

# MENU

(PORTUGUÊS • ENGLISH • DEUTSCH)

## COUVERT \_ COUVERT \_ GEDECK

**PÃO (€2,00), TRILOGIA DE MANTEIGAS (MANTEIGA DE AMÊNDOA E MEL | MANTEIGA DE QUEIJO DE CABRA | MANTEIGA DE CAMARÃO) (€3,00), MOUSSE DE CENOURA ALGARVIA (€2,50) E AZEITONAS GALEGAS MARINADAS (€2,50)** € 10,00  
 \* BREAD, A TRIO OF BUTTERS (ALMOND AND HONEY BUTTER | GOAT CHEESE BUTTER | SHRIMP BUTTER), ALGARVIAN PICKLED CARROT MOUSSE AND MARINATED OLIVES  
 \* BROT, BUTTER-TRIOLOGIE (MANDEL- UND HONIGBUTTER | ZIEGENKÄSEBUTTER | GARNELNENBUTTER), ALGARVISCHES EINGELEGTES KAROTTENMOUSSE UND MARINIERTES OLIVEN

## SOPAS \_ SOUPS \_ SUPPEN

**CREME DE LEGUMES** • VEGETABLE CREAM SOUP • GEMÜSECREMESUPPE € 5,00  
**GASPACHO DE MORANGO E MELANCIA, QUEIJO FRESCO DE CABRA** € 7,00  
 \* STRAWBERRY AND WATERMELON GASPACHO WITH GOAT MILK COTTAGE CHEESE  
 \* ERDBEER- UND WASSERMELONEN GASPACHO MIT FRISCHER ZIEGENKÄSE  
**CREME DO MAR, MUXAMA E CROUTONS** € 9,00  
 \* SEA CREAM, MUXAMA (DRIED AND SALTY TUNA LOIN) AND CROUTONS  
 \* MEERESCREME, MUXAMA (GETROCKNETES UND GESALZENES THUNFISCHFILET) UND CROUTONS

## ENTRADAS FRIAS \_ COLD STARTERS \_ KALTE VORSPEISEN

**SALADA MEDITERRÂNEA (MESCLA DE ALFACES, FIGOS SECOS EM CALDA DE MEL, QUEIJO DE CABRA, AMÊNDOAS, TOMATE, PEPINO, ALCAPARRAS, MANJERICÃO, AZEITONAS E COENTROS)** € 12,00  
 \* MEDITERRANEAN SALAD (LETTUCES MIX, DRIED FIGS IN HONEY SYRUP, GOAT CHEESE, ALMONDS, TOMATO, CUCUMBER, CAPERS, BASIL, OLIVES AND CORIANDER)  
 \* MITTELMEER-SALAT (GRÜNER SALAT, GETROCKNETE FEIGEN IN HONIGSIRUP, ZIEGENKÄSE, MANDELN, TOMATEN, GURKEN, KAPERN, BASILIKUM, OLIVEN UND KORIANDER)  
**PARFAIT DE FÍGADO DE TAMBORIL, FILHÓS DO MAR, GEL DE LARANJA, GEL DE ALGAS, ALFACE DO MAR, SALICÓRNIA E COMPOTA DE GILA COM ALFARROBA E AMÊNDOA** € 14,00  
 \* MONKFISH LIVER PARFAIT, SEA *FILHÓS*, ORANGE GEL, SEAWEED GEL, SEA LETTUCE, SAMPHIRE AND FIG LEAF SQUASH JAM WITH CAROB AND ALMOND  
 \* SEETEUFEL-LEBERPARFAIT, MEERES*FILHÓS* ORANGENGEL, ALGENGEL, MEERLÄTTICH UND QUELLER UND FEIGENBLATTKÜRBISMARKELADE MIT JOHANNISBROT UND MANDELN  
**CEVICHE DE BACALHAU, MAIONESE DE SAMES DE BACALHAU, AMÊNDOA, TEXTURAS DE COUVE-FLOR, LIMA, BERBIGÃO E ALGAS** € 17,00  
 \* CODFISH CEVICHE, CODFISH *SAMES* MAYONNAISE, ALMOND, CAULIFLOWER TEXTURES, LIME, COCKLES AND SEAWEED  
 \* KABELJAU-CEVICHE, KABELJAU-*SAMES* MAYONNAISE, MANDELN, BLUMENKOHLE-TEXTUREN, LIMETTE, HERZMUSCHELN UND ALGEN  
**SANDUÍCHE DE TÁRTARO DE ATUM COM VINAGRETE DE MOSTARDA "À L'ANCIENNE" E GEL DE GIN** € 18,00  
 \* TUNA TARTARE SANDWICH, MUSTARD "À L'ANCIENNE" VINEGARETTE AND GIN GEL  
 \* THUNFISCH-TARTAR SANDWICH, SENF "À L'ANCIENNE" VINAIGRETTE UND GIN-GEL  
**BIFE TÁRTARO, FOIE GRAS, GEL DE MARACUJÁ, MOLHO HOLANDÊS, PICKLE DE PEPINO, MOSTARDA E ALCAPARRAS** € 19,00  
 \* STEAK TARTARE, FOIE GRAS, PASSION FRUIT GEL, HOLLANDAISE SAUCE, CUCUMBER PICKLE, MUSTARD AND CAPERS  
 \* STEAK TARTAR, FOIE GRAS, PASSIONSFRUCHTGEL, SAUCE HOLLANDAISE, GURKENGURKE, SENF UND KAPERN

## ENTRADAS QUENTES \_ HOT STARTERS \_ WARM VORSPEISEN

**CHAMUÇAS DE POLVO, MAIONESE DE CARIL, SALADA E VINAGRETE DE MANGA** € 15,00  
 \* OCTOPUS SAMOSAS SERVED WITH CURRY MAYONNAISE, LETTUCES MIX AND MANGO VINAIGRETTE  
 \* TINTENFISCH-TEIGTASCHEN MIT CURRYMAYONNAISE, SALAT UND MANGOVINAIGRETTE  
**TROUXA DE CAMARÃO, ESPINAFRES, OVO E CARIL VERDE** € 17,00  
 \* SHRIMP *TROUXA*, SPINACH, EGG AND GREEN CURRY  
 \* GARNELNEN-*TROUXA*, SPINAT, EI UND GRÜNES CURRY  
**CAMARÃO EM TEMPURA COM MOLHO AGRIDOCE** € 18,00  
 \* TEMPURA SHRIMP WITH SWEET AND SOUR SAUCE  
 \* GARNELNEN TEMPURA MIT SÜß-SAUREM SAUCE  
**XARÉM DE ALGAS, PEIXE ESPADA, SALICÓRNIA, ALFACE DO MAR E AR DE LIMA** € 20,00  
 \* SEAWEED *XARÉM*, BLACK CUTLASS FISH, SAMPHIRE, SEA LETTUCE AND LIME FOAM  
 \* ALGEN-*XARÉM*, SCHWARZER SCHWERTFISCH, QUELLER, MEERSALAT UND LIMETTENSCHAUM  
**AMÉLJOAS "À MARINHEIRA"** € 23,00  
 \* CLAMS "À MARINHEIRA"  
 \* VENUSMUSCHELN "À MARINHEIRA"

## MARISCOS \_ SEA FOOD \_ MEERESFRÜCHTE

**GAMBA DA COSTA OU CAMARÃO SELVAGEM** € 70,00/kg  
 \* SHRIMPS FROM THE COAST OR WILD SHRIMP  
 \* GARNELNEN VON DER ALGARVEKÜSTE ODER WILDE GARNELNEN  
**CAMARÃO TIGRE** • TIGER SHRIMP • TIGERGARNELNEN € 120,00/kg  
**CARABINEIROS** • RED PRAWNS • ROTE RIESEGARNELNEN € 170,00/kg

## MASSAS & RISOTTOS \_ PASTAS & RISOTTOS \_ NUDELN & RISOTTI

**GNOCCHI VERDE, AMÊNDOAS TORRADAS E ALHO FRANCÊS FRITO** € 16,00  
 \* GREEN GNOCCHI, TOASTED ALMONDS AND FRIED LEEK  
 \* GRÜNE GNOCCHI, GERÖSTETE MANDELN UND GEBRATENER LAUCH  
**TAGLIATELLE DO MAR, SAMES DE BACALHAU FRITO, MEXILHÃO, CAMARÃO, MUXAMA, CREME DE OVO E ALGAS** € 19,00  
 \* SEA TAGLIATELLE, FRIED CODFISH *SAMES*, MUSSELS, SHRIMP, *MUXAMA*, EGG CREAM AND SEAWEED  
 \* MEERES-TAGLIATELLE, GEBRATENER KABELJAU-*SAMES*, MUSCHELN, GARNELNEN, *MUXAMA*, EIERCREME UND ALGEN  
**RISOTTO THAI, CAMARÃO, VIEIRA, POLVO E AR DE LIMA** € 26,00  
 \* RISOTTO THAI, CREVETTES, NOIX DE SAINT-JAQUES, POULPE ET MOUSSE DE CITRON VERT  
 \* RISOTTO TAILANDÊS, GAMBA, VIEIRA, PULPO Y AIRE DE LIMA

## PEIXES \_ FISH \_ FISCH

**CATAPLANA DE PATATA ROXA COM BATATA DOCE, PÃO FRITO, ALGAS, SALICÓRNIA E COENTROS** € 17,00  
 \* SMALL-SPOTTED CATSHARK *CATAPLANA*, SWEET POTATOES, DEEP FRIED BREAD, SEAWEED, SAMPHIRE AND CORIANDER  
 \* KLEINGEFLECKTER KATZENHAU-*CATAPLANA*, SÜßKARTOFFELN, FRITTIERTES BROT, ALGEN, QUELLER UND KORIANDER  
**DARNE DE ATUM, SALTEADO DE LEGUMES, EMULSÃO DE SOJA E ALHO FRANCÊS** € 20,00  
 \* GRILLED TUNA LOIN, SAUTEED VEGETABLES, EMULSION OF SOY AND LEEK  
 \* THUNFISCHFILET GEGRILLT, SAUTIERTES GEMÜSE, SOJA- UND KNOBLAUCHEMULSION  
**POLVO, PURÉ DE BATATA DOCE, GEL DE PIMENTOS, GEL DE COENTROS E GRELOS** € 21,00  
 \* OCTOPUS, SWEET POTATO PUREE, PEPPER GEL, CORIANDER GEL AND TURNIP GREENS  
 \* TINTENFISCH, SÜßKARTOFFELPÜREE, PFEFFERGEL, KORIANDERGEL UND RÜBENGRÜN  
**LOMBO DE BACALHAU, CROSTA DE AIOLI EM CAMA DE ESPINAFRES E BATATA A MURRO** € 22,00  
 \* CODFISH FILLET WITH AIOLI CRUST ON A SPINACH BED AND SMALL JACKET POTATOES  
 \* KABELJAUFILET MIT KNOBLAUCH UND PETERSILIENKRUSTE, SPINAT UND KLEINEN PELLKARTOFFELN  
**FILETE DE ROBALO, TEXTURAS DE COUVE-FLOR, LIMA, RICOTTA, MEXILHÃO E ALGAS** € 25,00  
 \* SEA BASS FILLET, CAULIFLOWER TEXTURES, LIME, RICOTTA, MUSSELS AND SEAWEED  
 \* SEEBARSCHFILET, BLUMENKOHLETEXTUREN, LIMETTE, RICOTTA, MUSCHELN UND ALGEN  
**FILETE DE CORVINA, TEXTURAS DE COUVE-FLOR, LIMA, RICOTTA, MEXILHÃO E ALGAS** € 26,00  
 \* MEGRE FILLET, CAULIFLOWER TEXTURES, LIME, RICOTTA, MUSSELS AND SEAWEED  
 \* ADLERFISCHFILET BLUMENKOHLETEXTUREN, LIMETTE, RICOTTA, MUSCHELN UND ALGEN

## CARNES \_ MEAT \_ FLEISCHGERICHE

**LEITÃO, CREPE DE ARROZ COM COUVE FERMENTADA, MAÇÃ, MOSTARDA, SALSA E TORRESMOS** € 20,00  
 \* SUCKLING PIG BELLY, RICE CREPE WITH FERMENTED CABBAGE, APPLE, MUSTARD, PARSLEY AND PORK CRACKLINGS  
 \* SPANFERKEL BAUCH, REIS KREPP MIT FERMENTIERTEM KOHL, APFEL, SENF, PETERSILIE UND KNUSPRIGE SCHWEINECHIPS  
**MAGRET DE PATO, CHEROVIAS, CENOURA, QUINOA E MOLHO DE SALSA** € 22,00  
 \* DUCK BREAST, PARSNIPS, CARROTS, QUINOA AND PARSLEY SAUCE  
 \* ENTENBRUST, PASTINAKE, KAROTTEN, QUINOA UND PETERSILIE-SAUCE  
**ACÉM DO REDONDO MATURADO GRELHADO, "BATATA CASEIRA", CREME DE ALHO ASSADO E MOLHO BALSÂMICO** € 24,00  
 \* DRY AGED RIBEYE STEAK, "HOMEMADE POTATO", ROASTED GARLIC CREAM AND BALSAMIC SAUCE  
 \* RIBEYE STEAK BEGRILLT MIT "HAUSGEMACHTE KARTOFFEL", GERÖSTETE KNOBLAUCHCREME UND BALSAMICO-SAUCE  
**LOMBO DE VEADO, TEXTURAS DE ALHO FRANCÊS, GEL CÍTRICO E CAFÉ** € 25,00  
 \* VENISON FILLET, LEEK TEXTURES, CITRUS GEL AND COFFEE  
 \* HIRSCHFILET LAUCHTEXTUREN, ZITRUSGEL UND KAFFEE

## EMENTA INFANTIL \_ KID'S MENU \_ FÜR UNS EREKLEIENEN GÄSTE

(para menores de 12 anos) • (for under 12 years old) • (kinder bis 12 Jahre)  
**CREME DE LEGUMES** • VEGETABLE CREAM SOUP • GEMÜSECREMESUPPE € 5,00  
**DOURADINHOS COM BATATA FRITA** € 11,00  
 \* FISH FINGERS WITH CHIPS (FRENCH FRIES) • FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES  
**BIFINHO COM BATATA FRITA** € 11,00  
 \* LITTLE STEAK WITH CHIPS (FRENCH FRIES) • RUMPSTEAK MIT KARTOFFELCHIPS (POMMES FRITES)  
**MINI MOUSSE DE CHOCOLATE OU SORBET DE MORANGO** € 5,00  
 \* MINI CHOCOLATE MOUSSE OR STRAWBERRY SORBET  
 \* MINI-SCHOKOLADENMOUSSE ODER ERDBEERSORBET

IVA incluído à taxa em vigor \_ VAT included at the current rate \_ MWST enthalten

## INFORMAÇÃO ao CONSUMIDOR \_ CONSUMER INFORMATION \_ VERBRAUCHERINFORMATION

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

\* No food, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the client or left unused

\* Kein Gericht oder Getränk, inklusive des Gedecks, kann berechnet werden, wenn es nicht vom Gast bestellt wurde oder unangetastet blieb

Se é alérgico ou intolerante a algum ingrediente e tem dúvidas se este foi utilizado na preparação/ confecção do que pretende consumir por favor solicite a informação de um dos nossos colaboradores. Exs: Cereais que contêm Glúten, Crustáceos, Ova, Peixe, Amendoim, Soja, Leite, Frutos de casca rijã, Aipo, Mostarda, sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre e Sulfitos, Tremeço, Moluscos...

\* If you are allergic or intolerant to any ingredient and you have any doubts whether it was used in the preparation/ cooking of what you wish to eat, please request information from our staff. Exs: Cereals containing Gluten, Crustaceans, Egg, Fish, Peanut, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame seeds, Sulfur Dioxide and Sulphites, Lupine, Molluscs...

\* Falls Sie allergisch oder intolerant gegenüber Lebensmitteln oder Inhaltsstoffen sind und falls Sie Zweifel haben, ob diese in unseren Gerichten enthalten sind, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter. Bspw: glutenhaltiges Getreide, Schalenleiere, Eier, Fisch, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamkörner, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupine, Weichtiere...