

ENTRADAS E SOPAS

- Gaspacho de tomates Portugueses com pão alentejano torrado 7. ✓
- Creme de legumes do nosso mercado 7. ✓
- Sopa rica de peixe do dia 12.
- Tábua de enchidos de Monchique e queijos nacionais 25. 👑
- Biqueirões, azeitonas e pão de centeio de Loulé 11.
- Amêijoas da ria de Alvor à Bulhão Pato 25. 👑
- Salada de polvo com azeite Monterosa e coentros frescos 12.
- Peixinhos da horta com emulsão de ervilhas 11. 👑 ✓
- Gambas da costa al ajillo e malagueta 21.
- Seleção de pão com manteiga Algarvia 4.

SALADAS

Caesar

- Clássica 17.
- Frango 18.
- Feijão frade, beterrada assada, folhas verdes e sementes torradas 15. ✓
- Niçoise com batata olho de perdiz e confit caseiro de atum 19. ✓

SANDWICH

- Club de Perú assado em casa, ovo estrelado 19.
- Tosta mista com três queijos portugueses e fiambre artesanal 15.
- Prego de novilho, cebola e molho de mostarda caseiro 20.
- Hamburger de novilho com flamengo, bacon fumado e pickles caseiros 20.
- Hamburger vegan com pickle de beterraba assada 16. ✓

STARTERS AND SOUPS

- Gazpacho with Portuguese tomatoes and toasted Alentejo bread 7. ✓
- Vegetables from the market crème soup 7. ✓
- Algarvian traditional fish soup 12.
- Monchique charcuterie and national cheese platter 25. 👑
- Marinated anchovy, olives and rye bread from Loulé 11.
- Sautéed ria de Alvor clams Bulhão Pato 22.
- Octopus salad with olive oil Monterosa and fresh coriander 10.
- Green beans tempura with peas emulsion 9. ✓
- Sautéed local prawns in garlic 19. 👑
- Assortment of bread with Algarvian butter 4.

SALADS

- Caesar
- Classic 17.
 - Chicken 18.
- Cowpeas, roasted beetroot, green leaves and toasted seeds 15. ✓
- Niçoise with heirloom potatoes and Azorean tuna homemade confit 19.

SANDWICH

- Club with toasted turkey with fried egg 19.
- Portuguese three cheese and homemade ham toast 15.
- Tenderloin beef steak, onion and homemade mustard sauce 20.
- Hamburger with cheese, smoked bacon and homemade pickles 20.
- Vegan burger with pickled roasted beetroot 16.

MASSAS

Tagliatelle fresco com bolonhesa 18.

Tagliatelle fresco com manteiga feita na casa, broccoli e queijo Parmigiano 18.

PEIXE

Todos os peixes são feitos na grelha

Garoupa 34. 

Linguado 39. 

Camarão Tigre 51. 

Peixe fresco do dia 31.

Escolha o seu molho

Beurre blanc de limão, azeite de alho e ervas e manteiga de ervas 1.

CARNE

Todas as carnes são feitas na grelha

Entrecôte 250gr 37.

Lombo de novilho 200gr 39. 

Tomahawk maturado 900gr [30 dias] 75.

Costeletas de borrego com molho de hortelã 36.

Costeleta de porco preto do Zambujal 28. 

Escolha o seu molho

Béarnaise, Chimichurri 1.

M A S S A S

Fresh tagliatelle with bolognese 18.

Fresh tagliatelle with homemade butter, brocolli and parmesan cheese 18.

F I S H E S

All fish is charcoal grilled

Atlantic grouper 34. 

Dover sole 39. 

Jumbo tiger prawns 51. 

Fresh fish from the market 31.

Available sauces

Lemon beurre blanc, garlic and herbs oil or fine herbs butter 1.

M E A T S

All meat is charcoal grilled

Entrecôte 250gr 37.

Beef tenderloin 200gr 39. 

Dry age Tomahawk 900gr 75. 

Lamb cutlets with mint sauce 36.

Iberian pork loin chops from Zambujal 28.

Available sauces

Béarnaise, Chimichurri 1.

SOBREMESAS

- Panna cotta de frutos vermelhos com aveia caramelizada 10.
- Tarte de limão do Algarve merengada 10.
- Trilogia de tartes portuguesas - Alfarroba, amêndoa e feijão 10.
- Mousse de chocolate negro 70% com molho de caramelo salgado 12.
- Fruta da época 10. ✓
- Carpaccio de abacaxi com coentros e sorvete multivitaminas 9. ✓
- Tarte de cacau e coco com gelado de pistachio 12. ✓

Seleção de gelados e sorvetes

- 1 bola 3.
- 2 bolas 6.
- 3 bolas 8.

Todos os preços são em IVA

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

Lista de alergénicos disponível a pedido

✓ Prato Vegetariano

 Prato não disponível no regime de meia pensão

A Meia Pensão inclui uma entrada, um prato principal e uma sobremesa por pessoa

DESSERTS

Red berry` s panna cotta with caramelized oats 10.

Algarvian meringue lemon tart 10.

Selection of Portuguese tarts. Carob, almond and beans 10.

70% Chocolate mousse with salty caramel sauce 12.

Seasonal sliced fruit 10. ✓

Pineapple carpaccio with coriander and multivitamin sorbet 9. ✓

Cocoa and coconut tart with pistachio ice cream 12. ✓

Selection of ice creams and sorbets

1 scoop 3.

2 scoops 6.

3 scoops 8.

All prices are in euros

Complaint book available upon request

If you would like to know the allergenic list please ask the server

✓ Vegetarian option

👑 Option not available in half-board regime

Half Bord includes one starter, main course and dessert per person