

O qu'houver The couvert

Seleção de pães, manteigas e azeite
Bread and butter selection with olive oil

3,50 €

Por onde começar... Let's start!

Bruschetta de tártaro de robalo, salada algarvia e agrião
Bruschetta of Sea Bass tartare, red onion, tomatoes, oregano salad and watercress

9,00 €

Carpaccio de novilho com condimento de cogumelos e trufa
Beef carpaccio with mushrooms and truffle

9,00 €

Creme de tomate com ovo a baixa temperatura
Tomato soup with slow cooked egg

9,00 €

Salada de tofu e legumes grelhados
Tofu salad and grilled vegetables

9,00 €

Salmão braseado com gaspacho de manga
Brased salmon with mango gaspacho

9,00 €

Estaladiço de tomate, rúcula e burrata
Crispy tomato, rocket and burrata cheese,

17,00 €

(Half Board & Voucher + 7€)

Do mar...
From the Sea...

Bacalhau confitado com puré de batata doce, bimy e cenoura baby

Codfish confit with sweet mashed potatoes, bimy and baby carrot

18,00 €

Gambão Argentino com risotto de lima

Argentine prawn with lime risotto

18,00 €

Robalinho com puré de abóbora assada e especiarias com legumes grelhados

Seabass with spice roasted pumpkin puree and grilled vegetables

18,00 €

Pregado com xerém de berbigão, água de tomate e citronela

Turbot with cockle xerem, lemongrass and tomato water

29,00 €

(Half Board & Voucher + 9€)

*Da nossa quinta...
From the farm...*

Franguinho piri-piri com batata frita e salada de tomate

Spicy chicken with French fries and tomato salad

18,00 €

Lombinho de porco, migas de batata e espargos com molho de tomilho

Pork tenderloin, mashed potatoes and asparagus with thyme sauce

18,00 €

Bife do lombo à marrare batatinha nova corada com cebolinho e endívias assadas

Sirloin steak marrare style with small grilled potatoes, grilled chives and endives

30,00 €

(Half Board & Voucher + 10€)

Carré de cordeiro à provençal com batatinha assada e ratatouille de legumes

Rack of lamb with baked potatoes and vegetables ratatouille

35,00 €

(Half Board & Voucher + 14€)

O que é doce nunca amargou
What is sweeter never gets bitter

Seleção de gelados e sorbets (3 sabores)
Ice cream and sorbet selection (3 flavours)

7,50 €

Crème Brûlée de laranja, gel de cenoura e gelado de iogurte
Orange cream Brûlée, carrot gel and yogurt ice cream

8,00 €

Crumble de maçã e zimbro com gelado de canela
Apple and juniper crumble with cinemon ice cream

8,00 €

Fruta da época laminada
Seasonal fruit

8,00 €

Pêssegos confitados em alfazema com gelado de baunilha
Confit peach in lavender with vanilla ice cream

8,00 €

Semi-frio de manga e maracujá
Mango and passion fruit cold pie

8,00 €

Delícia de chocolate
Chocolate Delicious

8,00 €

Creme pistachio, crocante de chocolate, gelatina de amaretto e gelado de café
Pistachio cream, chocolate crispy, amaretto gelly and coffee ice cream

10,00 €

A nossa seleção de queijos
Our cheese selection

18,00 €

(Half Board & Voucher + 5€)