



ALMOÇO | LUNCH
12h30 às 18h00 | 12:30PM until 6PM

COUVERT

Pão de Fermentação Lenta e Manteiga de Ovelha 2,5€ por pessoa
Sourdough Bread and Sheep's Milk Butter 2,5€ per person

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Ostras ao Natural com Vinagrete de Chalotas 3€/uni.
Fresh Oysters, Shallot Vinaigrette

Pastel de Bacalhau Cremoso com Molho Tártaro 3€/uni.
Creamy Salt Cod Fritter, Classic Tartar Sauce

Tártaro de Tomate Coração de Boi 9€
Beefsteak Tomato Tartar

Mexilhão Fresco em Manteiga e Vinho Branco 13€
Fresh Mussels in Butter and White Wine

Salmão Marinado, Molho de Soja, Cebolinho e Alho Francês Crocante 12€
Marinated Salmon, Soy, Chives and Crispy Leek

Vitelo Tonatto com Alcaparron 11€
Veal Tonnato, Caperberries

Ceviche de Peixe do Dia 13€
Catch of the day Ceviche



memmo BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.



SOPAS | SOUPS

Creme de Legumes
Seasonal Vegetable Cream

5€

SALADAS | SALADS

Salada de Abóbora Assada com Espinafres, Amêndoa Caramelizada e Leite de Amêndoa Fumada
Roasted Pumpkin Salad, Spinach, Caramelized Almonds and Smoked Almond Milk

12€

Salada César (Alface Cogolho, Molho César, Croutons, Bacon, Parmesão)
Caesar Salad (Baby Gem, Caesar Sauce, Bacon, Croutons and Parmesan)

12€

Atum Fresco e Muxama Caseira
Fresh Tuna and Homemade Muxama

15€

MASSAS | PASTA

Gnocchi de Batata-Doce de Aljezur com “Queijo Brie” Gratinado
Sweet Aljezur's Potato Gnocchi, “Brie Cheese” au Gratin

17€

Tagliatelle Caseiro de Berbigão da Costa
Homemade Tagliatelle, Fresh Cockles

16€



SNACKS

Smash Burguer de Novilho (Pão Brioche, Cebola Caramelizada, Maionese de Alho, Cheddar, Pickles Caseiros e Bacon)
Beef Smash Burger (Brioche Bun, Caramelized Onion, Garlic Mayonnaise, Cheddar, Homemade Pickles and Bacon)

16€

Bagel de Salmão Gravlox Caseiro, Molho de Iogurte e Pickles Daikon
Homemade Gravlox Salmon Bagel, Yoghurt Sauce and Daikon Pickles

11€

Sandes de Rosbife, Mostarda e Mel e Rúcula Selvagem
Roasted Beef Sandwich, Honey Mustard and Arugula

13€

memmo. BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.



PRINCIPAIS | MAIN DISHES

“Tagliatelle” de Choco com Romanesca e Emulsão de Alho Negro 20€

Cuttlefish “Tagliatelle”, Romanesco and Black Garlic Emulsion

Peixe da Lota Assado com Puré de Aipo 25€

Grilled Fresh Market’s Fish, Celery Purée

Bife do Lombo na Frigideira com Batata Frita Caseira 26€

Pan-Seared Sirloin Steak, Homemade Fries

Molhos: À Portuguesa | Pimenta | Cogumelos | Marrare | Chimichurri

Sauces: Portuguese Style | Peppercorn | Mushrooms | Marrare | Chimichurri

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Mix de Folhas Verdes 4€

Mixed Green Leaves

Legumes Salteados 4€

Sautéed Seasonal Vegetables

Batata Frita Caseira 4€

Homemade Fries

Arroz de Frutos Secos 5€

Dried Fruits Rice

memmo. BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.



SOBREMESAS | DESSERTS

Cheesecake de Queijo Cabra da "avó Deolinda"

8€

"Grandma Deolinda's" Goat Cheesecake

Brownie de Batata-Doce e Cacau, Noz Caramelizada e Toffee

8€

Sweet Potato Cocoa Brownie, Caramelized Walnut and Toffee

Salada de Frutas

6€

Seasonal Fruit Salad

Seleção de Gelados e Sorbets (bola)

4€

Ice cream and Sorbet Selection (scoop)



memmo BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.