

Fusion

MENU DO CHEF CHEF MENU

PRATO
MAIN COURSE
€ 26,00

ENTRADA + PRATO ou PRATO + SOBREMESA
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT
€ 28,00

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 €2/PAX

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

COUVERT (INCLUÍDO NO MENU) €3/PAX

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

FUSION €7

6 CROQUETES DE AZEITONAS MARINADAS COM CENOURA A 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

PORCO PRETO €15

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

QUEIJOS €15

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

DA HORTA FROM THE GARDEN

SOPA LIGEIRA DE HORTALIÇAS, REQUEIJÃO E BELDROEGAS €6
VEGETABLES SOUP, COTTAGE CHEESE, PURSLANE

CROQUETE DE GRÃO À GOMES DE SÁ, MOLHO DE IOGURTE €7
"À GOMES DE SÁ" CHICKPEA CROQUETE, YOGURT SAUCE

TACO VEGGIE €8
ABACATE, TOMATE, OVO E CHEDDAR
VEGGIE TACO
ADVOCATO, TOMATO, EGG, CHEDDAR

CARPACCIO DE TOMATE ROSA, BOCCONCINO, AZEITONA E €9
SORBET DE MANJERICÃO
ROSE TOMATO CARPACCIO, BOCCONCINO, OLIVES, BASIL SORBET

DA QUINTA FROM THE FARM

ERVILHAS COM OVO E CHOURIÇO: POLPA E GUISADO €9
GREEN PEAS WITH EGG & CHORIZO: PURÉE & STEW

CORN-DOG DE FRANGO FUMADO, MILHO E COCO, €11
MAIONESE DE PIRI-PIRI
SMOKED CHICKEN, CORN, COCONUT CORN DOG, PIRI-PIRI MAYONNAISE

NOVILHO €16
PICA-PAU DO LOMBO, PICKLES CASEIROS
BEEF
PICA-PAU TENDERLOIN, HOMEMADE PICKLES

DO MAR FROM THE SEA

CREME DE TOMATE, TIBÓRNIA DE SARDINHA EM LATA E AZEITONA €7
TOMATO CREAM SOUP, CANNED SARDINE TIBÓRNIA & OLIVES

BURGUER DE LULA RECHEADA, €10
AGRIÃO E TOMATADA – 2 UND
FILLED SQUID BURGUER, WATERCRESS & SMASHED TOMATO

MI-CUIT DE SALMÃO, VERDES: ERVILHA, PEPINO E POEJO €11
SALMON MI-CUIT & GREENS: PEA, CUCUMBER, PENNYROYAL

BOLINHOS DE SAPATEIRA E COURGETTE, €12.5
MAIONESE DE CITRINOS – 3 UND
CRAB & ZUCCHINI BALLS, CITRUS FRUIT MAYONNAISE

SUGESTÃO DO CHEF CHEFS RECOMMENDATION

BERINGELA & QUEIJO CABRA RAVIOLIS DE BERINGELA ASSADA E QUEIJO DE CABRA, ORÉGÃO FRESCO E COULIS DE TOMATE E RÚCULA <i>AUBEGIONE & GOAT CHEESE</i> ROASTED AUBEGINE & GOAT CHEESE RAVIOLIS, FRESH ORÉGANO, TOMATO & ROCKEY COULIS	€22
SEITAN SEITAN CROCANTE E POLPA DE BATATA DOCE E COCO, LEGUMES CROCANTES <i>SEITAN</i> CRUNCHY SEITAN WITH SWEET POTATO & COCONUT PURÉE, CRUNCHY VEGGIES	€22
PORCO PRETO LOMBINHO BAIXA TEMPERATURA LACADO, MIGAS DE AMEIJOA DA RIA FORMOSA, EMULSÃO E ÓLEO DE COENTRO <i>BLACK PORK</i> PORK TENDERLOIN IN LOW-TEMPERATURE, RIA FORMOSA CLAMS CRUMBLED, CORIANDER OLI EMULSION	€23
BORREGO CHAMBÃO COM ALECRIM, ERVILHAS COM HORTELÃ E TOMATE, PURÉ DE BATATA, PEQUENOS LEGUMES <i>LAMB</i> SHANK WITH ROSEMARY, PEAS WITH PEPPERMINT, POTATO PURÉE, BABY VEGETABLES	€24
BACALHAU Lombo CONFIT, CROSTA DE AMÊNDOA, BATATA DOCE E COCO, POEJO E COURGETTE <i>CODFISH</i> CONFIT COD LOIN, ALMOND CRUST, SWEET POTATO & COCONUT, PENNYROYAL & ZUCCHINI	€25
VIEIRAS E MUXAMA DE ATUM FAVINHA E LARANJA DO ALGARVE, SEITAN <i>SCALLOP & TUNA MUXAMA</i> BROAD BEANS, ALGARVE ORANGE	€26

RISOTTOS | PASTAS | PIZZAS

PIZZA MARGHERITA MOLHO DE TOMATE, MOZARELLA <i>TOMATO SAUCE, MOZARELLA</i>	€13
PIZZA CAMPESTRE MOLHO DE TOMATE, BACON, MOZARELLA FRESCA <i>TOMATO SAUCE, BACON, 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 TORTELETTINI, TOMATO SAUCE, OLIVES, SPINACH & PESTO</i>	€16
RISOTTO DE COGUMELOS E MASCARPONE <i>MUSHROOMS & MASCARPONE RISOTTO</i>	€18
LINGUINI DE MARISCO SABORES A CATAPLANA <i>SEAFOOD IN CATAPLANA FLAVOURS LINGUINI</i>	€19
RISOTTO DE CAMARÃO À ALGARVIA <i>PRAWNS IN ALGARVE STYLE RISOTTO</i>	€19
ESPARGHETTI PENNE NAPOLITANA <i>TOMATO SAUCE</i> BOLONHESA <i>BOLOGNAISE</i>	€15 €15

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
CHATEAUBRIAND 450GR <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 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>

SOBREMESAS DESSERTS

CRUMBLE DE AMÊNDOA E FIGOS FLAMBEADOS, GELADO DE MASCARPONE <i>ALMOND CRUMBLE, FLAMBÉE FIGS, MASCARPONE ICE CREAM</i>	€8
PÊSSEGO E BAUNILHA, CREME BRULÉE, ESPONJA, XAROPE <i>PEACH & VANILLA, CREME BRULLÉE, SPONGE, SYRUP</i>	€8
BABA COM "MOJITO DE MELANCIA E HORTELÃ" <i>BABÁ WITH WATERMELON & MINT MOJITO</i>	€8
CHEESECAKE DE 2 CHOCOLATES, BRANCO E NEGRO, MARACUJÁ E BANANA CARAMELIZADA <i>2 CHOCOLATES CHEESECAKE - MILK & DARK, CARAMELIZED BANANA & PASSIONFRUIT</i>	€8

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