








JANTAR | *DINNER*

PARA COMEÇAR | *TO START*

	€
Pão massa-mãe no forno, azeitona e manteiga do Pico Açores, paté do Chef <i>Sourdough bread in the oven, olives, butter from Pico Azores and Chef's pâté</i>	6 HB
Queijos e enchidos regionais (queijo fresco de Sagres, Topo de S. Jorge Açores, presunto curado Alentejo Bolota, chouriço porco preto - inclui compota caseira, frutos secos tostas) <i>Cheeses and artisanal meat - includes homemade jam, nuts and toasts</i>	15 HB

PARA PARTILHA | *TO SHARE*

Focaccia de tomilho & alho <i>Thyme & garlic focaccia</i>	9 HB
Tomate rosa bio assado com burrata e molho pesto  <i>Organic pink tomatoes with burrata and pesto sauce</i>	9 HB
Carpaccio de beterraba, requeijão vegan caseiro, vinaigrette de mel  <i>Beetroot carpaccio, homemade vegan cream cheese, honey vinaigrette</i>	13 HB
Ostras ao natural, da Ria de Alvor (uni)  <i>Natural oyster from Ria do Alvor (unit)</i>	4
Gambas crocantes, panko e maionese de lima <i>Crispy prawns, panko and lime mayonnaise</i>	14 HB
Tártaro atum & abacate, cebola roxa, soja e tomate cherry  <i>Tuna & avocado tartar, red onion, soy and cherry tomato</i>	15
Ceviche de dourada, maracujá, cebola roxa e crocante  <i>Sea bream ceviche, passion fruit, red and crispy onion</i>	14 HB
Carpaccio de novilho, rúcula, parmesão e alcaparras <i>Beef carpaccio, arugula, parmesan and capers</i>	13

SOPAS & SALADAS | *SOUPS & SALADS*

Sopa sazonal de verduras bio  <i>Seasonal organic vegetable soup</i>	6 HB
Creme de couve-flor e trufa  <i>Cauliflower and truffle cream</i>	7 HB
Sopa de peixe <i>Fish soup</i>	8
Salada César frango, alface romana, croutons, parmesão, molho caesar <i>Chicken Caesar salad, romaine lettuce, croutons, parmesan, caesar sauce</i>	15 HB
Salada orgânica de quinoa, figos, rúcula, frutos secos  <i>Organic quinoa salad, figs, arugula, dried fruits</i>	14 HB



HB Entrada, Prato Principal e Sobremesa | HB Starter, Main Course and Dessert

Diariamente das 18h30 às 22h00 | Daily from 18h30 until 22h00

Por favor, informe-nos em caso de restrições alimentares | Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs








PASTAS & RISOTTOS

	€
Risotto de polvo, arroz arbório, tomate, parmesão e coentros  <i>Octopus risotto, arborio rice, tomato, parmesan and coriander</i>	20
Ravioli vegano de abóbora, molho branco e amêndoa laminada  <i>Vegan pumpkin ravioli, white sauce and sliced almonds</i>	18 HB
Tagliolini de camarão, tomate cherry, espinafres e parmesão <i>Shrimp tagliolini, cherry tomato, spinach and parmesan</i>	20 HB
Gnocchi de batata gratinado, mozzarella e cogumelos <i>Potato gnocchi gratin, mozzarella and mushrooms</i>	19 HB

PEIXE | FISH

Carolino de bivalves, berbigão, mexilhão, lingueirão e lima  <i>Bivalves broth rice, cockles, mussels, razor clams and lime</i>	25 HB
Lombo de bacalhau, espinafres, pimentos e puré de batata-doce  <i>Cod loin, spinach, peppers and sweet mashed potato</i>	25
Espetada de corvina, camarão, molho cítrico com ervas  <i>Croaker kebab, shrimp, citrus sauce with herbs</i>	28
Peixe do dia  <i>Fish of the day</i>	26 HB
Inclui escolha de dois acompanhamentos  <i>Includes choice of two side dishes</i>	

CARNE | MEAT

Rib eye 200gr  <i>Rib eye</i>	30
Fillet mignon  <i>Fillet mignon</i>	28
Fornaria burger, picanha Argentina, bacon, queijo cheddar, cebola roxa  <i>Fornaria burger, argentine rump, bacon, cheddar cheese, red onion</i>	19 HB
Frango recheado com ricota e espinafres  <i>Chicken stuffed with ricotta and spinach</i>	20 HB
Inclui escolha de dois acompanhamentos  <i>Includes choice of two side dishes</i>	

ACOMPANHAMENTO | SIDE DISHES

Batata frita caseira | Batata-doce | Batata assada | Puré batata-doce | Seleção legumes do dia | Salada verde | Salada mista | Arroz branco | Arroz fumeiro | Arroz de tomate rosa

Homemade french fries | Sweet potato | Roasted potatoes | Sweet mashed potato | Vegetables selection | Green salad | Mixed salad | White rice | Smoked rice | Pink tomato rice

HB Entrada, Prato Principal e Sobremesa | HB Starter, Main Course and Dessert

Diariamente das 18h30 às 22h00 | Daily from 18h30 until 22h00

Por favor, informe-nos em caso de restrições alimentares | Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs



PIZZAS NO FORNO A LENHA | WOODEN OVEN PIZZAS

€

MARGARITA

13 HB

Tomate, mozzarella e manjericão

Tomato, mozzarella and basil

DIABLO

14 HB

Tomate, mozzarella, salame picante, queijo cabra e azeitona

Tomato, mozzarella, spicy salami, goat cheese and olives

CAPRICCIOSA

14 HB

Tomate, mozzarella, cogumelo, alcachofra, fiambre e azeitona

Tomato, mozzarella, mushroom, artichoke, ham and olive

VEGETARIANA

15 HB

Gengibre, mozzarella, alcachofra, courgette, cogumelo Paris, queijo taleggio

Ginger, mozzarella, artichokes, courgette, Paris mushroom, taleggio cheese

BALEEIRA

16

Tomate, mozzarella, cebola roxa, camarão, mexilhão, azeite alho

Tomato, mozzarella, red onion, shrimp, mussels, garlic olive oil

PORTUGUESA

18 HB

Tomate, mozzarella, cebola, chouriço porco preto, pimentos, presunto Ibérico

Tomato, mozzarella, onion, black pork chorizo, peppers, iberian smoked ham

FORNARIA

18 HB

Tomate, mozzarella, bresaola, rúcula, parmesão, azeite de trufa

Tomato, mozzarella, bresaola, arugula, parmesan, truffle oil

BURRATA

17

Tomate, burrata, rúcula, nozes, parmesão, azeite alho, redução balsâmico

Tomato, burrata, arugula, walnuts, parmesan, olive oil, garlic, balsamic reduction

INGREDIENTES EXTRA | EXTRA INGREDIENTS

3

Molho gengibre | azeite de trufa | azeite alho | cogumelos | alcachofras | azeitonas | curgete | rúcula | cebola roxa | pimento assado | tomate cherry | abacaxi | figo | queijo de cabra | queijo taleggio | parmesão | burrata | mozzarella | chouriço de porco preto | salame picante | bresaola | fiambre | bacon | frango | camarão | mexilhão | molho pesto

Trufa Extra 8€

Ginger sauce | truffle oil | olive oil garlic | mushrooms | artichokes | olives | courgette | arugula | purple onion | roasted pepper | cherry tomato | pineapple | fig | goat cheese | taleggio cheese | parmesan | burrata | mozzarella | black pork chorizo | spicy salami | bresaola | ham | bacon | chicken | shrimp | mussel | pesto sauce

Extra Truffle 8€

HB Entrada, Prato Principal e Sobremesa | HB Starter, Main Course and Dessert




Diariamente das 18h30 às 22h00 | Daily from 18h30 until 22h00

Por favor, informe-nos em caso de restrições alimentares | Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs



SOBREMESAS | DESSERTS


€



Mousse chocolate  <i>Chocolate mousse</i>	6 HB
Parfait de café  <i>Coffee parfait</i>	6 HB
Tiramissu de matcha <i>Matcha tiramissu</i>	7 HB
Crème brullé  <i>Crème brullé</i>	8 HB
Doce regional algarvio <i>Algarve regional sweet</i>	8 HB
4 Variedades de queijos (S. Jorge 30 meses, queijo de ovelha de Serpa, Topo S. Jorge, Nisa Alentejo) <i>4 varieties of cheeses</i>	18

GELADOS | LOCAL ICE CREAMS

4 HB

Alice Gelateria

Gelado, biscoito de chocolate, baunilha, amendoim, framboesa, canela 
Ice Cream, cookie chocolate, vanilla, peanut, raspberry, cinnamon

Sorbet, morango, manga, laranja, limão e manjeriçao, medronho  
Sorbet, strawberry, mango, orange, lemon and basil, arbutus

Glúten Free  Vegan 

HB Entrada, Prato Principal e Sobremesa | HB Starter, Main Course and Dessert

Diariamente das 18h30 às 22h00 | Daily from 18h30 until 22h00

Por favor, informe-nos em caso de restrições alimentares | Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs