

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 MOZARELA 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 BURGUER DE PICANHA, BACON, QUEIJO BRIE, PORTOBELLO E BATATA FRITA CASEIRA 19
MEMMO BURGER WITH SIRLOIN STEAK, BACON, BRIE CHEESE, PORTOBELLO AND HOMEMADE FRIES

MEMMO BURGUER 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 QUÊNIA 18 
CREAMY VEGETABLE QUINOA, KENYA BEAN TEMPURA

SUPREMO DE FRANGO RECHEADO COM RICOTA, 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, ARROZ DE LEGUMES DA ÉPOCA 22
FRESH FISH, CORIANDER OIL, SEASONAL VEGETABLES RICE

ESCOLHA O SEU ACOMPANHAMENTO 3.5 | SIDE DISHES

BATATA FRITA, 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 FROM ALGARVE SEMIFREDDO

TARTE CRUMBLE DE MAÇA, 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

FRAMBOESA
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 AGRIDOCE 
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* 

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR / SE TIVER ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR, POR FAVOR INFORME
VAT INCLUDED / SHOULD YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS, PLEASE INFORM

