


# ALMOÇO | LUNCH


12H00 – 18H00

## COUVERT

Pão, azeite aromatizado, azeitonas, paté caseiro 5  
*Bread, flavored olive oil, olives, homemade pâté*


## SOPAS | SOUP


Creme camponesa 5,50   
*vegetable cream*


Sopa fria de cenoura e laranja do Algarve 7   
*Cold carrot and orange from the Algarve soup*


Aveludado de couve-flor, azeite de trufa e amêndoa 6,50   
*Velvety cauliflower, truffle oil and almond*

## ENTRADAS & SALADAS | STARTERS & SALADS


Stick's mozzarella com molho agridoce 9   
*Mozzarella Stick's with sweet and sour sauce*

Legumes em tempura crocante com molho de soja 10   
*Vegetables in crispy tempura with soya sauce*

Burrata, tomate, rúcula e redução balsâmico 14   
*Burrata, tomato, arugula and balsamic reduction*

Salada Fornaria, queijo de cabra, figos secos, nozes e vinagrete de mostarda e mel 14   
*Fornaria salad, goat cheese, dried figs, walnuts and honey mustard vinaigrette*

Poke de Atum braseado, quinoa, edamame, abacate, alga wakame e molho de soja 15  
*Braised tuna poke, quinoa, edamame, avocado, wakame seaweed and soy sauce*

Poke Vegetariana, bulgur, falafel, rúcula e pickles couve roxa 15   
*Vegetarian Poke, bulgur, falafel, arugula and red cabbage pickles*

# SANDUICHES

Acompanham com batata chips ou salada verde | *served with potato chips or green salad*

Tosta Mista em pão saloio 10

*Mixed toast in country bread*

Tosta de frango, tomate, queijo e orégãos 13

*Chicken, tomato, cheese and oregano toast*

Wrap de salmão fumado, rúcula e creme de abacate 13

*Smoked salmon, arugula and avocado cream wrap*

Sandes aberta de queijo chevre, tomate, nozes e mel 14 ✓

*Open sandwich with chevre cheese, tomato, nuts and honey*

Baguete de atum, maionese, tomate, ovo e alface 14

*Tuna baguette, mayonnaise, tomato, egg and lettuce*

Memmo burger de picanha, bacon, queijo brie, Portobello e batata frita caseira 19

*Memmo burger with sirloin steak, bacon, brie cheese, Portobello and homemade fries*

Memmo burger vegetariano, cebola, tomate e alface 18 🌱

*Memmo vegetarian burger, onion, tomato and lettuce*

## PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Ravioli de abobora, amêndoa laminada e molho branco 16 🌱

*Pumpkin ravioli, sliced almonds and white sauce*

Quinoa cremosa de legumes, tempura de feijão Quénia 18 🌱

*Creamy Vegetable Quinoa, Kenya Bean Tempura*

Supremo de frango recheado com ricotta, mini salada e batata frita caseira 18

*Chicken supreme stuffed with ricotta, mini salad and homemade fries*

Lombo novilho assado, batata salteada e molho de vinho do porto 24

*Roasted veal loin, sautéed potatoes and port wine sauce*

Peixe da lota fresco, azeite de coentros, batata sauté e legumes da época 22

*Fresh fish, coriander oil, sautéed potatoes and seasonal vegetables*

## ESCOLHA O SEU ACOMPANHAMENTO 3.5 | SIDE DISHES

Batata frita caseira, Batata-doce frita, Arroz basmati, Legumes salteados, Salada mista  
*homemade french fries, Sweet Potato Fries, basmati rice, sautéed vegetables, Mixed salad*

## **SOBREMESAS | DESSERTS**

Mousse chocolate caseira com crocante de avelã 5  
*Homemade chocolate mousse with hazelnut crunch*

Semi frio caseiro de manga e laranja do Algarve 5  
*Homemade mango and orange semifreddo from the Algarve*

Tarte crumble de maçã, cardamomo e gelado de baunilha 7  
*Apple, cardamom and vanilla ice cream crumble pie*

Petit gateau de chocolate vegan com sorbet de manga 7   
*Vegan chocolate petit gateau with mango sorbet*

Delícia do Algarve, alfarroba, amêndoa e figo com sorbet de medronho 7,50  
*Algarve delight, carob, almond and fig with medronho sorbet*

Seleção de três queijos, compota caseira e frutos secos 12,50  
*Selection of three cheeses, homemade jam and nuts*

Salada de fruta com fruta da época 4,50   
*Fruit salad with seasonal fruit*

## **GELADOS 3,50 | ICE CREAM**

CHOCOLATE COM SALAME  
*CHOCOLATE SALAMI*

BAUNILHA  
*VANILLA*

AMENDOIM  
*PEANUT*

CHOCOLATE BRANCO E FRAMBOESA  
*WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY*

GELADOS SÃO ARTESANAIS, FEITOS DE LEITE E NATAS FRESCAS  
*\*ICE CREAM IS HANDMADE, MADE FROM FRESH MILK AND CREAM*

## **SORBET 3,50**

MORANGO  
*STRAWBERRY*

MANGA  
*MANGO*

LIMÃO COM MANJERICÃO  
*LEMON AND BASIL*

MEDRONHO  
*"MEDRONHO"*

OS SORBET SÃO ARTESANAIS FEITOS DE FRUTA FRESCA  
*SORBETS ARE MADE FROM FRESH FRUIT*

# KIDS MENU

ATÉ AOS 10 ANOS | UNTIL 10 YEARS OLD

SOPA, PRATO PRINCIPAL E SOBREMESA 10  
*SOUP, MAIN DISH AND DESSERT*

## ENTRADAS | STARTERS

CREME DE LEGUMES   
*VEGETABLE SOUP*

CANJA DE GALINHA  
*CHICKEN  
SOUP*

PALITOS MOZZARELA COM MOLHO BARBECUE   
*MOZZARELLA STICKS WITH SWEET AND SOUR SAUCE*

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

MINI HAMBÚRGUER PICANHA E BATATA FRITA  
*MINI BRAZILIAN "PICANHA" (RUMP CAP STEAK) BURGER*

ESPARGUETE À BOLONHESA DE NOVILHO  
*SPAGHETTI BOLOGNESE*

FILETE DE PEIXE FRITO COM ARROZ BASMATI  
*FRIED FISH FILLET WITH BASMATI RICE*

## SOBREMESAS | DESSERTS

SALADA DE FRUTA   
*FRUIT SALAD*

MOUSSE DE CHOCOLATE  
*CHOCOLATE MOUSSE*

1 BOLA GELADO  
*1 ICE CREAM SCOOP*



DISPONÍVEL EM MEIA PENSÃO POR MAIS 5€ | AVAILABLE ON HALF BOARD FOR €5 MORE

VEGETARIANO | *VEGETARIAN*  *VEGAN* 