

BENVINDO,

Informamos que todo o restaurante Terrace Grill é uma zona livre de fumo. Pedimos o favor de se dirigir às áreas mais próximas reservadas para o efeito.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

Aberto das 19h00 às 22h00

WELCOME,

Please be informed that the Terrace Grill restaurant is a smoke-free area. Please be so kind to smoke only at the authorised areas.

No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer even if it is consumed

Open from 7:00 p.m. until 10:00 p.m.

SOPAS | SOUPS

Sopa fria de meloa marinada com vinho do Porto e hortelã 🍃 <i>Mint and Port wine marinated cantaloupe melon cold soup</i>	€7
Creme de legumes da nossa praça 🍃 <i>Vegetable cream soup</i>	€7
Sopa de peixe com croutons de pão <i>Fish soup with bread croutons</i>	€9

ENTRADAS FRIAS | COLD STARTERS

Tártaro de salmão, guacamole e lima <i>Salmon tartar, guacamole and lime</i>	€19
Carpaccio de novilho, azeite virgem, flor de sal, rúcula, queijo São Jorge <i>Beef carpaccio, virgin olive oil, fleur-du-sel, arugula, São Jorge cheese</i>	€18
Carpaccio de Polvo, vinagrete à Algarvia aromatizado com alho e coentros <i>Octopus carpaccio, peppers vinaigrette flavoured with garlic and coriander</i>	€16

A TRADIÇÃO | OUR TRADITION

Ardósia de presunto Pata Negra com tostas e azeitonas marinadas <i>Pata Negra prosciutto, bread toasties and marinated olives</i>	€23
Ardósia de queijos nacionais com compota de abóbora caseira <i>Portuguese cheeses with homemade pumpkin jam</i>	€19
Mexilhões à marinheira <i>Sautéed mussels with tomato sauce</i>	€16
Ameijoas à Bulhão Pato <i>Sautéed clams, garlic, coriander, white wine sauce</i>	€22
Camarões ao alho <i>Shrimps in garlic sauce</i>	€18
Ostras da Ria formosa ao natural, vinagrete de chalotas e limão <i>Oysters from Ria Formosa, shallots and lemon vinaigrette</i>	€22

🍃 opções vegetarianas | *vegetarian options*

Agradecemos que nos informe, em caso de alergia ou intolerância a algum alimento.

Teremos todo o gosto em ajustarmo-nos à sua necessidade.

Please be so kind to inform us should you have any food allergies or intolerance.

We will be pleased to adjust to your needs.

Terrace
GRILL

CATAPLANAS

Cataplana de marisco de Sagres com ervas frescas para 2 pessoas €74
Sagres' seafood Cataplana with fresh herbs for 2 persons

Cataplana de peixes do Atlântico com aroma de coentros €42
Atlantic sea fish Cataplana with coriander flavour

MASSAS FRESCAS | ARROZES | RISOTTOS

FRESH PASTAS | RICE | RISOTTOS

Gnocchi de batata com camarão €20
Potato gnocchi with shrimp

Ravioli de espinafres e ricota, legumes da praça, molho napolitana  €17
Ravioli of spinach and ricotta, vegetables, Napolitano sauce

Linguini com molho caril vermelho e juliana de novilho €29
Red curry linguini and minced beef

Risotto de cogumelos do bosque, medalhão de vitela, azeite de trufa €28
Mushroom risotto, veal medallion, truffle olive oil

Risotto à algarvia, ameijoas, mexilhão, filete de rodvalho €32
Clams and mussels' risotto, brill fillet

Arroz malandrinho de tamboril e camarão com coentros €31
(tempo de confeção 40 min)
Traditional monkfish and shrimp rice with coriander
(cooking time 40 min)

Spaghetti nero, robalo de mar assado, legumes, molho de marisco €36
Spaghetti nero, roasted wild sea bass, vegetables, seafood sauce

Massada de garoupa à algarvia €28
Tradicional black grouper pasta

 opções vegetarianas | *vegetarian options*

Agradecemos que nos informe, em caso de alergia ou intolerância a algum alimento.

Teremos todo o gosto em ajustarmo-nos à sua necessidade.

Please be so kind to inform us should you have any food allergies or intolerance.

We will be pleased to adjust to your needs.

Terrace
GRILL

OPÇÕES VEGETARIANAS | VEGETARIAN OPTIONS

Gaspacho à alentejana com croutons de pão e alho 🍃 <i>Gazpacho with garlic bread croutons</i>	€7
Legumes grelhados, burratina, cajú de caril, vinagrete de mel 🍃 <i>Grilled vegetables, burratina, curried cashews, honey vinaigrette</i>	€18
Salada de quinoa, favas baby, espinafre, cebola roxa, zeste de limão 🍃 <i>Quinoa, broad beans and spinach salad, red onions, lemon zest</i>	€14
Salada Caprese 🍃 Tomate, mozzarella, pesto, mescla de alface, amêndoa torrada <i>Caprese salad</i> <i>Tomato, mozzarella, pesto, mixed lettuce, toasted almonds</i>	€15
Chow mein de legumes com tofu e ervas frescas 🍃 <i>Vegetables chow mein with tofu and fresh herbs</i>	€16
Arroz malandrinho de caril vermelho, tomate cherry, manjerão 🍃 <i>Red curry creamy rice, cherry tomato, basil</i>	€16
Arroz malandrinho de espargos e cogumelos 🍃 <i>Creamy mushrooms and asparagus rice</i>	€18

🍃 opções vegetarianas | *vegetarian options*

Agradecemos que nos informe, em caso de alergia ou intolerância a algum alimento.

Teremos todo o gosto em ajustarmo-nos à sua necessidade.

Please be so kind to inform us should you have any food allergies or intolerance.

We will be pleased to adjust to your needs.

Terrace
GRILL

DO GRELHADOR | *FROM THE GRILL*

MARISCOS | *SEAFOOD*

Camarão tigre na plancha, manteiga de ervas e limão molho picante e saladinha mista <i>Grilled tiger prawns, lemon and herbs butter, spicy sauce, lettuce and tomato salad</i>	€51
Carabineiro na plancha, manteiga de ervas e limão, molho picante e saladinha mista <i>Grilled carabinero shrimp, lemon and herbs butter, spicy sauce, lettuce and tomato salad</i>	€75
Lagosta da costa grelhada (por encomenda, mínimo 24h) <i>Rock lobster (order in advance, minimum 24hours)</i>	€240/Kg
Lavagante azul grelhado (por encomenda, mínimo 24h) <i>Grilled blue lobster (order in advance, minimum 24hours)</i>	€260/Kg

■ opções vegetarianas | *vegetarian options*

Agradecemos que nos informe, em caso de alergia ou intolerância a algum alimento.

Teremos todo o gosto em ajustarmo-nos à sua necessidade.

Please be so kind to inform us should you have any food allergies or intolerance.

We will be pleased to adjust to your needs.

Terrace
GRILL

PEIXES | FISH

Peixe do dia <i>Catch of the day</i>	€27
---	-----

Garoupa grelhada <i>Grilled black grouper</i>	€33
--	-----

Linguado grelhado <i>Grilled sole</i>	€39
--	-----

Salmão grelhado <i>Grilled salmon</i>	€25
--	-----

Cherne grelhado <i>Grilled stone bass</i>	€48
--	-----

Atum grelhado <i>Grilled tuna</i>	€31
--------------------------------------	-----

Servido com batata assada e legumes da praça salteados
Served with roasted potatoes and sautéed daily vegetables

MOLHOS:

Beurre blanc de limão
Azeite de alho e coentros
Manteiga de ervas

SAUCES:

Lemon beurre blanc
Olive oil, garlic and coriander
Herb butter

■ opções vegetarianas | *vegetarian options*

Agradecemos que nos informe, em caso de alergia ou intolerância a algum alimento.

Teremos todo o gosto em ajustarmo-nos à sua necessidade.

Please be so kind to inform us should you have any food allergies or intolerance.

We will be pleased to adjust to your needs.

Terrace
GRILL

DO GRELHADOR | FROM THE GRILL

CARNES | MEAT

Entrecôte maturado <i>Aged sirloin entrecote</i>	€35
Bife do Lombo grelhado <i>Grilled tenderloin steak</i>	€36
Tomhawaq maturado 950g (para 2) <i>Matured tomahawk 950g/33,5oz (for 2)</i>	€66
T-Bone steak grelhado 800g <i>Grilled T-Bone steak 800g/28oz</i>	€58
Costeletas de borrego com molho de hortelã <i>Grilled lamb chops with mint sauce</i>	€34
Costeleta de porco preto grelhado <i>Grilled black pork chop</i>	€26
Piano de porco grelhado, molho BBQ <i>Grilled pork ribs, BBQ sauce</i>	€23
Franguinho piri-piri com salada montanheira <i>Grilled chicken piri-piri with traditional salad</i>	€21

Servido com batata gratin e esparregado
Served with potato au gratin and spinach spread

MOLHOS:

Bearnês

3 pimentas

Cogumelos

SAUCES:

Béarnaise

3 peppers

Mushrooms

■ opções vegetarianas | *vegetarian options*

Agradecemos que nos informe, em caso de alergia ou intolerância a algum alimento.

Teremos todo o gosto em ajustarmo-nos à sua necessidade.

Please be so kind to inform us should you have any food allergies or intolerance.

We will be pleased to adjust to your needs.

Terrace
GRILL

SOBREMESAS | DESSERT

Bolo húmido de chocolate com sopa de frutos vermelhos 	€9
<i>Wet chocolate cake with red fruits soup</i>	
Tarte de amêndoa do Algarve com gelado de toffee e flor de sal 	€9
<i>Algarve's almond pie with toffee ice cream and fleur-du-sel</i>	
Crème brûlée de laranja com gelado de rum e passas 	€9
<i>Orange crème brûlée with rum and dried grapes ice cream</i>	
Panna cotta de baunilha, frutos vermelhos, suspiro 	€9
<i>Vanilla panna cotta, red berries, meringue</i>	
Compota de pêra, mousse de iogurte, nozes caramelizadas 	€9
<i>Pear preserve, yoghurt mousse, caramelized walnuts</i>	
Mousse de três chocolates, negro, branco e leite 	€12
com seu crocante e molho de açafrão	
<i>Three chocolates mousse, dark, white and milk, with saffron sauce</i>	
Parfait de lima, areias de baunilha e gelado de morango 	€9
<i>Lime parfait with vanilla crumbles and strawberry ice cream</i>	
Prato de fruta de época laminada 	€10
<i>Plate of sliced fruit of the season</i>	
Seleção de gelados e sorvetes 	1 bola 1 scoop €3
<i>Selection of ice creams and sorbets</i>	2 bolas 2 scoops €6
	3 bolas 3 scoops €8

BAIXAS CALORIAS | LOW CALORIES

Carpaccio de abacaxi com coentros, com sorbet de chocolate 90% 	€8
<i>Pineapple carpaccio with coriander and 90% chocolate sorbet</i>	

 opções vegetarianas | *vegetarian options*

Agradecemos que nos informe, em caso de alergia ou intolerância a algum alimento.

Teremos todo o gosto em ajustarmo-nos à sua necessidade.

Please be so kind to inform us should you have any food allergies or intolerance.

We will be pleased to adjust to your needs.

Terrace
GRILL