

SAL

please, i'm  
in comporta

RESTAURANTESAL.PT

RESTAURANTE

SAL

COMPORTA

# entradas starters

<b>Ostras do Rio Sado ao Natural</b> ●	6 UND	28€
Local Rio Sado Oyster		
<b>Carpaccio Black Angus</b> ●●●●		23€
Black Angus Carpaccio		
<b>Presunto Ibérico 100% Bellota, Burrata, Tomate Cherry, Rúcula</b> ●●●●		29€
Iberic Ham, Burrata, Tomato and Rocket Salad		
<b>Peixinhos da Horta</b> ●●		16€
Green Beans Tempura		
<b>Espargos Grelhados, Queijo de Cabra</b> ●●		21€
Grilled Asparagus and Goat Cheese		
<b>Ceviche de Peixe Branco</b> ●●●●		28€
White Fish Ceviche		
<b>Ameijoas à Bulhão Pato   250gr</b> ●●●●	SOB. CONSULTA	
Bulhão Pato Style Clams		
<b>Lingueirão a Bulhão Pato</b> ●●		26€
Bulhão Pato Style Razor Clams		
<b>Mexilhão à Tomatada ou ao Limão</b> ●●●●		19€
Mussels in a rich Tomato Sauce or with Lemongrass Sauce		
<b>Carpaccio de Polvo</b> ●●●●		25€
Octopus Carpaccio		
<b>Carpaccio de Camarão</b> ●●●●		29€
Wild Shrimp Carpaccio		
<b>Camarão ao Alinho</b> ●●●●		22€
Garlic Shrimp		
<b>Carabineiros ao Alinho</b> ●●●●	4 UND	55€
Scarlet Shrimp with Garlic		
<b>Lulinhas Fritas e Aioli</b> ●●●●●●		20€
Deep Fried Calamari with Aioli		
<b>Cocktail de Camarão   250gr</b> ●●●●●●		20€
Shrimp Cocktail		
<b>Lula Algarvia</b> ●●		21€
Algarve Style Small Squid		
<b>Sopa do Dia</b> ●●		7€
Soup of the Day		

● GLÚTEN GLUTEN	● CRUSTÁCEOS SHELLFISH	● OVOS EGGS	● PEIXE FISH	● AMENDOIM PEANUTS	○ SOJA SOY	● LACTOSE LACTOSE	● FRUTOS DE CASCA RIJA TREE NUTS
● AIPO CELERY	● MOSTARDA MUSTARD	● SEMENTES DE SÉSAMO SESAME SEEDS	● D. ENXOFRE E SULFITOS SULPHUR / SULPHITES	● MOLUSCOS MOLLUSKS			

# couvert couvert

<b>Pão, Manteiga, Azeitonas, Molho SAL</b> ●●●●●●	POR PESSOA	3,8€
Bread, Butter, Olives, SAL's mayonnaise		
<b>Rendas de Pão</b> ●●		2€
Toasted Bread		
<b>Queijo Amanteigado de Ovelha</b> ●●		12€
Buttery Sheep's Cheese		
<b>Linguiça de Porco Preto</b> ●●●●		7€
Black Pig Cold Cut "Linguiça"		
<b>Presunto Bellota, Rendas de Pão</b> ●●●●		32€
Bellota Premium Ham, Crispy Bread		
<b>Degustação de Paio Porco Preto Alentejano</b> ●●●●		19€
Tasting of Alentejo Black Pork Cured Meat		

# peixe grelhado grilled fish

<b>Peixe Fresco Grelhado acompanhado com Legumes Salteados</b> ●●	€/Kg	
*peça a nossa equipa o que chegou do mar		
Grilled Fresh Fish with Sautéed Vegetables		
*please ask our team what has arrived from the sea		

# peixe fish

<b>Spaghetti de Carabineiros com Lagosta   2pax</b> ●●●●●●		140€
Lobster and Scarlet Shrimp Spaghetti		
*Opção de massa sem glúten   Gluten-free pasta option		
<b>Sopa de Peixe SAL   2pax</b> ●●●●●●		49€
SAL's fish soup		
<b>Arroz Nero de Choco e Aioli SAL   2pax</b> ●●●●●●		57€
Cuttlefish Ink Rice with Aioli sauce		
<b>Bife de Atum Rabilho com Espargos e Batata Doce</b> ●●●●●●		43€
Grilled Bluefin Tuna Steak with Asparagus and Sweet potato		

# marisco seafood

<b>Camarão Tigre XXL com Arroz de Coentros</b> ●●●●●●	Kg/135€	
XXL Tiger prawn with Coriander Rice		
<b>Gamba do Algarve   200gr</b> ●●●●		15,6€
Algarve Shrimp		
<b>Carabineiros SAL com Arroz de Coentros</b> ●●●●●●		87€
Scarlet Shrimp with Coriander Rice		
<b>Camarão Selvagem Tigre Nigeria Cozido   350gr</b> ●●●●		29€
Wild Nigeria Shrimp		

# carne meat

<b>Picanha   2pax</b> ●●●●●●		70€
(Feijão Preto, Batatas Fritas, Farofa, Arroz de Bacon)		
Rump Cap Picanha		
(Black Beans, French Fries, Farofa, Bacon Rice)		
<b>Bota Bife</b> ●●●●		35€
(200gr Lombo, Batata Frita e o nosso Molho)		
(200gr Veal Tenderloin, French Fries and our Sauce)		
<b>Entrecôte de Black Angus com batata frita e molho Béarnaise</b> ●●●●●●	95€/Kg	
Black angus Ribeye Steak , French fries and béarnaise sauce		

# vegetariano vegetarian

<b>Salada de Espargos e Alcachofras Grelhadas</b> ●●●●		22€
Green Asparagus and Grilled Artichokes Salad		
<b>Salada de Agrião, Requeijão e Laranja</b> ●●●●		17€
Watercress, Cottage Cheese and Orange Salad		
<b>Carpaccio de Tomate com Burrata e Manjeriço</b> ●●●●		22€
Tomato Carpaccio, with Burrata and Basil		

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.

# crianças kids

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

# guarnições sides

<b>Arroz de Coentros</b> ●●●●		7€
Coriander Rice		
<b>Arroz de Limão</b> ●●●●		7€
Lemon Rice		
<b>Arroz de Bacon</b> ●●●●		7€
Bacon Rice		
<b>Arroz de Tomate</b> ●●●●		7€
Tomato Rice		
<b>Legumes Salteados do Dia</b> ●●●●		8€
Sautéed Vegetables of the Day		
<b>Batata Frita Caseira em Palitos</b> ●●●●		8€
Homemade French Fries		
<b>Salada Mista</b> ●●●●		6,5€
Mixed Salad		
<b>Salada de Tomate e Cebola Roxa</b> ●●●●		9,5€
Tomato and Red Onion Salad		
<b>Batata Doce da Comporta Assada</b> ●●●●		7€
Local Baked Sweet Potato		
<b>Batata a Murro com Molho Béarnaise</b> ●●●●●●		7€
Small Baked Potatoes with Béarnaise Sauce		
<b>Batatinhas cozidas</b> ●●●●		6€
Steamed small Potatoes		
<b>Acelgas Biológicas Salteadas</b> ●●●●		7€
Sautéed Organic Green Leaves		

TALK TO US




