppers</i>	
<i>Morue avec oignons et poivrons</i>	
Bacalhau “À Narciso”  	19.50€
<i>Fried salt matured codfish “Narciso Style” with onions/ Morue avec oignons</i>	



Saladas/ Salads/ Salades

Salada de tomate e cebola pequena	3,00€
<i>Tomato and onion small salad / Petite salade tomate et oignon</i>	
Salada de tomate e cebola	5,50€
<i>Tomato and onion salad/ Salade tomate et oignon</i>	
Salada mista pequena	3,50€
<i>Lettuce, tomato and onion small salad/ Petite salade verte avec tomate et oignon</i>	
Salada mista	5,80€
<i>Lettuce, tomato and onion salad/ Salade verte avec tomate et oignon</i>	
Salada “À Algarvia”/ “Algarvian” style salad/ Salade “À Algarvia”	
Tomate, cebola, pimentos, azeite, vinagre e oregãos	
<i>Tomato, onion, peppers, cucumber, olive oil, vinegar and oregano</i>	
<i>Tomato, oignon, poivrons, huile d'olive, vinaigre et oregen</i>	
Salada “À Algarvia” pequena	4,80€
<i>“Algarvian” style small salad/ Salade “À Algarvia”petite</i>	
Salada “À Algarvia”	8,50€
<i>“Algarvian” style salad/ Salade “À Algarvia”</i>	





Vegetariano/ *Vegetarian*/ *Végétarien*

Entradas/ *Starters*/ *Entrés*

- Peixinhos da Horta**   6,80€
Fried green beans dipped in egg/ Haricot verts trempés dans la farine frit
- Tiborna de Tomatada**  6,80€
Tomato stew on ½ toast/ ½ Toast à la compote de tomates
- Tiborna de cogumelos salteados em azeite e alho**  7,80€
Sautéed mushrooms with olive oil and garlic on ½ toast
Champignons sautés à l'huile d'olive et à l'ail sur ½ morceau de pain grillé

Pratos Principais/ *Main Course*/ *Plats principal*

- Courgete recheada com legumes**   13,50€
Stuffed courgette with vegetables/ Courgette farcie aux légumes
- Caril de Legumes**   13,50€
Vegetable Curry/ Riz au curry de légumes

Menu Infantil/ *Childrens Menu*/ *Menu enfant*

- Hamburguer grelhado com batata frita**  11,50€
Grilled burger with french fries
Hamburger avec frite
- Esparguete bolonhesa**  11,50€
Spaguetti bolognese
Spaghetti à la sauce tomate
- Peito de frango panado**   11,50€
Fried breaded crumble chicken breast
Poitrine de poulet panée
- Filetes de pescada panados**    11,50€
Fried breaded and egg Hake Fillet
Filets de poisson panés



Sobremesas/ Desserts/ Desserts

Molotoff/ Molotoff/ Île flottante		4,00€
Pudim de ovos/ Eggs Caramel pudding / Flan au caramel	 	4,00€
Mousse de chocolate/ Chocolate mouse/ Mousse au chocolat	  	4,00€
Panacota de Frutos Silvestres/ Red Fruits Panacota/ Panacota de fruits rouges		4,00€
Semifrio de fruta/ Cheesecake fruit/ Gateau frais de fruits		4,00€
Gelado frito/ Fried ice cream/ Glace frite	  	6,50€
✓ Sugerimos que acompanhe esta sobremesa com: <u>Porto Tawny</u>		3,50€
✓ We suggest accompanying this dessert with: <u>Porto Tawny</u> / Sugeré avec un: <u>Porto Tawny</u>		
Tartelete de maçã servida com gelado de baunilha	  	6,50€
Apple pie served with vanilla ice cream/ Tarte d` pommes avec boule de glace vanilla		
✓ Sugerimos que acompanhe esta sobremesa com: <u>Porto Ruby</u>		3,50€
✓ We suggest accompanying this dessert with: <u>Porto Tawny</u> / Sugeré avec un: <u>Porto Tawny</u>		
Tartelete de amêndoa servida com gelado de baunilha	  	6,50€
Almond pie served with vanilla ice cream/ Tarte d`amande avec boule de glace vanille		
✓ Sugerimos que acompanhe esta sobremesa com: <u>Licor de amêndoa</u>		3,50€
✓ We suggest accompanying this dessert with: <u>Almond Liqueur</u> / Sugeré avec un: <u>alcool a l`amande</u>		
Bola de gelado/ Scoop of ice cream/ Boule	  	2,50€
Chantilly/ Wip cream/ Chantilly		1,50€

Alergénios/ Allergens/ Allergènes

 Peixe/ Fish/ Pièce	 Ovos/ Eggs/ Oeufs
 Marisco/ Seafood/ Fruit de mer	 Glutem/ Glutem / Fessier
 Soja/ Soy/ Soja	 Laticínios/ Dairy/ Laitier
 Frutos casca/ Dried fruits/ Fruits secs	 Sulfitos

A informação sobre a existência de Alergénios nos produtos a consumir deve ser obtida junto dos funcionários.

The information on the existence of allergens in products for consumption must be obtained from the staff

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No dish, food or beverage product, including the starters/ appetizers, may be charged unless they are requested by the customer or rendered useless by the latter.

*DL 10/2015 DE 16-01

IVA incluído à taxa em vigor. Possuímos Livro de Reclamações.

VAT included. We have complaints book.