



# MENU

Jantar 18h30-21h30

*Dinner 6:30pm-9:30pm*

Sexta-feira & Sábado até às 22h

*Friday & Saturday until 10pm*

## COUVERT FORNARIA

Pão, Azeite e Manteiga aromatizada, Azeitonas 5€  
*Bread, flavoured Olive oil and Butter, Olives*

### SOPA

#### SOUP



- 100%** Creme Camponesa 5,50€  
*Vegetable Cream Soup*
- 100%** Aveludado de Couve-flor, Azeite de Trufa, Amêndoas 6,50€  
*Velvety Cauliflower, Truffle Oil, Almonds*
- 100%** Sopa de Cebola, Massa de Pizza crocante 7€  
*Onion Soup, crispy Sourdough Pizza*
- Sopa de Peixe da nossa Costa, Coentros frescos, Croutons 7€  
*Fish Soup from our Coast, fresh Coriander, Croutons*

### ENTRADAS

#### STARTERS



-  Focaccia, Mozzarella, Alho, Tomilho 8€  
*Focaccia, Mozzarella, Garlic, Thyme*
- Gambas crocantes, Panko, Maionese de Lima 14€  
*Crispy Prawns, Panko, Lime Mayonnaise*
- Tártaro de Atum, molho Soja, creme de Abacate 14€  
*Tuna tartar, Soy sauce, Avocado cream*
-  Burrata, Tomate, Manjeriçã, redução Balsâmico 14€  
*Burrata, Tomato, Basil, Balsamic reduction*
-  Salada Fornaria, Queijo de Cabra, Figos secos, Nozes, Vinagrete de Mostarda, Mel 14€  
*Fornaria Salad, Goat Cheese, Dry Figs, Walnuts, Mustard, Honey Vinaigrette*
- 100%** Faláfel no forno com Courgete grelhada, molho cremoso de Soja e Manjeriçã 15€  
*Falafel baked in the oven, grilled Courgette, creamy Soy and Basil sauce*

### CARPACCIOS



- 100%** Carpaccio de Beterraba, Queijo Vegan caseiro, Nozes, Rabanete 14€  
*Beet Carpaccio, Vegan Cheese, Walnuts, Radish*
- Carpaccio de Bacalhau, Vinagrete de Pimentos Vermelhos, Tomate Cherry 14,50€  
*Cod Carpaccio, Red bell Peppers and Cherry Tomato vinaigrette*
- Carpaccio de Novilho, Rúcula, Alcaparras, lascas de Parmesão 14,50€  
*Beef Carpaccio, Rocket, Capers, Parmeggiano shavings*

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*



Disponível em Meia Pensão, custo extra de 5€  
*Available on Half Board, 5€ Extra Cost*

## PASTAS FRESCAS & RISOTTO

### FRESH PASTAS & RISOTTO



100%	Bulgur cremoso Trufado, Queijo Vegan caseiro, Tempura de Legumes <i>Truffled creamy Bulgur, homemade Vegan Cheese, Vegetables Tempura</i>	18€
	Risotto de Polvo, molho de Tomate, Coentros frescos <i>Octopus Risotto, Tomato sauce, fresh Coriander</i>	18€
100%	Ravioli de Beringela, lascas de Amêndoa, molho Branco <i>Eggplant Ravioli, Almonds shavings, white Sauce</i>	17€
	Pasta Rigatoni, Camarão, Tomate Cherry, Espinafres, Parmeggiano <i>Rigatoni pasta, Shrimps, Cherry Tomato, Spinach, Parmeggiano</i>	19€

## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN DISHES



	Lombo de Bacalhau, Espinafres, Pimentos, Puré de Batata-doce <i>Cod Fish Loin, Spinach, Bell Peppers, Sweet Potato Pureé</i>	19€
	Peixe do Dia da nossa Lota, servido com arroz caldoso de Tomate Chucha <i>From our Fish Market, the Fish of the day served with "Chucha" Tomato Rice</i>	22€
	Corvina Braseada, Risotto cremoso de Mexilhão e Lima <i>Braised Croacker, creamy Mussels and Lime Risotto</i>	24€
	Supremo de Frango recheado com Ricotta, Salada, Batata frita caseira <i>Chicken Supreme stuffed with Ricotta, Salad, Homemade Fries</i>	18€
	Hambúrguer de Picanha, Bacon, Queijo Brie, Portobello assado <i>Sirloin steak Burger, Bacon, Brie Cheese, Roasted Portobello</i>	19€
	Lombo Novilho, Batata salteada, Espinafres, molho de Vinho do Porto <i>Beef Tenderloin, sautéed Potatoes, Spinach, Port Wine sauce</i>	24€

## ACOMPANHAMENTO

### SIDE DISHES

100%	Batata frita   Batata-doce frita   Arroz Basmati   Legumes salteados   Salada mista <i>Homemade Fries   Sweet Potato Fries   Basmati Rice   Sautéed Vegetables   Mixed Salad</i>	3,50€
------	---	-------

## DO NOSSO FORNO A LENHA

### FROM OUR WOODEN OVEN



	Cachaço de Porco Preto (de comer á colher), Arroz de fumeiro <i>Black Pork Neck (to eat with a spoon), Smoked Rice</i>	20€
100%	Gnocchi de Batata, molho de Beterraba, Nozes caramelizadas <i>Potato Gnocchi, Beetroot sauce, Walnuts caramelized</i>	18€

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*

 Disponível em Meia Pensão, custo extra de 5€  
*Available on Half Board, 5€ Extra Cost*

# AS NOSSAS PIZZAS NO FORNO A LENHA

## OUR PIZZAS FROM WOODEN OVEN



<b>MARGARITA</b>	10€
 Tomate, mozzarella, manjeriçã <i>Tomate, mozzarella, basil</i>	
<b>HAWAI</b>	12€
Tomate, mozzarella, fiambre, abacaxi <i>Tomate, mozzarella, ham, pineapple</i>	
<b>DIABLO</b>	13€
Tomate, mozzarella, salame picante, queijo cabra, azeitona <i>Tomate, mozzarella, spicy salami, goat cheese, olives</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	13€
Tomate, mozzarella, cogumelos, alcachofra, fiambre, azeitona <i>Tomate, mozzarella, mushrooms, artichoke, ham, olives</i>	
<b>VEGETARIANA</b>	13€
 Tomate, mozzarella, alcachofra, courgette, cogumelos, queijo taleggio <i>Tomate, mozzarella, artichoke, courgette, mushrooms, taleggio cheese</i>	

### AS DE ASSINATURA

#### THE SIGNATURES

<b>PORTUGUESA</b>	15€
Tomate, mozzarella, cebola, chouriço porco preto, pimento assado, crocante presunto <i>Tomate, mozzarella, onions, black pork chorizo, roasted bell Pepper, crispy smoked ham</i>	
<b>FORNARIA</b>	15€
Tomate, mozzarella, <i>bresaola</i> , rúcula, parmeeggiano, azeite de trufa <i>Tomate, mozzarella, bresaola, rocket, parmeeggiano, truffle oil</i>	
<b>BARBECUE</b>	15€
Tomate, mozzarella, frango, bacon, cebola, rúcula, molho barbecue <i>Tomate, mozzarella, chicken, bacon, onion, rocket, barbecue sauce</i>	
<b>BURRATA</b>	15€
Tomate, burrata, rúcula, nozes, parmeeggiano, azeite de alho, redução de balsâmico <i>Tomate, burrata, rocket, walnuts, parmeeggiano, garlic oil, balsamic reduction</i>	
<b>VEGANA</b>	15€
<b>100%</b> Tomate, queijo vegano caseiro, cogumelos, azeitonas, cebola, figos secos <i>Tomate, homemade vegan cheese, mushrooms, olives, onion, dry figs</i>	

### INGREDIENTES EXTRA

#### EXTRA INGREDIENTS

Cogumelos, alcachofras, fiambre, azeitonas, curgete, rúcula, cebola, pimento assado, alho, abacaxi, salame picante, queijo de cabra, queijo taleggio, chouriço de porco preto, *bresaola*, parmesão, azeite de trufas, frango, bacon, burrata, figo, tomate cherry, queijo vegan

*Mushrooms, artichokes, ham, olives, courgette, rocket, onion, roasted pepper, garlic, pineapple, spicy salami, goat cheese, taleggio cheese, black pork chorizo, bresaola, parmesan, truffle oil, chicken, bacon, burrata, fig, cherry tomato, vegan cheese*

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*

 Disponível em Meia Pensão, custo extra de 5€

*Available on Half Board, 5€ Extra Cost*

## SOBREMESAS

### DESSERTS



<b>100%</b>	Salada de Fruta da Época <i>Seasonal Fruit Salad</i>	4,50€
	Mousse Chocolate caseira, crocante de Avelã <i>Homemade Chocolate Mousse, crispy hazelnuts</i>	5€
<b>100%</b>	Semifrio caseiro de Chocolate, Sorbet de Manga <i>Homemade Chocolate semifreddo, Mango Sorbet</i>	6€
<b>100%</b>	Tarte Maçã Verde, Cardamomo, Sorbet de Canela <i>Green Apple Tart, Cinnamon Sorbet, Cardomom</i>	7€
	Delícia do Algarve, Alfarroba, Amêndoa, Figo, Sorbet Medronho <i>Algarve Delight, Carob, Almond, Fig, Arbutus Sorbet</i>	7,50€
	Seleção de três Queijos, Compota caseira, Frutos secos <i>Selection of three Cheeses, homemade Jams, Nuts</i>	12,50€

## GELADOS & SOBERTS

### ICE CREAM & SOBERTS



	1 Bola de Gelado Artesanal, feito de leite e natas frescas <i>1 Scoop of Craft Ice Creams, made of diary</i>	3,50€
	Salame de Chocolate, Baunilha, Amendoim, Framboesa <i>Cookie Chocolate, Vanilla, Peanut, Raspberry</i>	
<b>100%</b>	1 Bola de Sobert Artesanal, feito de fruta fresca <i>1 Scoop of Craft Sobert, made of fresh fruits</i>	3,50€
	Morango, Manga, Limão & Manjeriçã, Medronho, Canela <i>Strawberry, Mango, Lemon &amp; Basil, Arbutus, Cinnamon</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*



Disponível em Meia Pensão, custo extra de 5€  
*Available on Half Board, 5€ Extra Cost*

# MENU DE CRIANÇAS

## KIDS MENU

ATÉ AOS 10 ANOS | UNTIL 10 YEARS OLD



Entrada, Prato Principal & Sobremesa

*Starters, Main Dish & Dessert*

11,50€

### ENTRADAS

#### STARTERS

**100%** Creme de Legumes  
*Vegetable Cream Soup*

Canja de Galinha  
*Chicken Soup*

 Palitos de Mozzarella com molho Agridoce  
*Mozzarella Sticks with Sweet Chilli Sauce*

### PRATOS PRINCIPAIS

#### MAIN DISHES

**100%** Tempura de Legumes crocante, Arroz Basmati  
*Crispy Tempura Vegetables, Basmati Rice*

 Filete de Peixe frito, Arroz Basmati  
*Fried Fish Fillet, Basmati Rice*

Esparguete à Bolonhesa de Novilho  
*Bolognese Spaghetti*

Mini Hambúrguer de Picanha, Batata Frita  
*Mini Sirloin Steak Burguer, Fries*

#### PIZZA MARGARITA

 Tomate, mozzarella, manjeriçã  
*Tomate, mozzarella, basil*

#### PIZZA HAWAI

 Tomate, mozzarella, fiambre, abacaxi  
*Tomate, mozzarella, ham, pineapple*

### SOBREMESAS

#### DESSERTS

**100%** Salada de fruta da época  
*Seasonal Fruit Salad*

Mousse chocolate  
*Homemade Chocolate Mousse*

1 Bola de Gelado  
*1 Ice Cream Scoop*

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*

 Disponível em Meia Pensão, custo extra de 5€  
*Available on Half Board, 5€ Extra Cost*

 Exclusivo Jantar  
*Dinner Exclusive*



YOU WILL NEVER  
FORGET SAGRES