

# Mediterrâneo

**Aberto diariamente para almoço das 12:30 às 15:00 e jantar das 19h30 às 22:30**  
*Open daily for lunch from 12:30 PM to 3:00 PM and for dinner from 7:30 PM to 10:30 PM*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se necessitar de informação sobre alérgenos, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.  
*No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. If you need any information about allergens please ask our waitstaff before ordering.*

Existe livro de reclamações. *There is a complaint book.*

## COUVERT

**Seleção de pães e manteigas artesanais, azeite e amuse-bouche do Chef** € 4,50  
*Selection of Breads, Artisanal Butters, Olive Oil and Chef's Amuse-Bouche*

## ENTRADAS/STARTERS

**Duo de fumados entre presunto de pato e vieiras** € 13,00  
*Smoked duo among duck ham and scallops*

**Salmão fumado, caviar blanc do Algarve e gomos de laranja sobre beterraba** € 11,00  
*Smoked salmon, caviar blanc from Algarve and orange slices on beetroot*

**Sopa de cebola e espargos grelhados com queijo D.O.C gratinado** € 8,00  
*Onion soup and grilled asparagus with D.O.C cheese gratin*

**A nossa versão de "Sopa de peixe à fragateira"** € 9,00  
*Our version of "Sopa de peixe à fragateira"*

**Sopa do dia** € 6,00  
*Soup of the day*

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

*If you need information about allergens, please consult our collaborators before placing your order.*

**IVA incluído à taxa legal em vigor. VAT included at the current legal rate**

## PEIXE/FISH

**Polvo na chapa sobre batata doce de Aljezur e o seu jardim de legumes** € 19,00

*Octopus over sweet potato from Aljezur and its vegetable garden*

**Risotto de lagosta e bisque aromatizado com coentros** € 20,00

*Lobster risotto with bisque flavored with coriander*

**Bacalhau fresco sobre mousse de cenoura e abóbora assada com pak choi salteada** € 18,00

*Fresh cod on carrot mousse and roasted pumpkin with sautéed pak choi*

**Rodvalho na chapa sobre esmagada de cogumelos e tartufo** € 20,00

*Turbot over mashed mushrooms and truffle with sautéed broccoflower*

## CARNE/MEAT

**Vazia de novilho maturada com maionese de alho e wasabi sobre algas wakame marinadas** € 24,00

*Mature calf sirloin with garlic mayonnaise and wasabi on marinated wakame algae*

**Bife à Portuguesa com presunto serrano, ovo estrelado e batata rústica** € 18,00

*Steak Portuguese with serrano ham, fried egg and rustic potato*

**Bochechas de porco preto sobre mousse de ervilhas com amêijoas à bulhão pato** € 19,00

*Iberic pork cheeks stewed with "ribatejano" chorizo over pea mousse with its chips and finished with "à bulhão pato" clams*

**Aiguillettes de pato na chapa com risotto de hortelã da ribeira e moriles** € 20,00

*Duck aiguillettes, with risotto of ribeira and moriles mint*

Se necessitar de informação sobre alérgenos, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

*If you need information about allergens, please consult our collaborators before placing your order.*

IVA incluído à taxa legal em vigor. VAT included at the current legal rate

## VEGETARIANO/VEGETARIAN

**Esparguete ao alho e ervas, guarnecido com parmesão ralado** € 9,00  
*Spaghetti with garlic and herbs, garnished with parmesan shavings*

**Risotto de cogumelos** € 14,00  
*Mushroom risotto*

## PARA OS MAIS PEQUENOS/FOR CHILDREN

**Esparguete à bolonhesa com parmesão ralado** € 11,00  
*Spaghetti bolognese with parmesan shavings*

**Peito de frango na chapa com arroz basmati e batata frita palito** € 10,00  
*Chicken breast on the plate with basmati rice and fresh fries*

## SOBREMESAS/DESSERTS

**A nossa seleção de queijos** € 12,00  
*Our cheese selection*

**Panacotta de maracujá, terra de chocolate crocante com pérolas de caviar blanc e sorbet de maçã verde** € 7,00  
*Passion fruit panacotta, crunchy chocolate with caviar blanc pearls and green apple sorbet*

**Sopa de coco e lima com sorbet de manga** € 6,00  
*Coconut and lime soup with mango sourbet*

**Brownie com sorbet de maçã verde** € 7,00  
*Brownie with green apple sorbet*

**Sobremesa do dia** € 6,00  
*Dessert of the day*

**Seleção de fruta laminada** € 6,00  
*Selection of laminated fruit*

**Seleção de gelados (2 bolas)** € 6,00  
*Selection of ice cream (2 scoops)*

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

*If you need information about allergens, please consult our collaborators before placing your order.*

**IVA incluído à taxa legal em vigor. VAT included at the current legal rate**