



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 11€
Marinated Salmon, Soy, Chives and Crispy Leek

Vitelo Tonatto com Alcaparron 11€
Veal Tonnato, Caperberries

Ceviche de Peixe do Dia 12€
Catch of the day Ceviche

memmo. BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.



SOPAS | SOUPS

Creme de Legumes 5€
Seasonal Vegetable Cream

SALADAS | SALADS

Salada de Abóbora Assada com Espinafres, Amêndoa Caramelizada e Leite de Amêndoa Fumada 12€
Roasted Pumpkin Salad, Spinach, Caramelized Almonds and Smoked Almond Milk

Salada César (Alface Cogolho, Molho César, Croutons, Bacon, Parmesão) 12€
Caesar Salad (Baby Gem, Caesar Sauce, Bacon, Croutons and Parmesan)

Atum Fresco e Muxama Caseira 15€
Fresh Tuna and Homemade Muxama

MASSAS | PASTA

Gnocchi de Batata-Doce de Aljezur com “Queijo Brie” Gratinado 17€
Sweet Aljezur's Potato Gnocchi, “Brie Cheese” au Gratin

Tagliatelle Caseiro de Berbigão da Costa 15€
Homemade Tagliatelle, Fresh Cockles

SNACKS

Smash Burguer de Novilho (Pão Brioche, Cebola Caramelizada, Maionese de Alho, Cheddar, Pickles Caseiros e Bacon) 16€
Beef Smash Burger (Brioche Bun, Caramelized Onion, Garlic Mayonnaise, Cheddar, Homemade Pickles and Bacon)

Bagel de Salmão Gravlax Caseiro, Molho de Iogurte e Pickles Daikon 11€
Homemade Gravlax Salmon Bagel, Yoghurt Sauce and Daikon Pickles

Sandes de Rosbife, Mostarda e Mel e Rúcula Selvagem 13€
Roasted Beef Sandwich, Honey Mustard and Arugula

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€
<i>Cuttlefish “Tagliatelle”, Romanesco and Black Garlic Emulsion</i>	
Peixe da Lota Assado com Puré de Aipo	25€
<i>Grilled Fresh Market’s Fish, Celery Purée</i>	
Bife do Lombo na Frigideira com Batata Frita Caseira	26€
<i>Pan-Seared Sirloin Steak, Homemade Fries</i>	
Molhos: À Portuguesa Pimenta Cogumelos Marrare Chimichurri	
<i>Sauces: Portuguese Style Peppercorn Mushrooms Marrare Chimichurri</i>	

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Mix de Folhas Verdes	4€
<i>Mixed Green Leaves</i>	
Legumes Salteados	4€
<i>Sautéed Seasonal Vegetables</i>	
Batata Frita Caseira	4€
<i>Homemade Fries</i>	
Arroz de Frutos Secos	5€
<i>Dried Fruits Rice</i>	

memmo. BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.



SOBREMESAS | *DESSERTS*

Cheesecake de Queijo Cabra da "avó Deolinda"	8€
<i>"Grandma Deolinda's" Goat Cheesecake</i>	
Brownie de Batata-Doce e Cacau, Noz Caramelizada e Toffee	8€
<i>Sweat Potato Cocoa Brownie, Caramelized Walnut and Toffee</i>	
Salada de Frutas	6€
<i>Seasonal Fruit Salad</i>	
Seleção de Gelados e Sorbets (bola)	4€
<i>Ice cream and Sorbet Selection (scoop)</i>	