

Fusion

MENU DO CHEF CHEF MENU

MENU 3 PRATOS | 3 COURSES MENU

ENTRADA + PRATO + SOBREMESA

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

€ 30.00

PARA CONHECER O MENU DISPONÍVEL, POR FAVOR CONSULTE O
NOSSO CHEFE DE RESTAURANTE.
FOR THE AVAILABLE MENU, PLEASE REQUEST IT OUR RESTAURANT MANAGER.

TÁBUAS & COUVERT BOARDS & COUVERT

PÃO E AZEITE

VARIEDADES DE PÃO, AZEITE MONTEROSA (OU MANTEIGA)
BREAD BASKET, MONTEROSA OLIVE OIL (OR BUTTER)

€2/PAX

COUVERT (INCLUÍDO NO MENU)

PASTA CASEIRA, VARIEDADES DE PÃO E TOSTAS, AZEITE MONTEROSA
HOMEMADE PATÉ, BREAD & TOASTS BASKET, MONTEROSA OLIVE OIL

€3/PAX

FUSION

6 CROQUETES DE AZEITONAS MARINADAS COM CENOURA À ALGARVIA,
PASTA CASEIRA, AZEITE MONTEROSA, VARIEDADES DE PÃO E TOSTAS
6 MARINATED OLIVES CROQUETES WITH ALGARVE CARROTS,
HOMEMADE PATÉ, MONTEROSA OLIVE OIL, BREAD & TOASTS BASKET

€7

PORCO PRETO

PRESUNTO IBÉRICO, CHOURIÇO ASSADO SOBRE PÃO CASEIRO,
PAIOLA, AZEITONAS MARINADAS, PICKLES CASEIROS
CURED BLACK IBERIAN PORK SELECTION
IBERIAN PORK HAM, ROASTED CHORIZO WITH HOMEMADE BREAD, "PAIOLA",
SMOKED PORK LOIN, MARINATED OLIVES, HOMEMADE PICKLES

€15

QUEIJOS

QUEIJO DE AZEITÃO COM MEL, QUEIJO DA ILHA DE S.JORGE COM DOCE
DE ANANAS, QUEIJO ALAVÃO, BRICK DE CABRA E FRAMBOESA DO ALGARVE
CHEESE SELECTION
AZEITÃO CHEESE WITH HONEY, S.JORGE ISLAND CHEESE WITH PINEAPPLE JAM, ALAVÃO
CHEESE WITH ALMOND, GOAT CHEESE BRICK WITH ALGARVE RASPBERRIES

€15

ENTRADAS STARTERS

FOLHADO DE ABÓBORA ASSADA E COGUMELOS SALTEADOS (VEGAN) €10
ROASTED PUMPKIN & MUSHROOM SAUTÉED PUFF PASTRY

ESCALOPE DE FOIE GRAS COM BRIOCHE, CHUTNEY DE AMEIXA €16
SALADA MAGRET DE PATO FUMADO E PÉRA BÊBEDA, GEL DE BEIRÃO
FOIE GRAS WITH BRIOCHE, PLUM CHUTNEY, SMOKED DUCK AND DRUNKEN PEARS

VIERA, AVELÃ E BACON COM AIPO FUMADO €17
SCALLOPS, HAZELNUT, BACON AND SMOKED CELERY

SOPAS SOUP

CREME DE LEGUMES €5
VEGETABLES CREAM SOUP

CREME DE TOMATE E MANJERICÃO, TOSTA DE AZEITONA €7
TOMATO & BASIL CREAM SOUP, OLIVE TOAST

CONSOMMÉ DE FRANGO, HORTELÃ E RAVIOLI FUMADO €7
CHICKEN CONSOMMÉ, MINT & SMOKED RAVIOLI

SNACKS & SALADAS SNACKS & SALADS

PREGO DE ATUM

LOMBO DE ATUM NA CHAPA, EM BOLO DO CACO,
MAIONESE DE ALHO, BATATA FRITA €15
TUNA STEAK SANDWICH
TUNA STEAK IN "BOLO DO CACO", GARLIC MAYONNAISE, FRENCH FRIES

HAMBURGUER TUGA

BLACK ANGUS 180GR EM BOLO DO CACO, MAIONESE PIRI-PIRI, PRESUNTO,
CEBOLA AVINAGRADA, OVO ESTRELADO & BATATA FRITA €16
PORTUGUESE BURGUER
BLACK ANGUS 180GR IN "BOLO DO CACO" PIRI-PIRI MAYONNAISE, SMOKED HAM,
PICKLED ONION, FRIED EGG & FRENCH FRIES

SALADA CAESAR - COMPONHA A SUA SALADA
CAESAR SALAD - MAKE YOUR SALAD

FRANGO PIRI PIRI CHICKEN PIRI-PIRI €17
SALMÃO FUMADO SMOKED SALMON €17.5
TIRAS DE NOVILHO BEEF SLICES €18
CAMARÃO SALTEADO SAUTÉED PRAWNS €18.5
MEDALHÃO DE ATUM TUNA MEDALLION €18.5

SUGESTÃO DO CHEF CHEFS RECOMMENDATION

SEITAN SEITAN CROCANTE E POLPA DE BATATA DOCE E CÔCO, LEGUMES CROCANTES <i>SEITAN</i> CRUNCHY SEITAN WITH SWEET POTATO & COCONUT PURÉE, CRUNCHY VEGGIES	€22
BERINGELA & QUEIJO CABRA RAVIOLIS DE BERINGELA ASSADA E QUEIJO DE CABRA, ORÉGÃO FRESCO E COULIS DE TOMATE E RÚCULA <i>AUBEGINE & GOAT CHEESE</i> ROASTED AUBEGINE & GOAT CHEESE RAVIOLIS, FRESH ORÉGANO, TOMATO & ROCKEY COULIS	€23
PORCO PRETO LOMBINHO BAIXA TEMPERATURA, BOLACHA DE XARÉM E BERBIGÃO, LASCAS DE MUXAMA <i>BLACK PORK</i> PORK TENDERLOIN IN LOW-TEMPERATURE, "XARÉM" & COCKLES COOKIE, MUXAMA	€24
BORREGO CHAMBÃO COM MEL E CITRINOS, POLPA DE BATATA, FEIJÃO VERDE E LEGUMES CARAMELIZADO <i>LAMB</i> SHANK WITH HONEY & CITRUS FRUIT, POTATO PURÉE, GREEN BEANS & CARAMELIZED VEGGIES	€24
BACALHAU Lombo CONFIT COM CROSTA DE GRÃO, MEIA DESFEITA DE BATATA DOCE, AZEITONA E OVO PANADO <i>CODFISH</i> CONFIT COD LOIN WITH CHICKPEA CRUST, SWEET POTATO, OLIVES & CRUMBLLED EGG	€25
POLVO CROCANTE COM AMÊNDOA DO ALGARVE E RISOTTO A LAGAREIRO <i>CRISPY OCTOPUS</i> WITH ALMOND FROM THE ALGARVE & "LAGAREIRO" RISOTTO	€28

PIZZAS | PASTAS | RISOTTOS

PIZZA MARGHERITA MOLHO DE TOMATE, MOZARELLA <i>TOMATO SAUCE, MOZARELLA</i>	€13
PIZZA CAMPESTRE MOLHO DE TOMATE, BACON, COGUMELOS, MOZARELLA FRESCA <i>TOMATO SAUCE, BACON, MUSHROOMS, FRESH MOZARELLA</i>	€16
PIZZA LAKE MOLHO DE TOMATE, MOZARELLA, PRESUNTO, PARMESÃO, RÚCULA, PESTO <i>TOMATO SAUCE, MOZARELLA, SMOKED HAM, PARMESAN, ROCKET, PESTO</i>	€17
TORTELINIS DE RICOTA E ESPINAFRES, MOLHO DE TOMATE, AZEITONA, ESPINAFRES E PESTO <i>RICOTTA & SPINACH TORTELLINI, TOMATO SAUCE, OLIVES, SPINACH & PESTO</i>	€16
SPAGHETTI PENNE NAPOLITANA <i>TOMATO SAUCE</i> BOLONHESA <i>BOLOGNAISE</i>	€15 €15
LINGUINI DE MARISCO SABORES A CATAPLANA <i>SEAFOOD IN CATAPLANA FLAVOURS LINGUINI</i>	€20
RISOTTO DE COGUMELOS <i>MUSHROOMS RISOTTO</i>	€18
RISOTTO DE CAMARÃO À ALGARVIA <i>PRAWNS IN ALGARVE STYLE RISOTTO</i>	€23

DA GRELHA FROM THE GRILL

FRANGO PIRI-PIRI <i>CHICKEN PIRI-PIRI</i>	€19.5
FILETES DE ROBALO <i>SEA BASS FILET</i>	€22
VAZIA MERTOLENGA DOP 250GR <i>"MERTOLENGA DOP" VEAL 250GR</i>	€25
NACO DE ATUM 250GR <i>TUNA STEAK 250GR</i>	€27
CARRÉ DE BORREGO <i>RACK OF LAMB</i>	€34
CHATEAUBRIAND 450GR - 2 PAX <i>CHATEAUBRIAND 450GR</i>	€52

ESCOLHA O ACOMPANHAMENTO - €3/UNID CHOOSE YOUR SIDE DISH

LEGUMES SALTEADOS <i>SAUTÉED VEGETABLES</i>
COGUMELOS SALTEADOS <i>SAUTÉED MUSHROOMS</i>
BATATA GRATINADA <i>GRATIN POTATO</i>
BATATA DOCE ASSADA <i>BACKED SWEET POTATO</i>
BATATA FRITA COM ORÉGÃOS <i>FRIED POTATO WITH OREGANO</i>
PURÉ DE BATATA TRUFADO OU NÃO <i>TRUFFLED OR NOT POTATO SMASHED PURÉE</i>

ESCOLHA O MOLHO CHOOSE YOUR SAUCE

MOLHO PIMENTA <i>PEPPER SAUCE</i>
MOLHO BEARNAISE <i>BERNAISE SAUCE</i>
MANTEIGA MAÎTRE D'HOTEL <i>MAÎTRE D'HOTEL BUTTER</i>
MOLHO MENTA <i>MINT SAUCE</i>

SOBREMESAS DESSERTS

TARTE DE CHOCOLATE E FIGO SECO, SORBET DE TANGERINA <i>CHOCOLATE & FIG TART WITH TANGERINE SORBET</i>	€8
CHEESECAKE DE REQUEIJÃO E MARMELO, MAÇÃ DE ALCOBAÇA CARAMELIZADA <i>COTTAGE CHEESE CHEESECAKE WITH QUINCE & CARAMELIZED "ALCOBAÇA" APPLE</i>	€8
BROWNIE DE BATATA DOCE E CASTANHA, SORBET DE LIMÃO, <i>SWEET POTATO & HAZELNUT BROWNIE WITH LEMON SORBET</i>	€8
SOUFFLÉ DE BAUNILHA E MEDRONHO (DEMORA APROX. 20MINUTOS) <i>VANILLA SOUFFLÉ WITH MEDRONHO (WILL TAKE APROX. 20 MINUTES)</i>	€8.5

A nossa carta contém alguns ingredientes alimentares com potencial alergénico e de intolerância. Em caso de dúvida por favor solicitar essa informação ao Chefe de Restaurante. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

We kindly inform that our menu has ingredients with allergenic or intolerance potential. In case of doubt please ask our restaurant Manager. No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.

I.V.A. incluído à taxa em vigor
V.A.T. included