



COUVERT

PÃO UNID
AZEITONAS
MANTEIGA AROMATIZADA
PATÊ DE ATUM
AZEITE COM REDUÇÃO DE BALSAMICO
QUEIJO SECO
COUVERT DO DIA

SOPAS

CREME DE LEGUMES
SOPA DE PEIXE À RIBEIRA
CREME DE MARISCO

ENTRADAS TRADICIONAIS & APERITIVOS

MELÃO COM PRESUNTO
BERBIGÃO AO NATURAL
AMEIJOAS À BOLHÃO PATO
MEXILHÃO À PORTUGUESA
CAMARÃO AO ALHINHO
LINGUEIRÃO À BULHÃO PATO
OSTRAS (6 unidades)
CASQUINHA DE SAPATEIRA
CAMARÃO TIGRE MÉDIO GRELHADO
CARABINEIROS AO ALHO E AZEITE
TÁRTARO DE ATUM
CEVICHE DE CORVINA
PRESUNTO VARANEGRA
CANJINHA DE AMEIJOAS
XERÉM DE BIVALVES
TIBORNA DE MUXAMA
TACO DE POLVO PICANTE 2 UNID
BOLINHAS CASEIRAS DE CHOCO 4 UNID
LULINHAS À ALVARGIA
CARAP AUS ALIMADOS
TIRAS DE CHOCO
PUNHETA DE BACALHAU
BOLHÃO PATO DE COGUMELOS



Estimado Cliente,

No nosso restaurante, honramos a sazonalidade e imprevisibilidade da pesca, trazendo aos nossos clientes uma seleção variada de peixes frescos todos os dias. No entanto, devido à natureza do mar, não podemos garantir a disponibilidade de todas as espécies a todo momento. Agradecemos a compreensão dos nossos clientes enquanto trabalhamos com o que o mar nos oferece diariamente para criar experiências gastronômicas únicas e frescas!

TODA A EQUIPA ENCONTRA-SE AO DISPOR PARA LHE RECOMENDAR O
MELHOR PEIXE PARA A SUA MESA!

**PEIXE
FRESCO**

**DO MAR
À
Ribeira**

SARDINHAS/ CARAPAU

(APENAS AO ALMOÇO)

LIÇAS /SARRAJÃO

ANCHOVA

LULAS/ CHOCO

PREGADO

LINGUADO

ROBALO/ DOURADA

PARGO

SARGO

SARGO/ PARGO VEADO

SALMONETE

BICA

GORAZ

RODOVALHO

PEIXE GALO

RASCASSO

CANTARILHO

IMPERADOR

CHERNE À POSTA

PEIXE À POSTA (GAROUPA,

PARGO/CORVINA)

PEIXE AO SAL

GRELHADO | COZIDO | FRITO | SALADA | AÇORDA | BATATA



MARISCOS

DO MAR
À
aRibeira

CAMARÃO TIGRE GIGANTE GRELHADO

GAMBA DA COSTA

CAMARÃO DA COSTA(Quarteira/ Monte gordo)

CAMARÃO DE ESPINHO

CARABINEIROS (fritos/ grelhados ou cozidos)

SAPATEIRA AO NATURAL (mín. 35 min.)

LAGOSTA (cozida ou grelhada)

LAVAGANTE (cozido ou grelhado)

MARISCADA ALVOR (2 pessoas)

(Aprox.100gr amêijoas, 100gr berbigão, 100gr mexilhão, 100gr lingueirão, 100gr gamba da costa, 100gr camarão da costa, 2 camarões tigres médios, 2 ostras, 1 casquinha de sapateira e torradas)

MARISCADA RIBEIRA (2 pessoas)

(Aprox.100gr amêijoas, 100gr berbigão, 100gr mexilhão, 100gr lingueirão, 100gr gamba da costa, 100gr camarão da costa, 2 camarões tigres médios, 2 ostras, ± 500gr lagosta e torradas)

NOSSA MODA

CAMARÃO TIGRE À RIBEIRA

(camarão tigre ao alho com arroz e seleção de salada selvagem)

ESPARGUETE DE CAMARÃO E BIVALVES

BACALHAU DE CEBOLADA

BACALHAU À RIBEIRA

(lascas de bacalhau salgado confitado em crosta de broa e em cama de puré de grão e grelos)

BACALHAU FRESCO DO ATLÂNTICO

(cama de puré de couve flor fumado e briks de açorda)

POLVO À LAGAREIRO

POLVO À RIBEIRA

(cebolada de polvo c/ batata doce e croutons)

BIFE DE ATUM À ALGARVIA

AÇORDA DE CAMARÃO

ESPETADA DE TAMBORIL E CAMARÃO

CORVINA COM XERÉM DE BIVALVES FRITO

BITOQUE DE LAGOSTA

(lagosta acompanhada de arroz, salada, batata frita e ovo estrelado)



**TACHOS E
CATAPLANAS**

(2 pessoas)

CATAPLANA DE TAMBORIL
CATAPLANA DE MARISCO
ARROZ DE MARISCO
ARROZ DE LAVAGANTE/ LAGOSTA
ARROZ CÍTRICO DE PEIXE SELVAGEM
MASSADA DE GAROUPA/PARGO
ARROZ DE TAMBORIL
ARROZ DE GAROUPA/PARGO
CALDEIRADA
CANJINHA DE GAROUPA/PARGO

Excepto a Caldeirada, todas as especialidades possuem gamba da costa e bivalves.

Todos são confeccionados no momento pelo que demoram no min. 35 min.

CARNE

ESPETADA DE PORCO IBÉRICO
ENTRECÔTE ANGUS *grain feed*
MAGRET DE PATO
(puré de aipo trufado e mini legumes)
BOCHECHA DE PORCO A BAIXA TEMPERATURA
(puré de batata e mini legumes)

VEGETARIANO

RISOTO DE COGUMELOS
RISOTO DE LEGUMES
ERVILHAS COM OVOS ESCALFADOS

CRIANÇAS

ESPARGUETE À BOLONHESA
PEIXE À POSTA

EXTRAS

BATATAS FRITAS
BATATAS COZIDAS
ARROZ
ARROZ COENTROS
ARROZ DE GRELOS
LEGUMES
AÇORDA
AÇORDA DE OVAS
SALADA DE TOMATE
SELEÇÃO DE SALADA SELVAGEM
SALADA ALGARVIA