

Entradas

Couvert (preço por pessoa)	2,50€
Pão, tostas, pasta de azeitona e sardinha , cenoura algarvia, queijo creme com geleia de pimentos.	
Creme de Legumes da horta	3,00€
Mozzarella sobre tártaro de tomate	5,00€
Salada Algarvia	5,00€
com queijo de cabra, tomate cherry, figos e amêndoas tostadas.	
Dom Rodrigo de Queijo de Cabra com doce de Abóbora	4,00€
Croquete de Javali (1 unid.)	3,50€
Com maionese de mostarda e limão	
Bolinhas de bacalhau com molho tártaro (4 unid.)	3,50€
Ovos mexidos com alheira	3,50€
Xerém frito de camarão e pimentos	3,50€
Camarão frito com sweet chilly cremoso	4,50€
Filetes de biqueirão albardado com molho tártaro	4,00€
Tábua de Queijos	5,00€

Preços com Iva incluído à taxa legal em vigor
Existe livro de Reclamações

Menu dos Pequeninos

Para crianças até 8 anos

Mini Bife de vitela	12,00€
Bifinho de peito de frango panado	10,00€
Douradinhos de Peixe	9,00€

Pratos Principais Peixe

Açorda de Bacalhau 15,00€

(Tranche de bacalhau sobre açorda cremosa com lascas aromatizada com coentros, alho e um toque de limão e molho pilpil cremoso)

Polvo no forno com azeite e ervas 18,00€

(Acompanhado de puré de cenoura, brócolos, batata doce assada e molho de pimento assado)

Rolo de Robalo com manteiga de alho 14,50€

(Acompanhado de puré de cenoura e batata doce no forno e molho de pimento assado)

Arroz & Massas

Linguini de Nero com camarão (picante)

(Base com um salteado de camarão com um toque de sweet chilli alho e ervas.) 14,00€

Arroz de Camarão (Arroz envolvido no nosso caldo de camarão um toque 14,50€

de ervas finas frescas limão e laranja, com molho de pimento assado vermelho).

Lasanha de Javali 15,00€

(Feita com Bechamel cremoso do javali da nossa serra acompanhada de um cremoso molho de cogumelos)

Risotto de cogumelos aromatizado com raiz de coentros e queijo creme 13,50€

Preços com Iva incluído à taxa legal em vigor

Existe livro de Reclamações

Pratos Principais Carnes

Frango piri-piri a casa 12,50€

(Coxas de Frango desossadas) grelhadas na brasa com limão, alho e um toque de piri-piri acompanhado com batata rústica e salada.

Faceira de Porco Preto com Mel e Laranja 14,00€

Acompanhamento: Migas da casa ou batata rústica

Javali no Forno Aromatizado com Tomilho Limão 14,00€

Acompanhamento: Migas da casa ou batata rústica

Magret de Pato com molho de Laranja 15,00€

Acompanhamento: Risotto de cogumelos

Perna de Borrego de Leite desosada no forno 15,00€

Aromatizado com Alecrim

Acompanhamento: Migas da casa ou batata Rústica

Defesa Black Angus Grain fed

Usamos carne de Novilho alimentado a erva, maturada por um mínimo de 30 dias. Para garantir a carne mais tenra escolhemos para si cortes com excelente marmoreado.

Bife da Vazia 19,00€

Acompanhamento: Batata Gratin e migas da casa

Molhos à Escolha

3 Pimentas

4 Queijos

Cogumelos

Acompanhamentos: 4,00€ (dose)

Batata rustica

Arroz de Coentros

Legumes Salteados

Batata Gratin

Preços com Iva incluído à taxa legal em vigor

Existe livro de Reclamações

Sobremesas

Fruta de Época	3,00€
Maça Assada	3,50€
Peras em calda de vinho tinto e canela	3,50€
Mousse de Chocolate Negro (Com flor de sal e pimenta rosa)	4,00€
Arroz Brûlée	4,00€
Cheesecake de laranja e kunquat ou frutos do bosque	4,50€
Pudim de Figo e Medronho	4,00€
Gelado de Figo e Amêndoa (2 bolas)	4,50€
Gelado de Baunilha (por bola)	2,00€

Preços com Iva incluído à taxa legal em vigor
Existe livro de Reclamações

#Saboresdocampo-Algarve

Num compromisso entre a tradição e a modernidade, contamos a nossa história. A história da cozinha portuguesa, sem tempo...

Um menu composto por pratos que se têm mantido na carta de estação para estação. Pratos que refletem a nossa identidade e representam a nossa evolução. Pratos estes que são os mais apreciados pelos nossos clientes, usando sempre os produtos mais frescos.

Couvert (o valor de 2,50€ é cobrado por pessoa)

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert pode ser cobrado se não solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (conforme o decreto-lei 10/2015).

Em vigor desde 25/11/2016 - Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alérgicos. Há sempre um risco potencial de contaminação cruzada. Caso necessite de informações sobre esta matéria contacte os nossos colaboradores.