



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	12€
<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	13€
<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	15€
<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 5€
Seasonal Vegetable Cream

Bisque Cremosa de Marisco com Coentros 8€
Creamy Shellfish Bisque, Coriander

SALADAS | SALADS

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

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

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

Com Peito de Frango 14€
Chicken Breast

Com Camarão Grelhado 16€
Grilled Shrimp

MASSAS | PASTA

Tagliatelle Caseiro de Berbigão da Costa 16€
Homemade Tagliatelle, Fresh Cockles

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

Tagliatelle Caseiro de Gambas, Malagueta e Limão 20€
Homemade Tagliatelle, Prawns, Chili and Lemon





PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Peixe | Fish

Lombo de Bacalhau com Couve, Broa de Milho, Feijão Frade e Ovo BT 23€

Cod Loin, Kale, Cornbread Crumble, Black-Eyed Peas and Soft Boiled Egg

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

Cuttlefish “Tagliatelle”, Romanesco and Black Garlic Emulsion

Peixe Galo com Arroz Caldoso de Lingueirão 29€

John Dory, Brothy Razor Clam Rice

Peixe da Lota Grelhado com Tagliatelle Fresco de Berbigão 28€

Fresh Market's Fish, Homemade Cockle Tagliatelle

Lula Grelhada com Batata Assada e Aioli 27€

Grilled Squid, Roasted Potatoes and Aioli

Camarão Tigre Grelhado com Arroz de Frutos Secos 30€

Grilled Tiger Shrimp, Dried Fruits Rice

Carne | Meat

Terrina de Novilho Glaceada, Puré de Aipo e Couve Grelhada 23€

Slow Cooking Veal Terrine, Celery Purée and Grilled Heart Cabbage

Bife do Lombo Grelhado no Carvão com Batata Frita Caseira 26€

Charcoal-Grilled Sirloin Steak, Homemade Fries

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

Molho de Tomate, Mozzarella e Manjerição

Tomato Sauce, Mozzarella and Basil



12€

Cogumelos | Mushrooms

Molho Branco de Burrata, Cogumelos Frescos, Tomilho e Pecorino

White Burrata Cream Sauce, Fresh Mushrooms, Thyme and Pecorino

13€

Vegetariana | Vegetarian

Babaganoush, Cebola Roxa, Cogumelos Frescos, Pimento Assado e Rúcula Selvagem

Babaganoush, Red Onion, Fresh Mushrooms, Roasted Pepper and Arugula

14€

Diavola

Molho de Tomate, Mozzarella Fresca e Pepperonni Picante

Tomato Sauce, Mozzarella and Spicy Pepperoni

15€

Presunto | Prosciutto

Molho de Tomate, Mozzarella, Presunto e Rúcula Selvagem

Tomato Sauce, Mozzarella, Prosciutto and Arugula

15€

Capricciosa

Molho de Tomate, Mozzarella, Cogumelos Frescos, Azeitona, Fiambre e Alcachofra

Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Mushrooms, Olives, Ham and Artichoke

14€

Burrata e Trufa | Burrata and Truffle

Molho de Tomate, Burrata, Presunto, Tomate Cherry e Trufa

Tomato Sauce, Burrata, Prosciutto, Cherry Tomato and Truffle

17€

Calzone Fornaria | Fornaria's Calzone

Molho de Tomate, Pepperonni Picante, Cogumelos Frescos e Espinafres

Tomato Sauce, Spicy Pepperoni, Fresh Mushrooms and Spinach

16€





SOBREMESAS | DESSERTS

Cheesecake de Queijo Cabra da "Avó Deolinda" 9€
"Grandma Deolinda's" Goat Cheesecake

Tarte de Maçã com Noz Pecan e Creme de Baunilha 8€
Apple Pie, Pecan Nut and Vanilla Cream

Chocolate, Bolo de Banana e Amendoim 8€
Chocolate, Banana and Peanuts Cake

Brownie de Batata-Doce e Cacau, Noz Caramelizada e Toffee 8€
Sweet Potato Cocoa Brownie, Caramelized Walnut and Toffee

Pudim de Tapioca com Coco, Manga e Raspa de Lima 8€
Coconut Tapioca Pudding, Mango and Lime Zest

Parfait de Manga e Maracujá 9€
Mango and Passion Fruit Parfait

Seleção de Gelados e Sorbets (bola) 4€
Ice Cream and Sorbet Selection (scoop)



memmo BALEEIRA

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included.