

MENU 3 PRATOS | THREE-COURSE MENU

€35 por pessoa / per person

Escolha de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa.
Choose one starter, one main course and one dessert

COUVERT | Por pessoa pão, pate caseiro, manteiga €2
Couvert | per person bread, homemade pâté, butter

PARA COMEÇAR ~ TO BEGIN

- ◆ **Tarte Fine Presunto** €14
Sésamo preto, queijo fresco de cabra, presunto, alface, abóbora, pêra grelhada
Smoked Ham Tart Fine
Black sesame, fresh goat cheese, smoked ham, lettuce, pumpkin, grilled pear
- ✓ **Tarte Fine Queijo Fresco de Cabra** €13,5
Sésamo preto, queijo fresco de cabra, alface, abóbora, pêra grelhada
Fresh Goat Cheese Tart fine
Black sesame, fresh goat cheese, lettuce, pumpkin, grilled pear
- ◆ **Salmão em Cura de Beterraba** €16
Polpa de beterraba e baunilha, vinagrete de abacate e lima, gelatina de laranja, massa *wan-tan*, agrião, rabanete, gin
Beetroot Cured Salmon
Beetroot and vanilla pulp, advocate and lime vinaigrette, orange jelly, wan-tan, watercress, Radish, gin
- ◆ **Novilho Sumac** €14,5
Espetada de novilho *Sumac* sobre salada com sabores a *Pita Shoarma*, alface, molho iogurte, tomate cereja, *croutons*, cebola-roxa, rabanete
Sumac Beef
Sumac beef skewer on Pita Shoarma flavours salad, lettuce, yogurt sauce, cherry tomato, croutons, red onion, radish
- ✓ **Salada Romula** €13,5
Alfaces, molho de iogurte, cebola roxa, rabanete, tomate cereja, feta, pão de pita, pastel de grão
Romula Salad
Lettuce, yogurt sauce, red onion, radish, cherry tomato, feta, pita bread, chickpea patties
- ◆ **Tataky de Atum** €14
Glacéado com mel sésamo e mostarda, polpa de ervilha, salada de maçã - esponja, caviar e pickle
Tuna Tataki
Glaced with sesame and mustard honey, green peas pulp, apple salad – sponge, caviar, pickle
- ◆ **Dim Sum e Gyosa** €13
Trio de *Dim Sum* de porco, cogumelos, *pak-choi*, salada asiática, *gyosa* de camarão em caldo *Miso Shiro*
Dim Sum & Gyosa
Pork, mushroom & pak-choi Dim Sum Trilogy, Asiatic salad, prawns gyosa in Miso Shiro broth
- ◆ **Gnocchi de Bacon** €13,5
Gnocchi, bacon, espinafres, tomate, cogumelos, molho de balsâmico, *croutons* e parmesão
Bacon Gnocchi
Gnocchi, bacon, spinach, tomato, mushrooms, balsamic sauce, croutons, parmesan
- ✓ **Gnocchi de Tomate** €13
Gnocchi, tomate, espinafres, cogumelos, molho de balsâmico, *croutons* e parmesão
Tomato Gnocchi
Gnocchi, tomato, spinach, mushrooms, balsamic sauce croutons, parmesan

SOPAS & CALDOS ~ SOUPS & BROTH

<p>◆ Alcachofra a Dobrar Creme de alcachofras, coração recheado com tomate seco, presunto, mozzarella Double Artichoke <i>Artichoke cream soup, artichoke heart filled with sun-dried tomato, smoked ham & mozzarella</i></p>	€8,5
<p>◆ Creme Verde, Ricota e Chouriço Creme de ervilhas, tortellini de ricota e espinafres, espuma de chouriço Green Cream, Ricotta & Chorizo <i>Green Peas Cream Soup, ricotta & spinach tortellini, chorizo foam</i></p>	€8,5
<p>✓ Creme Verde, Ricota e Alho Creme de ervilhas, tortellini de ricota e espinafres, espuma de alho Green Cream, Ricotta & Garlic <i>Green peas cream, spinach & ricotta tortellini, garlic foam</i></p>	€8,5
<p>✓ Creme Vermelho Sopa de tomate, <i>croutons</i> e molho pesto Tomato Cream Soup <i>Tomato soup, croutons, pesto sauce</i></p>	€8,5
<p>✓ Sopa & Cupcake Creme de abóbora, <i>cupcake</i> de coco e caril Soup & Cupcake <i>Pumpkin, coconut & curry cupcake</i></p>	€8,5
<p>◆ Sopa, Cupcake & Camarão Creme de abóbora, <i>cupcake</i> de camarão, coco e caril Soup, Cupcake & Prawn <i>Pumpkin cream, prawns, coconut and curry cupcake</i></p>	€8,5
<p>◆ Consommé Fusion <i>Consommé</i> de Frango com temperos asiáticos – sésamo, miso e gengibre Fusion Consommé <i>Chicken consommé with Asiatic flavours – sesame, miso, ginger</i></p>	€8,5

PRATO PRINCIPAL ~ MAIN COURSE

DO MAR ~ FROM THE SEA

- ◆ **Peixe-Galo e mexilhão fora da casca** €23
Gnocchi de mexilhão e sua emulsão, maçã verde, aipo cremoso, salada crocante
John-Dory & Mussel out of the bark
Mussel Gnocchi & emulsion, green apple, creamy celery, crunchy salad
- ◆ **Bacalhau Branco & Preto** €24
Lombo de Bacalhau em escabeche de vinho tinto perfumado, ovo escalfado, grelos e migas de broa
Black & White Codfish
Codfish loin in red wine pickled, pouched egg, turnip & corn bread crumbs
- ◆ **Salmão Thai** €24,5
Braseado com leite de coco e temperos *Thai*, *noodles* de ovo com legumes e mel
avinagrado, manga e caju
Thai Salmon
Braised in coconut milk & thai flavours, egg noddles with vinegary honey vegetables, mango, cashew
- ◆ **Garoupa, Bivalves e Alcachofra** €24,5
Garoupa em crosta de limão e ervas, alcachofra e azeitona, *conchiglione* recheados
de mexilhão e ameijoas, coentros e cenoura
Grouper, Mussels & Artichoke
*Grouper with lemon & fine herbs crust, artichoke and olive, conchiglione filled with mussel,
Clams, coriander, carrot*
- ◆ **Crocante de Tamboril** €24,5
Crepe de tamboril, bacon, manga, coco, curgete e pimentos, polpa de batata branca e roxa
Monkfish Crunchy
Monkfish Crepe, bacon, mango, coconut, courgetti, peppers, white & red potato pulp

DA QUINTA ~ FROM THE FARM

- ◆ **Pato, tudo e nada a ver com um arroz de pato** €21
Perna *confit*, *magret* laqueado, *arrancini* de pato e cenoura, espuma de chouriço,
bacon caramelizado
Duck everything and nothing to do with Duck Rice
Confit leg, laqué magret, duck & carrot arancini, chorizo foam, caramelized bacon
- ◆ **Frango Cerveja Preta** €22
Frango com molho de cerveja preta e cebola, risotto de cevada e cogumelos
Stout Beer Chicken
Chicken with stout beer & onion sauce, barley & mushrooms risotto
- ◆ **Borrego & Grelha** €23
Costeleta, hambúrguer de azeitonas e legumes na grelha, Xarém cremoso e crocante, Jus de Hortelã
Lamb & Grill
Chop, grilled olives and vegetables burger, creamy & crunchy "xerem", mint jus
- ◆ **Porco Loulé-Beijing** €23
Lombinho de porco com citrinos a baixa temperatura, polpa de batata-doce e amêndoa,
Wok de legumes & *pak-choi*, crocante de alfarroba
Loulé-Beijing Pork
*Pork Tenderloin with citrus in slow tempêrature, sweet potato & almond pulp,
vegetables & pak-choi Wok, carob crunchy*
- ◆ **Vazia Chimichurri** €28,5
Na grelha, manteiga de ervas, lima e malagueta, batata gomosa, feijão preto, sonho de banana frita,
arroz & farofa
Chimichurri Sirloin Steak
Grilled, fine herbs, lime & chili pepper butter, wedge potatoes, black beans, fried banana fried ball, rice & farofa

VEGETARIANO ~ VEGETARIAN

◆ **"Spring Roll" de Tofu**

Crepe de Legumes e *Tofu*, polpa batata-doce e amêndoa, salada crocante, *coulis* de pimentos

Tofu "Spring Roll"

Vegetables & Tofu Crepe, sweet potato & almond pulp, crunchy salad, peppers coulis

€18

◆ **SOBREMESA** ~ DESSERT

◆ **Panna Cotta & Speculoos**

Panna cotta de baunilha, compota de frutos vermelhos, *Speculoos*

Panna cotta & Speculoos

Vanilla Panna cotta, red berries jam, speculoos

€6

◆ **Tarte de Queijo**

Tarte de queijo e pêra com mel e rosmaninho, iogurte com nozes, redução vinho do Porto

Cheese Tart

Cheese & Pear Tart with honey & lavender, walnuts yogurt, Port wine reduction

€6,5

◆ **Parfait Basilicuja**

Parfait de maracujá e basilico, pão-de-ló, geleia de *piña colada*, *crocante de coco*

Basil & Passion fruit Parfait

Passion fruit & Basil Parfait, sponge cake, piña colada jelly, coconut crunchy

€6,5

◆ **Salada de Fruta**

Fruit salad

€7

◆ **Três Chocolates**

Bolo de 2 chocolates: leite e branco, gelado de chocolate negro

3 Chocolates

Milk & white Chocolate Cake, dark chocolate ice cream

€7

◆ **Maçã, Amêndoa, Rum e Favo de Caramelo**

Folhado de maçã. creme de rum, favo de mel e crocante de amêndoa

Apple, Almond, Rum & Caramel Honeycomb

Apple pastry puff, Rum cream, honeycomb & almond crunchy

€7,5

◆ **Tarte de Limão Desconstruída**

Deconstructed Lemon Tart

€7,5

MENU À LA CARTE ~ À LA CARTE MENU

- ◆ **Filete Dourada grelhado, legumes salteados e batata cozida** €24
Grilled Golden bream filet, sautéed vegetables, boiled potatoes
- ◆ **Vazia na grelha, legumes e batata au sauté** €28,5
Grilled Sirloin Steak, vegetables and potatoes au sauté

RISOTTO

- ◆ **Risotto de Açafraão e Gambas** €19
Risotto de açafraão, tomate cereja, pesto de coentros e espuma de limão
Saffron & Prawns Risotto
Saffron, cherry tomato, coriander pesto, lemon foam
- ◆ **Risotto de Polvo à Algarvia** €20
Risotto de polvo atomatado, pimentos e coentros
Algarve Octopus Risotto
Tomato & Octopus Risotto, peppers and coriander
- ✓ **Risotto de "Paris"** €18
Risotto de cogumelos de Paris, espinafres, tomate cereja e espuma de alho
Paris Risotto
Paris Mushrooms Risotto, peppers and coriander
- ✓ **Tortellini de Ricotta e Espinafres** €17
Molho de tomate, azeitona, espinafres e pesto
Ricotta & Spinach Tortellini
Tomato, olives, spinach and pesto
- ◆ **Ravioli em Bruschetta** €18
Ravioli de Tomate, presunto, rúcula e parmesão, croutons de pão e cremoso de balsâmico
Ravioli in Bruschetta
Tomato Ravioli, smoked ham, rocket & parmesan, bread croutons and balsamic creamy

PASTA

- ◆ **Spaghetti | Penne** €18,5
Molho | Sauce
Bolonhesa | Bolognese
Napolitana | Tomato
- ◆ **Pizza Margherita | molho tomate, mozzarella** €13
Pizza Margherita | tomato sauce, mozzarella
- ◆ **Pizza Regina | molho tomate, mozzarella, cogumelos, fiambre** €15
Pizza Regina | tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham
- ◆ **Pizza Lake | molho tomate, mozzarella, rúcula, presunto e parmesão** €14,5
Pizza Lake | tomato sauce, mozzarella, rocket salad, prosciutto and parmesan
- Ingrediente extra | unidade** € 1,5
Extra ingredient | unit

✓ - Prato Vegetariano / Vegetarian Dish

A nossa carta contém alguns ingredientes alimentares com potencial alergénico e de intolerância. Em caso de dúvida por favor solicite a nossa tabela 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 for the chart. 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
Neste estabelecimento existe livro de reclamações / Complaint book available