

# MARINA com Noélia

A chef Noélia Jerónimo, conhecida pela sua paixão pela cozinha portuguesa, leva até ao Marina com Noélia a sua aposta em pratos que realçam os mariscos e os produtos frescos da região, vindos diretamente do mercado de Olhão, com uma abordagem inovadora às receitas tradicionais.

Desde os vários tipos de arroz, Tataki, Xerém ou Cataplanas, até aos peixes e mariscos mais frescos, como o robalo com algas, lingueirão ou gambas da costa, a disponibilidade e frescura dos ingredientes são essenciais para a qualidade da cozinha do restaurante, podendo não estar disponíveis diariamente. A carta irá, por isso, sofrer alterações diárias.

Todos os dias poderá ter disponível, no restaurante, a ementa mais atualizada do dia. Desejamos uma deliciosa refeição.

Chef Noélia Jerónimo, known for her passion for Portuguese cuisine, brings to Marina with Noélia her focus on dishes that highlight the seafood and fresh products of the region, sourced directly from the Olhão market, with an innovative approach to traditional recipes.

From various types of rice, Tataki, Xerém, or “Cataplanas”, to the freshest fish and seafood, such as sea bass with seaweed, razor clams, or local prawns, the availability and freshness of the ingredients are essential to the quality of the restaurant’s cuisine, and therefore may not be available daily. The menu will, therefore, change daily.

Every day, the most updated menu of the day will be available at the restaurant. We wish you a delicious meal.

# MARINA

com *Noélia*

## COUVERT

Manteiga fumada e flor de sal, azeite, cremoso de cenoura algarvia, azeitonas temperadas e pão massa mãe (2 pessoas) €7,00  
Smoked butter with fleur de sel, olive oil, Algarvian carrot cream, olives, sourdough bread (2 people)

---

## SOPA SOUP

Creme de cenoura €4,00  
Carrot creamy soup

---

Sopa de peixe €7,00  
Fish soup

---

Canja de amêijoas e coentros (2 pessoas) €40,00  
Clam and coriander soup (2 people)

---

## ENTRADAS STARTERS

Croquetes de Pescada com caril (2 unidades) €10,00  
Hake croquettes with curry (2 pieces)

---

Tártaro de Atum e papadum €18,00  
Tuna tartar with papadum

---

Ceviche de Dourada e abacate €19,00  
Golden bream and avocado ceviche

---

Ostras ao natural (5 unidades) €18,00  
Oysters (5 pieces)

---

Amêijoas da Ria Formosa €26,00  
Ria Formosa clams

---

Camarão frito ao alho €25,00  
Fried garlic shrimp

---

Muxama, figos e gazpacho de tomate €14,00  
Muxama (cured tuna), figs and tomato gazpacho

---

Carpaccio de gamba da Costa €18,00  
Coastal prawn carpaccio

---

Robalo marinado com manga e malagueta €16,00  
Marinated Sea Bass with Mango and Chili

---

Sarrajão braseado com cenoura algarvia €12,00  
Baked Atlantic Bonito with Algarve-style carrots

---

## ARROZES RICE

Arroz de Robalo com algas Sea bass rice with seaweed	€28,00
Arroz de Lingueirão Razor clam rice	€26,00
Risoto de espargos, espinafres e crème fraîche Asparagus, spinach and crème fraîche risotto	€23,00
Arroz crocante com polvo, lardo Baked rice with octopus, lardo	€30,00
Arroz crocante de Robalo (2 pessoas) Sea bass baked rice (2 people)	€45,00
Arroz de forno de carabineiro Scarlet shrimp baked rice	€45,00
Cevadoto de boletus e Parmesão Boletus and Parmesan Barley	€23,00

## PEIXES FISH

Tataki de atum à Algarvia e oregãos Tuna takaki and oregano Algarve style	€30,00
Raia Alhada Skate with garlic	€23,00
Bacalhau à Bras Codfish "Brás" style (scrambled cod with onions, matchstick fried potatoes and parsley)	€29,00
Filetes de polvo com migas de tomate Octopus fillet with tomato bread stew	€28,00
Filetes de Peixe Aranha com xerém ou açorda de bivalves Spider fish fillet with clams corn grits or bread stew	€24,00
Cataplana, Robalo e Amêijoas (2 pessoas) "Cataplana", Sea bass and clam (2 people)	€65,00
Feijoada de Lingueirão Razor "Feijoada" (beans stew)	€26,00
Robalo, abóbora e jus de novilho Sea bass, pumpkin and beef jus	€30,00
A nossa açorda de Pescada Our Hake bread stew	€28,00

## CARNES GRELHADAS NO JOSPER JOSPER GRILLED MEAT

Presa Ibérica, puré de nabos e redução de Porto Iberian pork with turnip purée, Port sauce	€30,00
Costeletas de borrego grelhadas com cevadoto de boletus Grilled lamb chops with boletus barley	€30,00
Tornedó com gratin de batata e legumes assados Tornado with potato gratin and roasted vegetables	€35,00
Bochecha de porco preto confitada, Xerém de couve e gremolata Confited black pork cheek, cabbage corn grits and gremolatas	€30,00

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Taxa por saco 0,10€, taxa por caixa de cartão 0,20€ ou caixa de alumínio 0,30€. (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020). Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. IVA INCLUIDO

Our dishes may contain nuts, seeds, or traces of foods that can cause allergies or food intolerances. If you need information about the detailed composition of the dishes, please consult our staff before placing your order. No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if left unused by them.

Bag fee €0.10, cardboard box fee €0.20, or aluminum box fee €0.30. (DL152-D/2017 added by DL 102-D/2020). This establishment has a complaints book. VAT INCLUDED