

JANTAR | DINNER

19H – 22H

COUVERT

PÃO, AZEITE AROMATIZADO, AZEITONAS, DIP CASEIRO 5
SELECTION OF BREAD, FLAVORED OLIVE OIL, HOMEMADE DIP

SOPAS | SOUP

SOPA CAMPONESA 5,5
VEGETABLE SOUP

CANJA DE GALINHA COM HORTELÃ 5,5
CHICKEN SOUP WITH FRESH MINT

CREME DE PEIXE, COENTROS FRESCOS E CROUTONS 7
FISH SOUP WITH FRESH CORIANDER AND CROUTONS

SOPA CREMOSA DE COUVE-FLOR COM AZEITE DE TRUFA E AMÊNDOA LAMINADA 6,5
CAULIFLOWER SOUP WITH TRUFFLE OIL AND SLICED ALMONDS

ENTRADAS | STARTERS

FOCACCIA ALHO, MOZZARELA, ALHO, SAL AROMATIZADO COM TOMILHO 8
GARLIC PIZZA - MOZZARELLA, GARLIC, SALT FLAVORED WITH THYME

GAMBAS PANADAS COM PANKO E MAYONNAISE DE LIMA 14
PRAWNS BREADED WITH PANKO FLOUR AND LIME MAYO

BURRATA, TOMATE, MANJERICÃO E REDUÇÃO BALSÂMICA 14
TOMATO BURRATA SALAD WITH BASIL LEAVES AND BALSAMIC VINEGAR

TÁRTARO DE ATUM, TANGERINA, KIMUCHI, CEBOLINHO, CREME DE ABACATE 14
TUNA TARTARE WITH TANGERINE, KIMUCHI, CHIVES AND AVOCADO SAUCE

SALADA FORNARIA, COM QUEIJO DE CABRA, FIGOS SECOS, NOZES E MOLHO DE MOSTARDA E MEL 14
FORNARIA SALAD, GOAT CHEESE, DRY FIGS, NUTS, MUSTARD AND HONEY SAUCE

SALADA DE QUINOA, FALAFEL NO FORNO E MOLHO TAI 15
QUINOA SALAD, OVEN-BAKED FALAFEL AND THAI SAUCE

CARPACCIO DE NOVILHO, RÚCULA, ALCAPARRAS, LASCAS DE PARMESÃO E LIMÃO 14,5
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, CAPERS, GRATED CHEESE AND LEMON

PASTAS FRESCAS E RISOTOS |

PASTA AND RISOTTO

PASTA RIGATONI, CAMARÃO, TOMATE CHERRY E ESPINAFRES 18
PASTA RIGATONI, PRAWNS, CHERRY TOMATO AND SPINACH

RAVIOLI DE COGUMELOS, FRUTOS SECOS E MOLHO BRANCO 16 ✓
MUSHROOM RAVIOLI, NUTS AND WHITE SAUCE

RISOTO DE POLVO, CONCASSÉ DE TOMATE, PARMESÃO E COENTROS FRESCOS 17
OCTOPUS RISOTTO TOMATO CONCASSÉ, PARMESAN AND CORIANDER

RISOTO CREMOSO DE LEGUMES COM REQUEIJÃO VEGAN CASEIRO 15
VEGETABLES RISOTTO WITH HOMEMADE VEGAN CREAM CHEESE

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

MEMMO BURGUER DE PICANHA, BACON, QUEIJO CHEDDAR, CEBOLA ROXA CARAMELIZADA E BATATA DOCE FRITA 18
BRAZILIAN PICANHA (RUMP CAP STEAK) BURGER WITH BACON, CHEDDAR, CAMELIZED RED ONIONS AND FRIED SWEET POTATOES

LOMBO DE NOVILHO, BATATA SALTEADA, ESPINAFRES E MOLHO DE VINHO DO PORTO COM TOMILHO 22
BEEF TENDERLOIN WITH SALTED POTATOES, SPINACH, PORTO WINE AND THYME SAUCE

LOMBO DE BACALHAU, CEBOLA E PIMENTOS ACOMPANHADO DE PURÉ DE BATATA-DOCE 18
COD LOIN, ONIONS, PEPPERS AND MASHED SWEET POTATO

PEIXE DO DIA DA REGIÃO, AZEITE COENTROS, BATATA E LEGUMES DA ÉPOCA 22
FRESH FISH FROM OUR COAST WITH POTATOES AND VEGETABLES

CORVINA FRESCA DE ALTO MAR, RISOTO CREMOSO DE MEXILHÃO E COENTROS 22
FRESH SEA BASS,, MUSSEL AND CORIANDER RISOTTO

PEITO DE FRANGO RECHEADO, RICOTA E ESPINAFRES COM ARROZ BASMATI E MOLHO DEMI-GLACE 20
STUFFED CHICKEN BREAST, RICOTTA AND SPINACH WITH BASMATI RICE AND DEMI-GLACE SAUCE 20

ESCOLHA O SEU ACOMPANHAMENTO 3.5 | SIDE DISHES

BATATAS FRITAS, BATATA-DOCE FRITA, ARROZ BASMATI, LEGUMES SALTEADOS, SALADA MISTA
FRIED POTATOES, FRIED SWEET POTATOES, BASMATI RICE, SALTED VEGETABLES,

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

AS NOSSAS PIZZAS DO FORNO A LENHA

OUR PIZZAS FROM WOODEN OVEN

AS CLASSICAS | CLASSICS

MARGARITA 10

MARGHERITA

TOMATE, MOZZARELLA E MANJERICÃO
TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL

HAWAI 12

HAWAII

TOMATE, MOZZARELLA, FIAMBRE E ABACAXI
TOMATO, MOZZARELLA, HAM AND PINEAPPLE

DIABLO 13

DIABLO

TOMATE, MOZZARELLA, SALAME PICANTE, QUEIJO CABRA E AZEITONA
TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, GOAT CHEESE AND OLIVES

CAPRICCIOSA 13

CAPRICCIOSA

TOMATE, MOZZARELLA, COGUMELO, ALCACHOFRA, FIAMBRE E AZEITONA
TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS, ARTICHOKES, HAM AND OLIVES

VEGETARIANA 13

VEGETARIAN

TOMATE, MOZZARELLA, ALCACHOFRA, COURGETTE, COGUMELO PARIS, QUEIJO
TALEGGIO
TOMATO, MOZZARELLA, ARTICHOKES, COURGETTE, MUSHROOMS, TALEGGIO CHEESE

AS DE ASSINATURA | THE SIGNATURES

PORTUGUESA 15

PORTUGUESA

TOMATE, MOZZARELLA, CEBOLA ROXA, CHOURIÇO PORCO PRETO,
AZEITONA E PIMENTO ASSADO
TOMATO, MOZZARELLA, RED ONION, BLACK PORK CHORIZO, PEPPERS AND OLIVES

FORNARIA 15

FORNARIA

TOMATE, MOZZARELLA, BRESAOLA, RÚCULA, PARMEGGIANO E AZEITE DE TRUFA
TOMATO, MOZZARELLA, BRESAOLA, ARUGULA, PARMIGIANO AND TRUFFLE OIL

BARBECUE 15

BARBECUE

TOMATE, MOZZARELLA, FRANGO, BACON, CEBOLA, RÚCULA E MOLHO BARBECUE
TOMATO, MOZZARELLA, CHICKEN, BACON, ONION, ARUGULA AND BARBECUE SAUCE

VEGANA 16

VEGAN

TOMATE, REQUEIJÃO VEGAN CASEIRO, TOMATE CHERRY, FIGO, CURGETE E MANJERICÃO

TOMATO, HOMEMADE VEGAN CHEESE, CHERRY TOMATO, FIG, COURGETTE AND BASIL

INGREDIENTES EXTRA \ EXTRA INGREDIENTS 2.5

COGUMELOS, ALCACHOFRAS, FIAMBRE, AZEITONAS, CURGETE, RÚCULA, CEBOLA ROXA, PIMENTO ASSADO, ALHO, ABACAXI, SALAME PICANTE, QUEIJO DE CABRA, QUEIJO TALEGGIO, GAMBAS, CHOURIÇO DE PORCO PRETO, BRESAOLA, PARMESÃO, AZEITE DE TRUFAS, FRANGO, BACON MUSHROOMS, ARTICHOKES, HAM, OLIVES, COURGETE, ARCULA, ROASTED ONIONS, ROASTED PEPPER, GARLIC, PINEAPPLE, SPICY SALAME, GOAT CHEESE, TALEGGIO CHEESE, PRAWNS, BLACK PORK CHOURICIO, BRESAOLA, PARMESAN, TRUFFLE OIL, CHICKEN, BACON

SOBREMESAS | DESSERTS

SALADA DE FRUTA 5 

SEASONAL FRUIT SALAD

TARTE DE BATATA DOCE COM SORBET DE LIMÃO E MANJERICÃO 7 

SWEET POTATO PIE WITH LEMON AND BASIL SORBET

MOUSSE CHOCOLATE CASEIRA COM CROCANTE DE AVELÃ 6

CHOCOLATE MOUSSE WITH CRUNCHY HAZELNUTS

CRUMBLE DE MAÇA COM GELADO ARTESANAL DE BAUNILHA 6,5

APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE-CREAM

DELÍCIA DO ALGARVE, ALFARROBA, AMÊNDOA E FIGO COM SORBET DE MEDRONHO 7,50

TRADITIONAL ALGARVE DELIGHT WITH CAROB, ALMOND, FIG AND MEDRONHO SORBET

SELEÇÃO DE TRÊS QUEIJOS, COMPOTA CASEIRA E FRUTOS SECOS 12,50

SELECTION OF CHEESE, HOMEMADE JAM AND NUTS

GELADOS 3,50 | ICE CREAM

CHOCOLATE COM SALAME

CHOCOLATE SALAMI

BAUNILHA

VANILLA

AMENDOIM

PEANUT

CHEESECAKE

CHEESECAKE

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

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

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

ESPAGUETE Á BOLONHESA DE NOVILHO
SPAGHETTI BOLOGNESE

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

PIZZA KIDS

APENAS DISPONÍVEL AO JANTAR DINNER | ONLY AVAILABLE AT DINNER

MARGARITA 
MARGHERITA PIZZA
MOZZARELLA, TOMATE, ORÉGÃOS
MOZZARELLA, TOMATO, OREGANO

HAWAI
HAWAII PIZZA
MOZZARELLA, TOMATE, FIAMBRE, ABACAXI
MOZZARELLA, TOMATO, HAM, PINEAPPLE


IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR / SE TIVER ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR, POR FAVOR
NFORME

VAT INCLUDED / SHOULD YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS, PLEASE INFORM

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