



JANTAR | DINNER
18h30 às 22h00 | 6:30PM until 10PM

COUVERT

Pão de Pizza com Manteiga de Alho e Coentros, Pão de Fermentação Lenta, Patê de Azeitona e Manteiga de Ovelha	3€/por pessoa
<i>Pizza Bread with Garlic and Coriander Butter, Sourdough Bread, Tapenade and Sheep's Milk Butter</i>	<i>3€/per person</i>

ENTRADAS A PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Ostras ao Natural com Vinagrete de Chalotas	3€/uni.
<i>Fresh Oysters, Shallot Vinaigrette</i>	
Pastel de Bacalhau Cremoso com Molho Tártaro	3€/uni.
<i>Creamy Salt Cod Fritter, Classic Tartar Sauce</i>	
Tártaro de Tomate Coração de Boi	9€
<i>Beefsteak Tomato Tartar</i>	
Salmão Marinado, Molho de Soja, Cebolinho e Alho Francês Crocante	11€
<i>Marinated Salmon, Soy, Chives and Crispy Leek</i>	
Vitelo Tonatto com Alcaparron	11€
<i>Veal Tonnato, Caperberries</i>	
Espargos Grelhados com Iogurte de Cabra e Pickle de Algas	12€
<i>Grilled Asparagus, Goat Yoghurt and Seaweed Pickles</i>	
Ceviche de Peixe do Dia	12€
<i>Catch of The Day Ceviche</i>	
Mexilhão Fresco em Manteiga e Vinho Branco	13€
<i>Fresh Mussels in Butter and White Wine</i>	
Tortilha de Batata com Gamba Rosa do Algarve	14€
<i>Potato Tortilla, Algarve's Pink Prawn</i>	
Camarões Grelhados no Carvão com Molho de Manteiga, Limão e Malagueta	15€
<i>Charcoal-Grilled Shrimps, Butter, Lemon and Chili</i>	

MEMMO BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.



SOPAS | SOUPS

Creme de Legumes <i>Seasonal Vegetable Cream</i>	5€
Bisque Cremosa de Marisco com Coentros <i>Creamy Shellfish Bisque, Coriander</i>	8€

SALADAS | SALADS

Salada de Abóbora Assada com Espinafres, Amêndoa Caramelizada e Leite de Amêndoa Fumada <i>Roasted Pumpkin Salad, Spinach, Caramelized Almond and Smoked Almond Milk</i>	12€
Atum Fresco e Muxama Caseira <i>Fresh Tuna and Homemade Muxama</i>	15€
Salada César (Alface Cogolho, Molho César, Croutons, Bacon, Parmesão) <i>Caesar Salad (Baby Gem, Caesar Sauce, Bacon, Croutons and Parmesan)</i>	12€
Com Peito de Frango <i>Chicken Breast</i>	14€
Com Camarão Grelhado <i>Grilled Shrimp</i>	16€

MASSAS | PASTA

Tagliatelle Caseiro de Berbigão da Costa <i>Homemade Tagliatelle, Fresh Cockles</i>	15€
Gnocchi de Batata Doce de Aljezur com “Queijo Brie” Gratinado 🌿 <i>Sweet Aljezur's Potato Gnocchi, “Brie Cheese” au Gratin</i>	17€
Tagliatelle Caseiro de Gambas, Malagueta e Limão <i>Homemade Tagliatelle, Prawns, Chili and Lemon</i>	18€



PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Peixe | Fish

Lombo de Bacalhau com Couve, Broa de Milho, Feijão Frade e Ovo BT <i>Cod Loin, Kale, Cornbread Crumble, Black-Eyed Peas and Soft Boiled Egg</i>	22€
“Tagliatelle” de Choco com Romanesca e Emulsão de Alho Negro <i>Cuttlefish “Tagliatelle”, Romanesco and Black Garlic Emulsion</i>	20€
Peixe Galo com Arroz Caldoso de Lingueirão <i>John Dory, Brothy Razor Clam Rice</i>	29€
Peixe da Lota Grelhado com Tagliatelle Fresco de Berbigão <i>Fresh Market’s Fish, Homemade Cockle Tagliatelle</i>	28€
Lula Grelhada com Batata Assada e Aioli <i>Grilled Squid, Roasted Potatoes and Aioli</i>	27€
Camarão Tigre Grelhado com Arroz de Frutos Secos <i>Grilled Tiger Shrimp, Dried Fruits Rice</i>	30€

Carne | Meat

Terrina de Novilho Glaceada, Puré de Aipo e Couve Grelhada <i>Slow Cooking Veal Terrine, Celery Purée and Grilled Heart Cabbage</i>	23€
Bife do Lombo Grelhado no Carvão com Batata Frita Caseira <i>Charcoal-Grilled Sirloin Steak, Homemade Fries</i>	26€

Molhos: À Portuguesa | Pimenta | Cogumelos | Marrare | Chimichurri
Sauces: Portuguese Style | Peppercorn | Mushrooms | Marrare | Chimichurri



DO FORNO A LENHA | FROM WOOD-FIRED OVEN

Peito de Frango do Campo Grelhado com Arroz de Enchidos <i>Grilled Free-Range Chicken Breast, Portuguese Chorizos Rice</i>	19€
Leitão Crocante com Puré de Beterraba e Pickle de Cenoura <i>Crispy Suckling Pig, Beetroot Purée and Pickled Carrot</i>	22€
Costela de Novilho Cozinhada 24h com Arroz de Forno <i>24-Hour Slow-Cooked Beef Rib, Baked Rice</i>	28€

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

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

PLANT-BASED

Couve-Flor Assada com Molho de Caril <i>Roasted Cauliflower, Curry Sauce</i>	15€
Arroz Caldoso de Cogumelos Selvagens e Trufa <i>Creamy Wild Mushroom Rice, Truffle</i>	17€



PIZZAS

Margherita	12€
Molho de Tomate, Mozzarella e Manjeriçã <i>Tomato Sauce, Mozzarella and Basil</i>	
Cogumelos Mushrooms	13€
Molho Branco de Burrata, Cogumelos Frescos, Tomilho e Pecorino <i>White Burrata Cream Sauce, Fresh Mushrooms, Thyme and Pecorino</i>	
Vegetariana Vegetarian	14€
Babaganoush, Cebola Roxa, Cogumelos Frescos, Pimento Assado e Rúcula Selvagem <i>Babaganoush, Red Onion, Fresh Mushrooms, Roasted Pepper and Arugula</i>	
Diavola	15€
Molho de Tomate, Mozzarella Fresca e Pepperoni Picante <i>Tomato Sauce, Mozzarella and Spicy Pepperoni</i>	
Presunto Prosciutto	15€
Molho de Tomate, Mozzarella, Presunto e Rúcula Selvagem <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Prosciutto and Arugula</i>	
Capricciosa	14€
Molho de Tomate, Mozzarella, Cogumelos Frescos, Azeitona, Fiambre e Alcachofra <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Mushrooms, Olives, Ham and Artichoke</i>	
Burrata e Trufa Burrata and Truffle	17€
Molho de Tomate, Burrata, Presunto, Tomate Cherry e Trufa <i>Tomato Sauce, Burrata, Prosciutto, Cherry Tomato and Truffle</i>	
Calzone Fornaria Fornaria's Calzone	16€
Molho de Tomate, Pepperoni Picante, Cogumelos Frescos e Espinafres <i>Tomato Sauce, Spicy Pepperoni, Fresh Mushrooms and Spinach</i>	



SOBREMESAS | DESSERTS

Cheesecake de Queijo Cabra da "Avó Deolinda" <i>"Grandma Deolinda's" Goat Cheesecake</i>	8€
Tarte de Maçã com Noz Pecan e Creme de Baunilha <i>Apple Pie, Pecan Nut and Vanilla Cream</i>	8€
Chocolate, Bolo de Banana e Amendoim <i>Chocolate, Banana and Peanuts Cake</i>	8€
Brownie de Batata-Doce e Cacau, Noz Caramelizada e Toffee <i>Sweet Potato Cocoa Brownie, Caramelized Walnut and Toffee</i>	8€
Pudim de Tapioca com Coco, Manga e Raspa de Lima <i>Coconut Tapioca Pudding, Mango and Lime Zest</i>	8€
Parfait de Manga e Maracujá <i>Mango and Passion Fruit Parfait</i>	8€
Seleção de Gelados e Sorbets (bola) <i>Ice Cream and Sorbet Selection (scoop)</i>	4€