



## MENU CHEF

**3 PRATOS** ENTRADA + PRATO + SOBREMESA  
**3 COURSES** 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  
VARIIDADES DE PÃO, AZEITE MONTEROSA  
*BREAD BASKET, MONTEROSA OLIVE OIL*

**COUVERT** (INCLUÍDO NO MENU) €3/PAX  
PASTA CASEIRA, VARIIDADE DE PÃO, AZEITE MONTEROSA  
*HOMEMADE PATÉ, BREAD SELECTION, MONTEROSA OLIVE OIL*

**ALL IN** €7  
6 CROQUETES DE AZEITONA COM CENOURA À ALGARVIA,  
PASTA CASEIRA, AZEITE MONTEROSA, PÃO E TOSTAS  
*6 MARINATED OLIVES CROQUETES WITH ALGARVE CARROTS,  
HOMEMADE PATÉ, MONTEROSA OLIVE OIL, BREAD & TOASTS*

**PORCO PRETO CURED BLACK IBERIAN PORK SELECTION** €15  
PRESUNTO IBÉRICO, CHOURIÇO ASSADO SOBRE PÃO CASEIRO,  
PAIOLA, AZEITONAS, PICKLES CASEIROS  
*IBERIAN PORK HAM, ROASTED CHORIZO WITH HOMEMADE BREAD,  
"PAIOLA", SMOKED PORK LOIN, OLIVES, HOMEMADE PICKLES*

**QUEIJOS CHEESE SELECTION** €15  
QUEIJO AZEITÃO COM MEL, QUEIJO ILHA DE S.JORGE COM  
DOCE DE ANANÁS, QUEIJO ALAVÃO COM AMÊNDOAS,  
BRICK DE CABRA E FRAMBOESA DO ALGARVE  
*AZEITÃO CHEESE WITH HONEY, S.JORGE ISLAND CHEESE WITH  
PINEAPPLE JAM, ALAVÃO CHEESE WITH ALMOND, GOAT CHEESE*

### - ENTRADAS -

#### STARTERS

**CREME DE TOMATE E MANJERICÃO, TOSTA DE AZEITONA,  
OVO DE CODORNIZ** €7  
*TOMATO & BASIL CREAM SOUP, OLIVE TOAST, QUAIL EGG*

**SOPA DE PEIXE, RAVIOLI DE CALDEIRADA,  
REBENTOS DE COENTRO** €9  
*FISH SOUP, STEW RAVIOLI, CORIANDER SPROUTS*

**FOLHADO DE ABACATE, TOMATE E PEPINO, IOGURTE  
ARTESANAL, VINAGRETE DE CAJU, LIMA E MALAGUETA** €14  
*AVOCADO, TOMATO & CUCUMBER PASTRY PUFF, HOMEMADE  
YOGURT, CASHEW, LIME & CHILI PEPPER*

**TIBORNIA DE FOIE GRAS, BOCHECHA AVINAGRADA,  
BATATA DOCE E LICOR BEIRÃO** €16  
*FOIE GRAS TIBÓRNIA, PICKLED CHEEK, SWEET POTATO &  
BEIRÃO LIQUEUR*

**VIEIRA E MUXAMA DE ATUM, POLPA DE LEGUMES,  
LARANJA DO ALGARVE** €17  
*SCALLOP & EXTRA-CURED TUNA FISH, VEGETABLES PURÉE,  
ALGARVE ORANGE'S*

### - SUGESTÕES DO CHEF -

#### CHEF SUGGESTIONS

**LOMBO DE BACALHAU MEIA CURA, ERVILHA EM TEXTURAS, ESPUMA DE ALHO CONFIT, ESPINAFRES E OVO GRATINADO** €25  
*DEMI CURE CODFISH LOIN, TEXTURED PEAS, CONFIT GARLIC FOAM, SPINACH & GRATIN EGG*

**PARGO EM EMPREITA DE COURGETE, RISOTO DE AZEITONA E POEJO, COURGETE AMARELA, LIMÃO E TOMATE** €29  
*SEA BREAM IN COURGETTE PALM WEAVING, OLIVE & PENNYROYAL RISOTTO, YELLOW COURGETTE, LEMON & TOMATO*

**CHAMBÃO DE BORREGO ASSADO COM ALECRIM, CAÇAROLA DE BATATA E AMÊNDOA, LEGUMES** €26  
*ROASTED LAMB SHANK WITH ROSEMARY, POTATO & ALMOND CASSEROLE, VEGETABLES*

**RISOTO DE CAMARÃO SALTEADO À ALGARVIA** €23  
*SAUTÉED PRAWNS IN ALGARVE STYLE RISOTTO*

**RAVIOLI DE BERINGELA ASSADA E QUEIJO DE CABRA, ÓREGÃO FRESCO, COULIS DE TOMATE E RÚCULA** €23  
*ROASTED AUBERGINE & GOAT CHEESE RAVIOLI, FRESH OREGANO, TOMATO & ROCKET COULIS*

**SEITAN E POLPA DE BATATA DOCE E COCO, LEGUMES CROCANTES** €22  
*SEITAN, SWEET POTATO & COCONUT PURÉE, CRUNCHY VEGETABLES*

## - GRILL -

<b>NACO DE ATUM 250GR</b> <i>TUNA STEAK 250GR</i>	€26
<b>FILETE DE ROBALO</b> <i>SEA BASS FILET</i>	€22
<b>FRANGO PIRI-PIRI</b> <i>CHICKEN PIRI PIRI</i>	€19.5
<b>SECRETOS DE PORTO PRETO</b> <i>IBERIAN BLACK PORK SECRETO</i>	€24
<b>CARRÉ DE BORREGO</b> <i>RACK OF LAMB</i>	€34
<b>VAZIA MERTOLENGA DOP 250GR</b> <i>MERTOLENGA DOP VEAL STEAK 250GR</i>	€25
<b>SURF &amp; TURF— Tournedo novilho 300gr + camarão XL</b> <i>SURF &amp; TURF —BEEF Tournedo 300gr + PRAWN XL</i>	€34
<b>CHATEAUBRIAND 600GR - 2 PESSOAS</b> <i>CHATEAUBRIAND 600GR - 2 PEOPLE</i>	€56
<b>TOMAHAWK NOVILHO 900/1000GR - 2 PESSOAS</b> <i>BEEF TOMAHAWK 900/1000GR - 2 PEOPLE</i>	€55
<b>BLACK ANGUS BURGER BY LAKE 200GR</b> - COM PÃO DE BRIOCHE, MAIONESE DE PIMENTA PRETA, BACON, TOMATE, AGRIÃO E PICKLES CASEIROS - ANDAR SUPLEMENTAR <i>BLACK ANGUS BURGUER 200GR</i> - WITH BRIOCHE BREAD, BLACK PEPPER MAYONNAISE, BACON, TOMATO, WATERCRESS & HOMEMMADE PICKLES - EXTRA STAGE BURGER SUPPLEMENT	€13 €16.5 €21.5

### ◆ MOLHOS SAUCES

<b>PIMENTA PRETA</b> <i>BLACK PEPPER</i>
<b>BEARNÊS</b> <i>BEARNAISE</i>
<b>CERVEJARIA</b> <i>BEER SAUCE</i>
<b>MANTEIGA MAÎTRE D´HOTEL</b> <i>MAÎTRE D´HOTEL BUTTER</i>
<b>PIRI-PIRI, LIMÃO E COENTROS</b> <i>PIRI PIRI, LEMON &amp; CORIANDER</i>
<b>MENTA</b> <i>PEPPERMINT</i>

### ◆ ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES €3/UN.

<b>LEGUMES SALTEADOS</b> <i>SAUTÉED VEGETABLES</i>
<b>ARROZ DE ALHO</b> <i>GARLIC RICE</i>
<b>COGUMELOS SALTEADOS</b> <i>SAUTÉED MUSHROOMS</i>
<b>BATATA GRATINADA</b> <i>GRATINATED POTATOES</i>
<b>BATATA DOCE ASSADA</b> <i>ROASTED SWEET POTATO</i>
<b>BATATA FRITA COM ÓREGÃOS</b> <i>FRIED CHIPS WITH OREGANO</i>
<b>PURÉ DE BATATA TRUFADO OU NÃO</b> <i>TRUFFED OR NOT POTATO PURÉE</i>

## - SOBREMESAS -

### DESSERTS

<b>SALADA DE FRUTA</b> <i>FRESH FRUIT SALAD</i>	€7
<b>ANANÁS FLAMBEADO, ABADE DE PRISCOS, SORBET DE LIMÃO</b> <i>FLAMBÉED PINEAPPLE, ABADE PRISCOS PUDDING, LEMON SORBET</i>	€8
<b>TARTE DE CHOCOLATE E FIGO SECO, GELADO DE AMARGUINHA</b> <i>CHOCOLATE &amp; DRIED FIG TART, "AMARGUINHA" LIQUEUR</i>	€8
<b>CHEESECAKE DE PÊSSEGO, MACARON DE ALFARROBA, GELADO DE IOGURTE E MEL</b> <i>PEACH CHEESECAKE, CAROB MACARON, YOGURT &amp; HONEY ICE CREAM</i>	€8
<b>BROWNIE DE BATATA DOCE E CASTANHA, SORBET DE TANGERINA</b> <i>SWEET POTATO &amp; CHESTNUT BROWNIE, TANGERINE SORBET</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