

ENTRÉES

Huîtres sur glace avec mignonette ½ douz.

- 19

Pata negra 50gr.

- 27

Saumon fumé artisanal, câpres, oignons rouges et citron

- 17

Filets de sardines rôtis à la fleur de sel sur poivrons grillés & croûtons pain de maïs

- 15

Burrata sur tomates ancestrales, melon d'eau, réduction de balsamique et herbes fraîches

- 22

Calmars grillés, vinaigrette au citron & huile d'olive F

- 21

Pieuvre croustillante, salsa verde & huile de paprika fumé

- 22

Ceviche du moment

- PM

PLATS

Arrivage de poissons du marché & du Portugal

- PM

Carabineiros sauvages de l'Algarve

- PM

Salade tiède de quinoa aux légumes (*végétalien & sans gluten*)

- 28 - *Thon grillé 45*

Pieuvre *Lagareiro*, oignons confits, pommes de terre grelots rôties, tomates cerises, romarin

- 40

Bouillabaisse de poissons & fruits de mer (*+ demi homard PM*)

- 42

Riz aux fruits de mer (*+ demi homard PM*)

- 44

Morue noire rôtie en croûte de cèpes, purée de pommes de terre, champignons sautés, asperges & réduction de Porto

- 56

Risotto aux champignons, cuisse de canard confite, sauce Porto

- 40

Pièces de viande servies avec frites maison & légumes

Filet mignon - 49

Faux-filet Angus 1855 16 oz - 59

Côte de bœuf vieillie 60 jours du Marchand du Bourg - 148 pour 2

Tomahawk - 148 pour 2/3

Ferreira