

O NOSSO CONCEITO

O Lusitânia - onde sempre houve uma preocupação na utilização de produtos locais do mar e da horta - traçou um caminho até ao que é hoje uma vertente mais orgânica e natural.

Mantendo o conceito quisemos inovar nas receitas e na sua apresentação, explorando o vegetariano seguindo os nossos ideais e confeccionando pratos saudáveis, sem perder a origem dos sabores que nos unem à nossa região.

OUR CONCEPT

Lusitânia - where there has always been a concern for the use of local products from the sea and the garden - has traced a path to what is now a more organic and natural.

Maintaining the concept, we wanted to innovate in the recipes and their presentation exploring the vegetarian following our ideals and making healthy dishes without losing the origin of the flavours that unite us to our region.



*Experimente os nossos pratos vegetarianos
Try our vegetarian dishes*

PARA COMEÇAR TO START

COUVERT

Pão caseiro, tostas, manteigas aromatizadas de ervas e de azeitonas, patê caseiro "Lusitânia"
Bread, toasts, aromatic butter, patê

€3,90

ENTRADAS · STARTERS

PÃO COM ALHO · ROASTED GARLIC BREAD

€2,90

BRUSCHETTA

€3,90

Pão torrado com tomate, alho e oregãos

Toasted bread with tomato, garlic and oregano

SUGESTÃO DO CHEF · CHEF'S SUGGESTION

BRUSCHETTA DE POLVO · OCTOPUS BRUSCHETTA

Pão torrado, polvo, cebola roxa, coentros, maionese e limão
Toasted bread, octopus, red onion, coriander, mayonnaise and lemon

- €6,50 -

CEVICHE DE ATUM COM LIMA E MAÇÃ VERDE

€5,50

TUNA Ceviche WITH LIME AND GREEN APPLE

TEMPURA DE COGUMELOS COM MOLHO DE PIMENTO ASSADO

€7,90

MUSHROOMS TEMPURA WITH ROASTED PEPPER SAUCE

QUEIJO DE CABRA EM MASSA FILÓ COM PÊRA E HIBISCO

€8,90

GOAT CHEESE IN PASTRY WITH PEAR AND HIBISCUS

CARPACCIO DE NOVILHO COM RÚCULA, BETERRABA E FRUTOS VERMELHOS

€9,90

BEEF CARPACCIO WITH ROCKET, BEETROOT AND RED BERRIES

CAMARÃO FRITO EM AZEITE E ALHO

€9,00

FRIED SHRIMPS ON GARLIC SAUCE

VIEIRAS BRASEADAS COM COULIS DE MANGA

€12,90

BRAISED SCALLOPS WITH MANGO COULIS

SOPAS & SALADAS
SOUPS & SALADS

SOPAS · SOUPS

CREME DE VERDURAS ORGÂNICO ORGANIC VEGETABLE SOUP	€3,70
SOPA DE PEIXE DA COSTA ALGARVIA ALGARVE'S COAST FISH SOUP	€4,90

SALADAS · SALADS

SALADA MISTA DA HORTA COM SEMENTES CROCANTES MIXED GARDEN SALAD WITH CRUNCHY SEEDS	€4,25
SALADA DE TOMATE E QUEIJO DE CABRA COM ESPINAFRES BABY TOMATO AND GOAT CHEESE SALAD WITH BABY SPINACH	€6,50
SALADA VEGETARIANA “LUSITÂNIA” COM TOFU E QUINOA VEGETARIAN SALAD “LUSITÂNIA” WITH TOFU AND QUINOA	€11,90
SALADA SUPREMO DE FRANGO COM FRUTA E BOUQUET DE SALADA CHICKEN FILLET SALAD WITH FRUIT AND SALAD BOUQUET	€11,90

VEGETARIANO
VEGETARIAN

ESPECIAIS · SPECIALS

CAÇAROLA DA HORTA COM QUEIJO DE CABRA AU GRATIN GRÂTINATED VEGETABLE CASSEROLE WITH GÔAT CHEESE	€12,90
TOFU À CHEFE MARINADO COM MOLHO DE LARANJA E AMÊNDOAS CHEF'S MARINATED TOFU WITH ORANGE SAUCE AND ALMONDS	€13,90

SUGESTÃO DO CHEF · CHEF'S SUGGESTION

BIFES DE SEITAN CASEIRO COM MISO E COGUMELOS SELVAGENS
Acompanhado de risotto integral de amêndoas e manjeriço
HOMEMADE SEITAN STEAKS WITH MISO AND WILD MUSHROOMS
Served with almonds and basil whole risotto
- €13,90 -

DO MAR
FROM THE SEA

PEIXE & MARISCO · FISH & SEAFOOD

TRANCHE DE SALMÃO NA GRELHA COM CHUTNEY DE CEBOLA GRILLED SALMON STEAK WITH ONION CHUTNEY	€13,90
LULAS DE FUSÃO “LUSITÂNIA” COM LEITE DE COCO “LUSITÂNIA” FUSION SQUID WITH COCONUT MILK	€14,50

SUGESTÃO DO CHEF · CHEF'S SUGGESTION

POLVO À “LUSITÂNIA” COM MOLHO DE PIMENTOS
E BATATA DOCE FRITA
OCTOPUS LUSITÂNIA'S STYLE WITH RED PEPPER SAUCE
AND FRIED SWEET POTATO
- €15,90 -

PEIXE GALO GRELHADO COM ESMAGADA DE BATATA GRILLED ST. PIERRE FISH FILLET WITH CRUSHED POTATO	€14,90
--	--------

ESPETADA DE TAMBORIL E GAMBAS <i>Com batata frita caseira e salada</i> MONK FISH AND PRAWNS KEBAB <i>With homemade potato chips and salad</i>	€16,50
--	--------

ROBALO FRESCO GRELHADO <i>Com batata e salada</i> GRILLED FRESH SEA BASS <i>With potato and salad</i>	€16,00
--	--------

SUGESTÃO DO CHEF · CHEF'S SUGGESTION

TAMBORIL COM CROSTA DE AMÊNDOA COM GAMBA
E RISOTTO DE ARROZ PRETO
MONK FISH IN ALMOND CRUST WITH PRAWN AND BLACK RICE RISOTTO
- €16,90 -

ATUM BRASEADO COM ESMAGADA DE COUVE FLÔR E MOLHO DE FIGOS PICANTE BRAISED TUNA WITH CRUSHED CAULIFLOWER AND SPICY FIG SAUCE	€16,90
--	--------

BACALHAU BRASEADO EM BAIXA TEMPERATURA COM CROSTA DE MORCELA <i>Com molho algarvio e esmagada de batata doce</i> BRAISED CODFISH IN LOW TEMPERATURE WITH BLOOD SAUSAGE CRUST <i>With algarvian sauce and crushed sweet potato</i>	€19,90
--	--------

CAMARÃO TIGRE GRELHADO COM RISOTTO CREMOSO GRILLED TIGER PRAWNS WITH CREAMY RISOTTO	€21,90
--	--------



Experimente o Peixe do Dia
Try the Fish of the Day

DA SERRA FROM THE COUNTRYSIDE

SUCULENTO FRANGO PIRI-PIRI <i>Com batata frita</i>	€11,90
TENDER CHICKEN PIRI-PIRI <i>With potato chips</i>	

SUGESTÃO DO CHEF · CHEF'S SUGGESTION

SUPREMO DE FRANGO CROCANTE COM RISOTTO DE QUINOA CRISPY CHICKEN SUPREME WITH QUINOA RISOTTO - €15,90 -	
---	--

LOMBINHOS DE PORCO SERRANO GRELHADO COM MOLHO DE MOSTARDA <i>Com esmagada de batata, brócolos e ananás grelhado</i>	€14,90
GRILLED PORK FILLET FROM MONCHIQUE WITH MUSTARD SAUCE <i>With crushed potato, broccoli and grilled pineapple</i>	

BIFE À PORTUGUESA NA CAÇAROLA DE FERRO <i>Com batata frita</i>	€15,90
PORTUGUESE BEEFSTEAK IN IRON CASSEROLE <i>With potato chips</i>	

BIFE DA VAZIA COM MOLHO DE PIMENTAS <i>Com batata frita</i>	€15,90
SIRLOIN STEAK WITH PEPPER SAUCE <i>With potato chips</i>	

CARRÉ DE BORREGO GRELHADO EM CINZA DE ALHO FRANCÊS COM RISOTTO DE COGUMELOS E AZEITE DE TRUFAS <i>Com molho de cenoura e laranja</i>	€18,90
LAMB RACK GRILLED IN LEEK ASH WITH MUSHROOM AND TRUFFLE OIL RISOTTO <i>With carrot and orange sauce</i>	

MAGRET DE PATO BRASEADO COM RISOTTO DE ESPUMANTE E PIMENTA ROSA <i>Com molho de frutos silvestres agri-doce</i>	€16,50
BRAISED DUCK MAGRET WITH SPARKLING WINE AND PINK PEPPER RISOTTO <i>With bittersweet wild berries sauce</i>	

LOMBO DE NOVILHO COM COGUMELOS SELVAGENS <i>Com batata dourada</i>	€21,40
TORNEDÓ FILLET STEAK WITH WILD MUSHROOMS <i>With golden potatoes</i>	

T-BONE STEAK 400G NA TÁBUA <i>Com manteiga aromatizada e batata frita</i>	€23,90
T-BONE STEAK 400G <i>With aromatic butter sauce and potato chips</i>	

MASSAS PASTAS

TAGLIATELLE FRESCO COM SALMÃO COM CREME DE LIMÃO E GELADO DE PIMENTO ESPELETTE FRESH TAGLIATELLE WITH SALMON, LEMON CREAM AND ESPELETTE PEPPER ICE-CREAM	€13,20
--	--------

RAVIOLINI COM QUEIJO ROQUEFORT COM PÊRA CARAMELIZADA EM CAMA DE ESPINAFRES SALTEADOS E NOZES RAVIOLINI WITH ROQUEFORT CHEESE WITH CARAMELISED PEAR IN A BED OF SAUTÉED SPINACH AND NUTS	€14,50
---	--------

SUGESTÃO DO CHEF · CHEF'S SUGGESTION

TAGLIATELLE DI MARE COM MEXILHÃO, TAMBORIL, CAMARÃO E MIX DE PIMENTOS SEAFOOD TAGLIATELLE WITH MUSSELS, MONKFISH, SHRIMP AND MIX OF PEPPERS - €15,50 -	
---	--

MENU INFANTIL CHILDREN'S MENU

PANADINHO DE FRANGO <i>Com batatas fritas</i>	€7,95
BREADED CHICKEN BREAST <i>With french fries</i>	

FILETINHOS DE PEIXE <i>Com arroz</i>	€7,95
FRIED FISH FILLET <i>With rice</i>	

HAMBÚRGUER DE CARNE <i>Com batatas fritas</i>	€7,95
MEAT HAMBURGER <i>With french fries</i>	

HAMBÚRGUER VEGETARIANO <i>Com batatas fritas</i>	€7,95
VEGETARIAN HAMBURGER <i>With french fries</i>	

ESPARGUETE À BOLONHESA SPAGHETTI BOLOGNESE	€7,95
--	-------

Preços com IVA incluído · Temos Livro de Reclamações · Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. DL10/2015 DE 16-1 · A informação sobre a existência de Alergénios nos produtos a consumir deve ser obtida junto dos funcionários. Regulamento (U.E.) 1169/2011 de 25-10

Prices with VAT included · We have Complaints Book · No plate, food product or drink, including the couvert, can be charged if it wasn't requested or used by the customer. DL10/2015 DE 16-1 · The information on the existence of allergens in products for consumption must be obtained from the staff. Regulation (U.E.) 1169/2011 of 25-10