

entradas

starters

Ostras do Rio Sado ao Natural 6un Local Rio Sado Oysters	25€
Carpaccio Black Angus Black Angus Carpaccio	22€
Presunto Ibérico 100% Belota, Mozzarella de Bufala, Tomate Cherry, Rúcula Iberic Ham, Bufalo Mozzarella, Tomato and Rocket Salad	27€
Peixinhos da Horta Green Beans Tempura	15€
Espargos Grelhados, Queijo de Cabra Grilled Asparagus and Goat Cheese	19€
Ameijoas à Bulhão Pato 250gr Bulhão Pato Style Clams	23€
Mexilhão à Tomatada ou ao Limão Mussels in a rich Tomato Sauce or with Lemongrass Sauce	19€
Lingueirão à Bulhão Pato Razor Clams in Bulhão Pato style	24€
Camarão ao Alinho Garlic Shrimp	22€
Mini Carabineiros ao Alinho Small Scarlet Shrimp with Garlic	35€
Lulinhas Fritas e Aioli Deep Fried Calamari with Aioli	20€
Cocktail de Camarão 250gr Shrimp Cocktail	20€
Ceviche de Peixe Branco White Fish Ceviche	23€
Carpaccio de Polvo Octopus Carpaccio	21€
Sopa do Dia Soup of the Day	6,5€



couvert

couvert

Pão, Manteiga, Azeitonas, Molho SAL 1px Bread, Butter, Olives, deep SAL	4,20€
Rendas de Pão Toasted Bread	2€
Queijo Amanteigado de Ovelha Buttery Sheep's Cheese	9€
Linguça de Porco Preto Black Pig Cold Cut “Linguça”	7€
Presunto Bellota, rendas de Pão Bellota Premium Ham, crispy Bread	27€
Degustação de Paio de Porco Preto Alentejano Tasting of Alentejo Black Pork Cured Meat	16€

peixe

grilled fish

Peixe Fresco Grelhado acompanhado com Legumes Salteados *peça a nossa equipa o que chegou do mar	€/Kg
Grilled Fresh Fish with Sautéed Vegetables *please ask our team what has arrived from the sea	
Spaghetti de Carabineiros com Lagosta 2px Lobster and Scarlet Shrimp Spaghetti	140€
Sopa de Peixe SAL 2px Sal Fish Soup	40€
Arroz Nero de Choco e Aioli SAL 2px Cuttlefish Ink Rice with Aioli sauce	57€
Bife de Atum Rabilho com Espargos e Batata Doce Grilled Bluefin Tuna Steak with Asparagus and Sweet Potato	42€

marisco

seafood

Camarão Tigre XXL com Arroz de Coentros Tiger Prawn XXL with Coriander Rice	Kg/120€
Gamba do Algarve 200gr Algarve Shrimp	15,6€
Carabineiros SAL com Arroz de Coentros Scarlet Shrimp with Coriander Rice	75€
Camarão Selvagem de Moçambique Cozido 350gr Wild Mozambique Shrimp	26€

carne

meat

Picanha 2px (Feijão Preto, Batatas Fritas, Farofa, Arroz de Bacon)	66€
Rump Cap Picanha (Black Beans, French Fries, Farofa, Bacon Rice)	
Bota Bife (200gr Lombo, Batata Frita e o nosso Molho) (200gr Veal Tenderloin, French Fries and our Sauce)	35€
Chuletón (Maturação de 20 dias) com batata murro, molho Béarnaise e Tomate Cherry	Kg/110€
Wing Rib (Dry aged 20 days) with Small Baked Potatoes, Béarnaise sauce and Cherry Tomatoes	

crianças

kids

Filete de Peixe Frito com Arroz Branco Deep Fried Fish Fillet with White Rice	25€
Hambúrguer Alentejano no prato com Batata Frita Plain Alentejo Hamburger with French Fries (no bun)	19,5€

Nenhum produto alimentar ou bebida será cobrado se não for solicitado pelo cliente.
Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.
Para informações sobre possíveis alergénios, por favor contacte um dos nossos colaboradores.
No food or beverage item will be charged unless requested by the customer. All prices include VAT.
For information about food allergens, please speak to a member of our staff.

vegetariano

vegetarian

Salada de Espargos e Alcachofras Grelhadas Green Asparagus and Grilled Artichokes Salad	22€
Salada de Agrião, Requeijão e Laranja Watercress, Cottage Cheese and Orange Salad	17€
Carpaccio de Tomate com Burrata e Manjerição Tomato Carpaccio, with Burrata and Basil	20€

guarnições

sides

Arroz de Coentros Coriander Rice	6€
Arroz de Limão Lemon Rice	6€
Arroz de Bacon Bacon Rice	6€
Arroz de Tomate Tomato Rice	6€
Legumes Salteados do Dia Sautéed Vegetables of the Day	7€
Batata Frita Caseira em Palitos Homemade French Fries	7€
Salada Mista Mix Salad	6,5€
Salada de Tomate e Cebola Roxa Tomato and Red Onion Salad	7,5€
Batata Doce da Comporta Assada Local Baked Sweet Potato	7€
Batata a Murro com Molho Béarnaise Small Baked Potatoes with Béarnaise Sauce	7€
Acelgas Biológicas Salteadas Sautéed Organic Green Leaves	6€