



MENU

Almoço 12h-18h

Lunch 12pm-6pm

PARA COMEÇAR TO START


Pão de Massa Mãe no Forno, Azeitonas, Manteiga do Pico (Açores) & Paté do Chef  6,00€
Oven-baked Sourdough Bread, Olives, Butter from Pico (Azores) & Chef's Pâté

Queijos e Enchidos Regionais: 15,00€
Cheeses & Regional Charcuterie:

Queijo Fresco de Sagres, Queijo Topo de S.Jorge (Açores), Presunto Curado Alentejo Bolota, Chouriço Porco Preto - inclui Compota Caseira, Frutos Secos e Tostas
Fresh Cheese from Sagres, S.Jorge Topo Cheese (Azores), Alentejo Acorn-Fed Smoked Ham, Black Pig Chorizo - includes Homemade Jam, Nuts and Toasts

PARA PARTILHAR TO SHARE

Tempura de Legumes com Molho de Soja  9,00€
Vegetables Tempura with Soy Sauce

Palitos de *Mozzarella* com Molho Agridoce  9,00€
Mozzarella Sticks with Sweet & Sour Sauce

Falafel & Creme de Abacate  9,00€
Falafel & Avocado Cream

SOPAS & SALADAS SOUPS & SALADS

Sopa Sazonal de Verduras Bio  100% 6,00€
Seasonal Organic Vegetable Soup

Creme de Couve-Flor & Trufa  100% 7,00€
Creamy Cauliflower & Truffle Soup

Gaspacho de Melancia & Tomate Rosa do Algarve  100% 7,00€
Watermelon & Algarve's Pink Tomato Gazpacho

Salada Fornaria (Salada verde, Queijo de Cabra, Figos, Nozes & Mel de Flores)  14,00€
Fornaria Salad (Green salad, Goat Cheese, Figs, Walnuts & Honey)

Salada de Verão (Quinoa, Abacate, Meloa, Tomate & Vinagrete)  100% 14,00€
Summer Salad (Quinoa, Avocado, Melon, Tomato & Vinaigrette)

Salada César de Frango (Alface Romana, *Croutons*, Parmesão & Molho *Caesar*) 15,00€
Chicken Caesar Salad (Romaine Lettuce, Croutons, Parmesan & Caesar Sauce)

Poke de Atum Braseado (Quinoa, Edamame, Abacate & Molho de Soja)  15,00€
Braised Tuna Poke (Quinoa, Edamame, Avocado & Soy Sauce)

Poke Vegan de Tofu (Manga, Quinoa, Sementes de Sésamo & Molho *Teriaky*)  100% 15,00€
Vegan Tofu Poke (Mango, Quinoa, Sesame Seeds & Teriaky Sauce)

IVA incluído à taxa em vigor | Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe.
VAT included | Should you have any dietary restrictions, please inform.

 100% Vegan  Vegetariano | *Vegetarian*  Sem Glúten | *Gluten Free*

O PÃO THE BREAD




COM BATATAS CHIPS OU SALADA VERDE
WITH CHIPS OR GREEN SALAD

Sandes em Pão de Massa Mãe com Tomate, Abacate, Rúcula & Sementes de Abóbora <i>Sourdough Sandwich with Tomato, Avocado, Arugula & Pumpkin Seeds</i>	100%	14,00€
Tosta de Frango com Tomate, Queijo Cheddar & Maionese de Alho <i>Chicken Toast with Tomato, Cheddar & Garlic Mayonnaise</i>		14,00€
Bagel Caprese com <i>Mozzarella</i> de Búfala, Tomate & Rúcula <i>Caprese Bagel with Buffalo Mozzarella, Tomato & Arugula</i>		14,00€
Prego de Atum Fresco em Bolo do Caco <i>Fresh Tuna Sandwich in Caco Bread</i>		15,00€
<i>Hot-Dog</i> do Mar com Camarão, Limão, Queijo Creme & Cebola Crocante <i>Sea Hot-Dog with Shrimp, Lemon, Cream Cheese & Crispy Onion</i>		15,00€
Hambúrguer Vegan com Tomate, Alface & Cebola Roxa Caramelizada <i>Vegan Burger with Tomato, Lettuce & Caramelized Red Onion</i>	100%	19,00€

MASSAS FRESCAS & RISOTTO FRESH PASTAS & RISOTTO

<i>Risotto</i> de Cogumelos com Parmesão & Salsa <i>Mushrooms Risotto with Parmesan & Parsley</i>		18,00€
<i>Ravioli</i> Vegan de Abóbora com Molho Branco & Amêndoa Laminada <i>Vegan Pumpkin Ravioli with White Sauce & Sliced Almonds</i>	 100%	18,00€

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Fornaria Burguer de Picanha Argentina com Bacon, Queijo Cheddar & Cebola Roxa* <i>Argentine Rump Steak Burger with Bacon, Cheddar & Red Onion*</i>		19,00€
Frango Recheado com <i>Ricotta</i> & Espinafres* <i>Chicken Stuffed with Ricotta & Spinach*</i>		20,00€
Peixe do Dia* <i>Fish of the Day*</i>		26,00€
<i>Fillet Mignon*</i>		28,00€

*Inclui escolha de dois acompanhamentos
*Includes two side dishes

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata Frita Caseira Batata-Doce Batata Assada Puré de Batata-Doce Seleção de Legumes do Dia Salada Verde Salada Mista Arroz Branco Arroz de Fumeiro Arroz de Tomate Rosa <i>Homemade French Fries Sweet Potato Roasted Potatoes Mashed Sweet Potato Vegetables Selection Green Salad Mixed Salad White Rice Smoked Rice Pink Tomato Rice</i>	5,00€
--	-------

IVA incluído à taxa em vigor | Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe.
VAT included | Should you have any dietary restrictions, please inform.

100% Vegan



Vegetariano | *Vegetarian*



Sem Glúten | *Gluten Free*

SOBREMESAS DESSERTS

Mousse de Chocolate  <i>Chocolate Mousse</i>	6,00€
Parfait de Café   <i>Coffee Parfait</i>	6,00€
Tiramisú de Matcha  <i>Matcha Tiramisu</i>	7,00€
Crème Brûlée   <i>Crème Brûlée</i>	8,00€
Doce Regional Algarvio (Alfarroba, Amêndoa & Figo)  <i>Algarve Regional Sweet (Carob, Almond & Fig)</i>	8,00€
4 Variedades de Queijo: <i>4 Cheese Varieties:</i>	18,00€
S. Jorge 30 meses, Queijo de Ovelha de Serpa, Topo S. Jorge, Nisa Alentejo <i>S. Jorge Cheese (30 months), Serpa Sheep Cheese, S. Jorge Topo Cheese, Nisa Cheese (Alentejo)</i>	

GELADOS & SORBETS ICE CREAMS & SORBETS

1 Bola de Gelado Artesanal, feito de leite e natas frescas  <i>1 Scoop of Craft Ice Cream, made of dairy</i>	4,00€
Biscoito de Chocolate Baunilha Amendoim Framboesa Canela <i>Chocolate Cookie Vanilla Peanut Raspberry Cinnamon</i>	
1 Bola de Sorbet Artesanal, feito de fruta fresca 100% <i>1 Scoop of Craft Sorbet, made of fresh fruits</i>	4,00€
Morango Manga Laranja Limão & Manjerição Medronho <i>Strawberry Mango Orange Lemon & Basil Arbutus</i>	

IVA incluído à taxa em vigor | Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe.
VAT included | Should you have any dietary restrictions, please inform.

100% Vegan

 Vegetariano | *Vegetarian*

 Sem Glúten | *Gluten Free*



YOU WILL NEVER
FORGET SAGRES