



Festival do Marisco

Seafood Festival



COUVERT

Pão artesanal, manteiga, patê, azeitonas marinadas e tremoços | 4.50
Artisan bread, butter, pâté, marinated olives and lupin beans

Glúten · lactose · tremoço · peixe · sulfitos | Gluten · lactose · lupin · fish · sulphites

Cesto de torradas com manteiga d'alho | 4
Basket of toasts with garlic butter

Glúten · lactose | Gluten · lactose

PRATOS | DISHES

Ostras ao natural com vinagre de chalotas e limão (5 un.)* | 12.50
Oysters au naturel with vinaigrette (5 pcs.)*

Peixe · moluscos · sulfitos | Fish · molluscs · sulphites

Prato de camarão cozido com flor de sal* | 14
Boiled shrimp with fleur de sel*

Crustáceos | Crustaceans

Prato de gambinha da costa | 16
Coastal prawns

Crustáceos | Crustaceans

Salada de polvo com picadinho de pimentos* | 15
Octopus salad with diced peppers*

Peixe · moluscos · sulfitos | Fish · molluscs · sulphites

Amêijoas à Bulhão Pato | 25
Clams in garlic, coriander and white wine sauce (Bulhão Pato style)

Moluscos · sulfitos | Molluscs · sulphites

Camarão salteado com malagueta, alho e coentros | 16
Sautéed shrimp with chili, garlic and coriander

Crustáceos · sulfitos | Crustaceans · sulphites

Casco de sapateira com tostas | 30
Stuffed crab shell with toast

Glúten · ovos · soja · crustáceos · sulfitos | Gluten · egg · soya · crustaceans · sulphites

Xerém de amêijoas da Ria Formosa | 18
Xerém with Ria Formosa clams (cornmeal stew)

Glúten · lactose · moluscos · sulfitos | Gluten · lactose · molluscs · sulphites

Arroz de Marisco | 32
Portuguese seafood rice stew

Lactose · peixe · moluscos · crustáceos · sulfitos | Lactose · fish · molluscs · crustaceans · sulphites

Camarão tigre com salada de verduras e arroz de coentros | 52
Tiger prawns with green salad and coriander rice

Lactose · mostarda · crustáceos · sulfitos | Lactose · mustard · crustaceans · sulphites

Seleção de mariscos da Ria Formosa | 55
Cold shellfish platter from Ria Formosa

Glúten · ovo · soja · moluscos · crustáceos | Gluten · egg · soya · molluscs · crustaceans

NO PÃO | IN BREAD

Bifanas estufadas em bola rústica* | 10
Stewed pork bifana in a rustic bun*

Glúten · mostarda · sulfitos · porco | Gluten · mustard · sulphites · pork

Prego de novilho em bola rústica* | 15
Prego steak sandwich in a rustic bun*

Glúten | Gluten

SOBREMESAS | DESSERTS

Mousse de chocolate* | 6
Chocolate mousse*

Lactose · ovo | Lactose · egg

Doce do António* | 7
Doce do António*

Glúten · lactose · ovo · frutos de casca rija | Gluten · lactose · egg · nuts

Pastel de nata* | 3
Portuguese custard tart*

Glúten · lactose · ovo · frutos de casca rija | Gluten · lactose · egg · nuts

Dom Rodrigo* | 4
Traditional Algarve sweet with egg yolk and almonds*

Lactose · ovo · frutos de casca rija | Lactose · egg · nuts

Salada de fruta* | 4
Fruit salad*

PRATOS DO DIA | DAILY SPECIALS

DIA | DAY

9

Cataplana de corvina e marisco | 26
Croaker and seafood "cataplana"

Peixe · moluscos · crustáceos · sulfitos | Fish · molluscs · crustaceans · sulphites

DIA | DAY

10

Açorda de gambas e coentros | 26
Traditional bread stew with prawns and coriander

Glúten · lactose · crustáceos · sulfitos | Gluten · lactose · crustaceans · sulphites

DIA | DAY

11

Massada de corvina | 26
e camarão do Atlântico
Hearty pasta stew with meagre fish and Atlantic prawns

Glúten · ovo · peixe · moluscos · crustáceos · sulfitos | Gluten · egg · fish · molluscs · crustaceans · sulphites

DIA | DAY

12

Cataplana de polvo, camarão | 26
e batata doce
Octopus, prawns and sweet potato "cataplana"

Peixe · moluscos · crustáceos · sulfitos | Fish · molluscs · crustaceans · sulphites

DIA | DAY

13

Feijoada de choco e bivalves | 26
Bean stew with cuttlefish and shellfish

Peixe · moluscos · crustáceos · sulfitos | Fish · molluscs · crustaceans · sulphites

DIA | DAY

14

Cataplana de lombinho de porco | 26
com berbigão à algarvia
Traditional Algarve cataplana with pork tenderloin and cockles

Mostarda · moluscos · sulfitos · porco | Mustard · molluscs · sulphites · pork

* DISPONÍVEL PARA TAKE AWAY | AVAILABLE FOR TAKE AWAY

CHAMPANHES E ESPUMANTES
SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

Champagne Laurent Perrier Brut | 105
Champagne Möet & Chandon | 94
Espumante Ermelinda Freitas Bruto | 26

VINHOS | WINES

VINHO VERDE | GREEN WINE REGION

Bico Amarelo | 22
Conde Villar Loureiro | 26
Conde Villar Alvarinho | 39

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Três Bagos Sauvignon Blanc · DOURO | 35
Montaria · ALENTEJO | 18 [Copo · Glass | 6]
Herdade Grous · ALENTEJO | 32
Edds Arinto · ALGARVE | 30
Vila Alvor · ALGARVE | 24

VINHO ROSÉ | ROSE WINE

Montaria · ALENTEJO | 18 [Copo · Glass | 6]
Dona Maria · ALENTEJO | 18
Villa Alvor Moscatel Roxo · ALGARVE | 28

VINHO TINTO | RED WINE

Carm Reserva · DOURO | 38
Montaria · ALENTEJO | 18 [Copo · Glass | 6]
Herdade Grous · ALENTEJO | 33
Vila Alvor Negra Mole · ALGARVE | 26

SANGRIAS

Branca / Tinta / Rosé | 21 [Copo · Glass | 8]
White / Red / Rose
Espumante e frutos vermelhos | 28
Sparkling wine and red berries

CERVEJAS E REFRIGERANTES
BEERS & SOFT DRINKS

Imperial · Draught beer | 2.50
Caneca · Large draught beer | 4.50
Sidra · Cider | 3
Caneca Sidra · Large Cider | 6
Refrigerantes · Soft drinks | 3
Monster | 5.50

APERITIVOS
APERITIFS

Martini Rosso / Bianco | 6
Porto Tawny / Dry | 4

VODKA

Eristoff | 9
Belvedere | 10

WHISKY

Jameson | 9
J&B | 9
Glenfiddich 12 Anos | 14

COCKTAILS

Mojito / Caipirinha | 7.50
Mocktail's | 6

GIN

Bombay Sapphire | 10
Bombay Bramble | 10
Bulldog | 13
Hendrick's | 15

RUM

Bacardi | 9
Havana 7 Anos | 12
Diplomático Reserva | 14

LICORES
LIQUEURS

Nacionais · Domestic | 8
Importados · Imported | 9

ÁGUAS E CAFETARIA | WATERS & CAFETERIA

Expresso · Espresso | 1.50
Café duplo · Double coffee | 2
Capuccino · Cappuccino | 3.50
Café com leite · Coffee with milk | 3
Chá & Tisana · Tea | 2
Água Vitalis · Mineral water 0,33l | 2
Água Vitalis · Mineral water 1,5l | 4.50
Água das Pedras | Mineral Sparkling Water 0,33l | 2
Água das Pedras | Mineral Sparkling Water 1l | 4.50

Os nossos pratos ou bebidas 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 for inutilizado. Taxa por saco 0,10€ ou taxa por caixa de cartão 0,20€ e 0,30€ caixa alumínio. (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020). Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Seja responsável, beba com moderação. IVA INCLUIDO | PREÇOS EM EUROS

Our dishes or drinks may contain nuts, seeds or traces of foods which might cause allergies or food intolerance. If you require information about the detailed composition of the dishes, please ask our employees before making your order. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged unless requested by the customer or if it is unused by the customer. Tax for bag €0.10 or tax for package €0.20 (DL152-D/2017 amended by DL 102- D/2020). This establishment has a complaints book. Be responsible, drink in moderation. VAT INCLUDED | PRICES IN EUROS