



# JANTAR À LA CARTE

## DINNER À LA CARTE

### COUVERT COUVERT

EUR 3.50

### ENTRADAS & SALADAS

#### STARTERS & SALADS

#### SALADA VERDE GREEN SALAD

EUR 9

Sortido de alfaces, espinafres, rúcula, legumes grelhados e pesto de manjeriço.  
Assorted lettuces, spinach, arugula, grilled vegetables, basil pesto.

#### CLASSICA CAPRESE CLASSIC CAPRESE

EUR 14

Mozzarella fresca, tomate de cacho, misto de alfaces e pinhões temperada de azeite virgem e balsâmico de Modena.  
Fresh Mozzarella, tomatoes, mixed lettuces and pinions, seasoned with virgin olive oil and balsamic vinegar of Modena.

#### SALADA DE POLVO À SANTA LUZIA OCTOPUS SALAD SANTA LUZIA STYLE

EUR 16

Pimentos coloridos e cebola roxa Colourful peppers and red onion

#### SALADA DE SALMÃO FUMADO SMOKED SALMON SALAD

EUR 17

Servida com alfaces coloridas e ervas aromáticas, tomates cherry coloridos, molho de queijo creme e mostarda antiga  
Served with mixed lettuces and herbs, colourful cherry tomatoes, cream cheese sauce and old mustard

#### SALADA CAESAR CAESAR SALAD

EUR 15

Alface romana, cubos de pão regional, lascas de parmesão e molho Caesar  
(com frango 17€, com camarão 21€)  
Romaine lettuce, regional bread croutons, parmesan shavings and Caesar sauce  
(with chicken 17€, with shrimp 21€)

### ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

#### AMEIJOAS "À BULHÃO PATO" CLAMS "BULHÃO PATO" STYLE

EUR 18

Com coentros e alho, servidas com limão e pão torrado com manteiga  
With coriander and garlic, served with lemon and toasted bread with butter

#### CAMARÃO "AL AJILLO" SHRIMP "AL AJILLO"

EUR 23

Salteado com alho, mostarda em grão e coentros, servidos com torradas de pão rústico e manteiga de ervas  
Sautéed with garlic, mustard and coriander, served with rustic bread toast and herb butter

#### PICA-PAU PICA-PAU

EUR 25

Cubos do lombo de novilho, salteados em azeite e alho, servidos com pickles e azeitonas  
Cubes of sirloin of beef, sautéed in olive oil and garlic, served with pickles and olives

### SOPAS SOUPS

#### CREME DE LEGUMES VEGETABLES CREAMY SOUP

EUR 7

Com cubos de pão da Serra do Caldeirão  
With breadcrumbs from Serra do Caldeirão

#### SOPA DE TOMATE DE CACHO BUNCH TOMATO SOUP

EUR 8

Com ovo escalfado e basilíco  
With poached egg and basil

#### SOPA PICANTE DE CAMARÃO "TOM YUM GOONG"

EUR 14

"TOM YUM GOONG" SPICY PRAWN SOUP

### MASSAS PASTA

#### FUSILLI POMODORO

EUR 14

Molho de tomate e basilíco da nossa horta  
Tomato sauce and basil from our garden

#### SPAGHETTI CARBONARA

EUR 15

Molho cremoso de pancetta e queijo Parmigiano  
Creamy sauce of pancetta and Parmigiano cheese

#### FETTUCINI AL FUNGHI

EUR 15

Molho cremoso de cogumelos salteados e natas vegetais  
Creamy sautéed mushrooms sauce and vegetable cream

### PIZZAS

#### NAPOLITANA

EUR 17

Molho de tomate, manjeriço e queijo Mozzarella  
Tomato sauce, basil and Mozzarella cheese

#### CONTADINA

EUR 19

Molho de tomate, manjeriço, tomate cereja, rúcula e Mozzarella fresca  
Tomato sauce, basil, cherry tomatoes, arugula and fresh Mozzarella

#### CAPRICCIOSA

EUR 22

Molho de tomate, manjeriço, queijo Mozzarella, alcachofras, presunto de Monchique, cogumelos e azeitonas pretas  
Tomato sauce, basil, Mozzarella cheese, artichokes, Monchique smoked ham, mushrooms, and black olives

### PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

#### VEGETARIANO VEGETARIAN

#### CARIL TAILANDÊS THAI CURRY

EUR 20

Caril verde de legumes, manjeriço e arroz de Jasmim  
Vegetables green curry, basil, Jasmine Thai rice

#### "À BRÁS"

EUR 16

Cogumelos, espargos, batata palha e ovo cremoso  
Mushrooms, asparagus, straw potato and creamy eggs

#### DO MAR FROM THE SEA

#### LAGAREIRO

EUR 25

Lombo de bacalhau assado com batatas miúdas e grelos salteados em azeite virgem  
Codfish fillet roasted with new potatoes, sautéed greens in virgin olive oil

#### ESPETADA DE LULAS E CAMARÃO GRILLED SQUID AND SHRIMP SKEWER

EUR 28

Grelhada e servida com batatas salteadas, salada verde  
Served with sautéed potatoes, green salad

#### PEIXES DO E MARISCOS GRELHADOS GRILLED FISH AND SEAFOOD

Servidos com batatas miúdas assadas, salada Algarvia  
Served with roasted new potatoes and Algarvian salad

#### PREÇO POR DOSE PRICE PER PORTION

Salmão filetado Salmon in fillets

EUR 20

Sardinhas Sardines 10 un.

EUR 15

Robalo filetado Sea bass in fillets

EUR 35

Dourada filetada Golden bream in fillets

EUR 35

Camarão Tigre Tiger Prawns 3 un.

EUR 50

Carabineiros Red Prawns 3 un.

EUR 60

"Pergunte pelo nosso azeite secreto picante"

"Ask for our secret spicy oil"

#### DA QUINTA FROM THE FARM

#### FRANGO À GUIA CHICKEN "À GUIA" STYLE

EUR 24

Frango grelhado com piripiri, servido com batatas fritas, salada de tomate e cebola  
Grilled chicken with piripiri, french fries, tomato salad and onion

#### COSTELETAS DE BORREGO GRELHADAS GRILLED LAMB CHOPS

EUR 30

Molho de menta, batatas salteadas e salada verde  
Mint sauce, sautéed potatoes, and green salad

#### BITOQUE DO LOMBO DE NOVILHO FILLET STEAK BITOQUE

EUR 32

Com ovo "a cavalo", batatas salteadas e salada verde  
Typical Portuguese beef steak, fried egg, sautéed potatoes and green salad

#### SOBREMESAS DESSERTS

#### ALGARVE

EUR 9

Leite-creme de laranja, crumble de amêndoa  
Orange milk-cream with almond crumble

#### TARTE DE MAÇÃ APPLE PIE

EUR 10

Cremoso de maçã e canela Creamy apple and cinnamon

#### CHEESE CAKE

EUR 10

Queijo-creme e base de bolacha, molho de frutos silvestres  
Cream cheese and wafer base with wild berries sauce

#### SOBREMESAS SAUDÁVEIS HEALTHY DESSERTS

#### PANNA COTTA DE MANGA MANGO PANNA COTTA

EUR 10

À base de soja, servida com ananás dos Açores  
Soy-based, served with pineapple from Azores

#### BOLO DE CHOCOLATE CHOCOLATE CAKE

EUR 10

Compota de morangos With strawberry jam

#### FRUTA FRUIT

EUR 11

Frutas frescas laminadas Sliced fresh fruits



# CARTA DE VINHOS

## WINE LIST

### ESPUMANTE & CHAMPAGNE

SPARKLING & CHAMPAGNE

copo  
glass

garrafa  
bottle

Poço do Lobo Baga Bairrada Bruto	Bairrada, Portugal	EUR 11	EUR 38
Quinta das Bagéiras Rosé	Bairrada, Portugal	EUR 10	EUR 33
Mumm Cordon Rouge Brut	Champagne, France	EUR 16	EUR 80
Mumm Rosé Brut	Champagne, France	EUR 23	EUR 95
Perrier Jouët Grand Brut	Champagne, France		EUR 100

### BRANCOS

WHITE

LEVES & SECOS LIGHT-BODIED & DRY

Soalheiro ALLO Alvarinho & Loureiro	Vinhos Verdes, Portugal	EUR 26	EUR 7
Quinta do Ameal Loureiro	Vinhos Verdes, Portugal	EUR 29	--
Lacrau Moscatel Galego Branco	Douro, Portugal	EUR 29	--
Chocapalha Arinto	Lisboa, Portugal	EUR 26	EUR 7

AROMÁTICOS AROMATIC

Flor do TROIS Fernão Pires, Arinto ..	Setúbal, Portugal	EUR 32	--
Herdade do Arrepiado Riesling	Alentejo, Portugal	EUR 42	--
Barranco Longo So Blanc Sauvignon Blanc	Algarve, Portugal	EUR 39	EUR 10

RICOS & ENCORPADOS FULL-BODIED & RICH

Foz do Arouce Cercea	Bairrada, Portugal	EUR 43	--
São Lourenço Chardonnay, S. Blanc & Arinto	Bairrada, Portugal	EUR 24	EUR 6
Mafarrico Field Blend	Douro, Portugal	EUR 47	EUR 12
Hess Collection Chardonnay	California, USA	EUR 54	--

### TINTOS

RED

LEVES & AROMÁTICOS LIGHT-BODIED & AROMATIC

Soalheiro Oppaco Vinhão, Alvarinho	Vinhos Verdes, Portugal	EUR 42	--
Casal Sta. Maria Pinot Noir	Lisboa, Portugal	EUR 50	EUR 13
Bruja de Rozas Grenache	Madrid, Spain	EUR 47	--

CORPO MÉDIO & SEDOSOS MEDIUM-BODIED & SILKY

São Lourenço T. Nacional, Merlot & Syrah	Bairrada, Portugal	EUR 24	EUR 6
Dona Maria Aragonez, Cabernet Sauvignon	Alentejo, Portugal	EUR 34	--
Meruge Tinta Roriz, Vinhas Velhas	Douro, Portugal	EUR 55	--

ENCORPADOS & RICOS FULL-BODIED & RICH

Paxá Reserva Syrah, Touriga Nacional	Algarve, Portugal	EUR 53	--
Monte do Zambujeiro A. Bouschet ..	Alentejo, Portugal	EUR 35	EUR 9
Casa das Gaeiras Vinhas Velhas	Lisboa, Portugal	EUR 58	--

### ROSÉS

ROSÉS

Soalheiro Rosé Alvarinho & Pinot Noir	Vinhos Verdes, Portugal	EUR 40	--
Qta. da Boa Esperança Castelão, Syrah ..	Lisboa, Portugal	EUR 24	EUR 6

### RECOMENDAÇÃO DO SOMMELIER

SOMMELIER WINE RECOMMEDATION

#### BRANCO

WHITE

Contacto Alvarinho	Vinhos Verdes, Portugal	EUR 40	--
Quinta do Cardo Reserva Síria	Beira-Interior, Portugal	EUR 46	EUR 12
Crios Torrontés	Salta & Mendoza, Argentina	EUR 32	--
Saint Clair Sauvignon Blanc	Marlborough, New Zealand	EUR 45	--

#### TINTO

RED

Le Coup d'Douze Cabernet Franc	Loire, France	EUR 35	--
Caladessa Tinta Caiada, Alfrocheiro	Alentejo, Portugal	EUR 28	EUR 8

IVA incluído à taxa legal em vigor. VAT included at legal rates applied.

Por favor informe-nos de qualquer alergia, intolerância alimentar ou preferência étnica. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

If you have any food restriction, allergies or preference for other ethnic foods, please let us know. No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or rendered unusable by him.