

Couvert (preço por pessoa)Sortido de pão, manteiga composta, azeite extra virgem,
sugestão da Chef**Informe-nos se não desejar****3,20 €****Entradas****Seleção de tapas – 2 Pessoas**

Carapau, presunto, croquetes, pera com roquefort

29,80 €**Carapau fresco curado**

Filete, tosta de azeitona, salada Algarvia

9,80 €**Mexilhões marinados em escabeche**

Salada verde e azeitonas

9,50 €**Calamares fritos**

Molhos de tártaro e sweet chili

11,00 €**Camarão tigre frito**

Azeite, alho, gengibre e chili

18,00 €**Carpaccio de Wagyu**

Alface fermentada, molho oriental

22,00 €**Foie gras fresco**

Tosta, pera caramelizada em Moscatel

18,00 €**Croquetes de Alheira e Black Angus**

Maionese de mostarda e chutney de tomate

9,50 €**Presunto Ibérico – 24 meses cura**

Sobre tosta com alcachofras e rúcula

15,00 €**Salada de beterraba e maçã assada**

Queijo feta, nozes, framboesas, molho de morango

9,80 €**Pera com roquefort**

Uvas assadas, pinhões, mel e tomilho

9,50 €**Couvert** (price per person)Assorted bread, compound butter, extra virgin olive oil,
Chef's suggestion**Inform us if you prefer not to have this****Starters****Tapas selection – 2 Pax**

Mackerel, smoked ham, croquettes, pear w/roquefort

Cured fresh Horse Mackerel

Filet, olive toast, Algarve salad

Marinated mussels

Green salad and olives

Deep fried calamari

Tartar and sweet chilli sauces

Fried Tiger Prawns

Olive oil, garlic, ginger and chili

Wagyu carpaccio

Fermented lettuce, oriental sauce

Fresh Foie gras

Toast, pear in Muscatel wine

Black Angus & wild meat croquettes

Mustard mayonnaise and tomato chutney

Iberian smoked ham – Cured 24 months

On toast with artichoke and rocket

Roast beetroot and apple SaladFeta cheese, walnuts, raspberries, strawberry
sauce**Pear with roquefort**

Roast grapes, pine nuts, honey and thyme

IVA incluído á taxa em vigor – Temos livro de reclamações

A informação sobre a existência de Alergénios nos produtos a consumir
deve ser obtida junto dos funcionários. Regulamento (UE) 1169/2011
de 25-10.Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode
ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. - DL
10/2015 de 16-1

VAT included at current rate – We have a complaints book

The information on the existence of allergens in products for consumption
must be obtained from the staff. Regulamento (UE) 1169/2011 de
25-10.No dish, food items or beverage, including couvert, may be charged if
not ordered by the customer or if untouched by the customer r. - DL
10/2015 de 16-1.

Do mar

Camarão Tigre Assado Azeite, alho, coentros, chili Arroz preto estufado com gengibre e cebolinho	38,00 €
Salmonete Filete, puré de batata e aipo, vegetais, molho	38,00 €
Polvo em azeite e alho Salteado de batatas, pimentos padron e tomate cereja	31,00 €
Moqueca de Tamboril Arroz basmati com passas e pinhões	25,00 €
Peixe da posta para grelhar Informe-se	

Vegetarianos

Salada de espinafres Espinafres, rúcula, nozes, queijo azul, fruta e vinagrete de laranja	14,00 €
Risoto de legumes com moqueca	18,00 €
Risoto rico de cogumelos	19,80 €
Empada de beringela Salada, vinagrete de caril e parmesão	17,00 €

Menu de Criança

Peito de frango Batata frita	12,00 €
Filete de peixe fresco Batata frita	18,00 €
Hambúrguer black angus com queijo no pão Batata frita	14,00 €
Medalhão do Lombo – 130 g Batata frita	18,00 €

Sea food

Tiger Prawns Roasted in Olive oil, garlic, coriander & chilli Black rice with ginger and chives
Red mullet Filet, Potato and celery purée, vegetables, sauce
Octopus in olive oil and garlic Sautéed potatoes, padron peppers and cherry tomato
Monk fish “Moqueca” Basmati rice with raisins and pine nuts
Grilled coastline fish Get informed

Vegetarian

Spinach Salad Spinach, rocket, walnut, blue cheese, fruit and orange vinaigrette
Moqueca vegetables risotto
Rich mushroom risotto
Aubergine pie Salad, curry vinaigrette and parmigiano

Child Menu

Chicken breast French Fries
Fresh fish filet French Fries
Black angus Cheeseburger French Fries
Beef filet medallion – 130 g French Fries

Da Grelha

Rib eye Black Angus (grain fed) Batata gratinada + selecção de legumes assados	32,00 €
Lombo Black Angus (grain fed) Batata gratinada + selecção de legumes assados	31,00 €
Wagyu Batata frita caseira + selecção de legumes	49,00 €
Tomahawk – 1 Kg Batata frita caseira + selecção de legumes assados	62,00 €
Lombinhos de borrego Puré de batata e aipo, bróculos e jus aromatizado com hortelã	28,00 €
Mignons de Porco Preto com bacon Batata e selecção de legumes assados	24,00 €
SURF&TURF Adicione um camarão tigre ao seu prato de carne	+15,00 €
MOLHOS EXTRA Bèarnaise, cogumelos, pimentas, roquefort, café Paris, vinho tinto com balsâmico	2,50 €
GUARNIÇÕES EXTRA Feijão preto estufado / Arroz basmati com passas, pinhões e pimento / Bolinhas de mandioca Batatas frita/ Batata gratinada	4,50 €
Seleção de legumes	7,50 €
TÁBUA PRIMIUM - 2 Pessoas Lombo, Ribe eye, Camarão tigre	78,00 €
TÁBUA MISTA DE CARNES - 4 Pessoas Wagyu, Porco Ibérico, Lombo, Borrego	132,00 €

Outras Carnes

Peito de pintada recheado Puré de batata e aipo, legumes, jus de vinho tinto	25,00 €
Hamburguer de pato com Foie Gras Bolo do caco, cebola caramelizada, batata-doce frita	24,00 €

From the Grill

Black Angus Rib eye (grain fed) Potato gratin + Assorted roasted vegetables	
Black Angus Filet mignon (grain fed) Potato gratin + Assorted roasted vegetables	
Wagyu French fries + Assorted roasted vegetables	
Tomahawk – 1 Kg French fries + Assorted roasted vegetables	
Lamb tenderloin Potato&Celery purée, broccoli and jus flavoured with fresh mint	
Iberian Pork tenderloin with bacon Roast potatoes + Assorted roasted vegetables	
SURF&TURF Add a tiger prawn to your meat dish	
EXTRA SAUCES Bèarnaise, mushroom, assorted pepper, Roquefort, café Paris, red wine and balsamic	
SIDE ORDERS Black beans stew / Cassava balls Basmati rice with raisins, pine nuts and pepper Potatoes – Fried, gratin	
Assorted vegetables	
PRIMIUM BOARD - 2 Pax Filet, Ribe eye, Tiger prawn	
MIXED MEAT BOARD - 4 Pax Wagyu, Iberian pork, Filet mignon, Lamb	

Other Meat

Stuffed Guinea fowl breast Potato and celery purée, vegetables, red wine jus	
Duck breast Burger & Foie Gras Bun, caramelized onions, fried sweet potato	