

COUVERT

Algarvian bread basket, Monte Rosa olive oil, chef's daily paté, marinated local olives and carrots 3.5
Cesto de pão Algarvio, azeite Monte Rosa, paté do dia, azeitonas marinadas e cenouras à Algarvia

Buttered rustic bread toasts 1.5
Pão Algarvio torrado com manteiga

SOUPS / SOPAS

Algarvian fish soup 9
Sopa rica de peixe à Algarvia
Scented with coriander and cumin
Com massinhas, perfumada com coentros e cominhos

Seafood bisque 8
Creme de marisco
With fried garlic bread croutons
Cubos de pão caseiro fritos com alho



CEVICHES & ESCABECHE

Grouper / Ceviche de Corvina 17
Marinated in citrus, sweet potato, cucumber, coriander and chili
Marinada de citrinos, batata-doce, pepino, coentros e malagueta

Tuna loin / Ceviche de Atum 18
Marinated in citrus, sweet potato, cucumber, coriander and chili
Marinada de citrinos, batata-doce, pepino, coentros e malagueta

Fish escabeche / Escabeche de Peixe 16
Fried marinated fillets with classic escabeche sauce – onion, carrot, vinegar and parsley
Filetes fritos de peixe marinado servido com molho escabeche clássico – cebola, cenoura, azeite, vinagre e salsa

STARTERS / ENTRADAS

Santa Luzia Octopus salad 16
Salada de polvo à Santa Luzia
With peppers and red onion
Pimentos coloridos e cebola roxa

Lagareiro salt cod salad 15
Salada de Bacalhau à Lagareiro
Cod with chargrilled peppers, potatoes, red onion, garlic and olive oil
Lascas de bacalhau e pimentos assados na brasa, batatas, cebola roxa, alho laminado e azeite extra virgem

Marinated Mackerel fillets 13
Filetes de Carapau Alimados
With extra virgin olive oil, shaved garlic and parsley
Azeite extra virgem, alho laminado e salsa

Clams Bulhão Pato 18
Amêijoas à Bulhão Pato
Sautéed with lime and coriander, served with buttered rustic bread toasts
Com coentros e alho, servidas com limão e pão torrado com manteiga

Shrimps "al ajillo" with mustard 23
Camarão "al Ajillo" com mostarda
Sautéed shrimps with garlic, mustard seeds and coriander. Served with rustic bread toasts and herbs butter
Salteado com alho, mostarda em grão e coentros, servido com torradas de pão rústico e manteiga de ervas

Beer Beef Fillet Pica Pau 26
Pica-Pau do lombo com cerveja
Sautéed beef tenderloin with garlic and bay leaves. Served with pickles and olives
Tiras de lombo de novilho salteadas em azeite e alho, servidas com pickles e azeitonas

MAIN COURSES / PRATOS PRINCIPAIS

FROM THE GRILL
Catch of the day fish and seafood
Market price per Kg
DA GRELHA
Peixe do dia e mariscos grelhados
Preço de mercado por Kg

All served with roasted new potatoes, chopped salad.
Servidos com batatas miúdas assadas e salada montanheira

Ask about our secret spiced oil
Pergunte pelo nosso azeite secreto picante

Sea bass, sea bream, snapper, atlantic croaker, grouper, turbot, sole, red mullet, mackerel, sardines
Robalo, dourada, pargo, corvina, garoupa, pregado, linguado, salmonetes, carapaus, sardinhas

Spiny Lobster | Lobster | Tiger Prawns
Red Carabineiro Prawn
Lagosta | Lavagante
Camarão Tigre | Carabineiro

SEAFOOD / MARISCOS

Prawns / Gambas do Algarve 22
Steamed and then sprinkled with Ria formosa fleur de sel. 250gr
Cozidas com sal marinho da Ria Formosa. 250gr

Oysters / Ostras Premium da Ria Formosa 18
From Ria Formosa, served with lemon. Half dozen
Seis ostras ao natural, servidas com limão

Rock crab Crown / Sapateira 29
Stuffed with its own roe and succulent meat, served with rustic bread toasts
Cozida e recheada, servida com tostas de pão rústico

The Grand Ria's Seafood platter (Ideal for 2 pax) 150
Mariscada Ria (para duas pessoas)
The Grand Ria Seafood platter (ideal for 2 pax) Oysters, coastal lobster, steamed prawns with fleur de sel. Stuffed rock crab, clams and steamed seafood of the day. Served with cocktail sauce, garlic mayonnaise, escabeche sauce and lemon wedges
Ostras ao natural, Lagosta da Costa e Gambas do Algarve cozidas com flor de sal, Sapateira recheada, Ameijoas e Marisco cozido do dia. Servida com molho cocktail, maionese de alho assado, molho cru de escabeche algarvio, gomos de limão e tostas de pão rústico

DAILY CLASSICS / CLÁSSICOS

Squid and shrimp skewers 28
Espetada de lulas e camarão
With Ria famous secret sauce, roasted new potatoes and green salad
Com o famoso molho secreto da Ria, batatas miúdas assadas e salada verde

Algarvian monkfish rice (Ideal for 2 pax) 55
Arroz de Tamboril à Algarvia (para duas pessoas)
With prawns and clams
Com gambas e amêijoas

Grilled lamb chops 30
Costeletas de borrego grelhadas
With mint sauce, sautéed potatoes and green salad
Molho de menta, batatas salteadas e salada verde

Beef fillet and prawns skewer 36
Espetada de lombo de novilho e camarão
Fine-herbs butter, sautéed potatoes and green salad
Manteiga de ervas aromáticas, batatas salteadas e salada verde

PLAT DU JOUR

DAILY SPECIAL / PRATO DO DIA

25

SUNDAY DOMINGO

Fish and seafood Catatplana
Cataplana de peixes e marisco

MONDAY SEGUNDA-FEIRA

Selection of grilled meats (Iberian pork, picanha, etc)
Seleção de carnes grelhadas (secretos de porco preto, salsicha fresca e picanha de novilho)

TUESDAY TERÇA-FEIRA

Grilled sardines
Sardinhas na brasa

WEDNESDAY QUARTA-FEIRA

Octopus Lagareiro with new potatoes
Polvo à Lagareiro

THURSDAY QUINTA-FEIRA

Fisherman's stew with macaroni
Massada de peixe à Pescador

FRIDAY SEXTA-FEIRA

Grilled marinated Iberian pork tenderloin
Lombinho de porco marinado em vinha-d'alhos e assado na brasa

SATURDAY SÁBADO

Grilled catch of the day (mix fish)
Peixes do dia na grelha



All prices in Euros (€). VAT Included at legal rate. Complaint book available. No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.

Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food.

Todos os preços em Euros (€). I.V.A. incluído à taxa em vigor. Neste estabelecimento existe 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. Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.



DRINKS / BEBIDAS

SPARKLING / ESPUMANTES

Glass/Copo Bottle/Garrafa

Filipa Pato 3B Baga Bical, Bairrada - / 35
Vertice Gouveio, Douro - / 60

CHAMPAGNE / CHAMPANHES

Glass/Copo Bottle/Garrafa

Veuve Cliquot Brut 23 / 100
Doyard Vendémiaire 1er Cru Vertus
Chardonnay - / 105
Veuve Cliquot Rosé 26 / 110
Henry Giraud Dame Jane Rosé - / 128

WHITE WINES / VINHOS BRANCOS

Glass/Copo Bottle/Garrafa

Portugal

Quinta da Palmirinha Loureiro, Vinhos Verdes 9 / 33
Anselmo Mendes Contacto Alvarinho, Vinhos Verdes - / 40
Covela Edição Nacional Avesso, Vinhos Verdes - / 35
Dona Graça Rabigato, Douro - / 34
Vértice Grande Reserva Gouveio e Rabigato, Douro - / 40
Quinta do Cerrado Encruzado, Dão - / 39
Quinta das Maías Malvasia Fina, Dão 10 / 32
Vale da Capucha Arinto, Lisboa - / 45
Morgado de Bucelas Arinto, Lisboa 7 / 23
Viognier da Peceguina Viognier, Alentejo - / 48
Gloria Reynolds Alvarinho, Vinhos Verdes - / 65

France / França

Francois Crochet Millésime Sauvignon Blanc, Loire - / 75
Domaine Fèvre, Chardonnay, Chablis - / 43
Hugel Classic Riesling, Mosel, Alsace - / 50

Italy / Itália

Santa Cristina, Pinot Grigio Delle Venezie 10 / 32

Austria / Austria

Loimer Loiserberg Grüner Veltliner, Kamptal - / 45

Germany / Alemanha

Anselmann Riesling, Trocken - / 30

New World / Novo Mundo

Saint Clair, Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand - / 45
Crios Torrontés, Salta Mendoza, Argentina - / 32

RED WINE / VINHO TINTO

Glass/Copo Bottle/Garrafa

Portugal

Maria Izabel, Blend, Douro - / 50
Quinta do Rol, Pinot Noir, Lisboa - / 45
Dez Tostões, Blend, Alentejo 13 / 38
Caladessa, Blend, Alentejo 8 / 28
João Clara, Negra Mole, Algarve - / 65

ROSÉ WINES / VINHOS ROSÉ

Glass/Copo Bottle/Garrafa

Portugal

Calçada Vinhão Alvarinho blend, Vinhos Verdes - / 39
Cabriz Touriga Nacional Alfroucheiro blend, Dão 7 / 21
Anima Sangiovese, Setúbal - / 45
Atlantis Tinta Negra, Madeira 10 / 26

France / França

Ch. Puech- Hault Prestige Grenache/Cinsaut,
Languedoc - / 43
Minuty Grenache, Provence - / 100

PORT / VINHOS DO PORTO

Ramos Pinto, Extra dry White 11
Taylor's LBV 10
Messias 10 anos 13

FORTIFIED WINES & LATE HARVEST / OUTROS FORTIFICADOS E COLHEITAS TARDIAS

Cepa Pura Late Harvest, Lisboa 10
Horácio Simões Moscatel roxo, Setúbal 10
Barbeito 10 anos Malvasia, Madeira 19
Triana Pedro Jimenez Sherry 13
Pillitteri ice wine Canada 18

DESSERTS / SOBREMESAS

Chocolate mousse 9
Mousse de chocolate

Orange roll 9
Torta de laranja

With lemon and lime sorbet
E sorvete de lima-limão

Algarvian almond tart 10
Tarte de amêndoas do Algarve

Medronho custard
Leite-creme de Medronho 10
With dried figs crumble and ice cream
Crumble e gelado de figos

Fresh fruit salad 7
Salada de frutas frescas

Fresh fruits 5
Variedade de frutas frescas da época
With the coffee... Dried figs stuffed with
almond and fennel, butter cookies
*Com o café... Figos cheios com amêndoa
e erva-doce, bolachas de manteiga*