

BENVINDO

Gilberto Gato e a sua equipa agradecem a sua visita. Muito obrigado.

No Hexagone a prioridade é a satisfação de todos os clientes.
A nossa expectativa é que todos sintam vontade de voltar.

Na cozinha a base da nossa inspiração são os produtos e sabores mediterrânicos.
O nosso objectivo é promover a sua qualidade através de uma combinação de sabores e texturas de forma harmoniosa, fresca e saudável.

A nossa oferta de vinhos contempla uma selecção cuidada de mais de 120 referências,
muitas disponíveis a copo. Aconselhe-se com o Sommelier.

WELCOME

Gilberto Gato and his Staff appreciate your visit. Many thanks

*Hexagone's priority is to please all costumers.
Our objective is for everyone to return*

*The Mediterranean products and flavors are our inspiration in the kitchen.
Our purpose is to promote its quality through a combination of flavors and textures in a harmonious,
fresh and healthy manner.*

*Available over 120 wine references, many served by the glass.
Our Sommelier is at hand to help with your choice.*

MENUS DE DEGUSTAÇÃO | TASTING MENUS

*Nós decidimos por si!
We decide for you!*

Deixe-se surpreender pelas escolhas do Chef:

MENU DE 5 PRATOS – 51,00 €

MENU DE 6 PRATOS – 63,00 €

...e do sommelier

PACK DE 4 VINHOS – 28,00 €

PACK DE 5 VINHOS – 34,00 €

Be surprised by the Chef's choices:

5 COURSES MENU – 51,00 €

6 COURSES MENU – 63,00 €

...and the sommelier's

4 WINES PACK – 28,00 €

5 WINES PACK – 34,00 €

Amuse De Bouche

(Informe-nos se não desejar)

Prova de azeite, pão e pequena surpresa do Chef

2,80 €

Amuse De Bouche

(Inform us if you prefer not to have it)

A taste of olive oil, assorted freshly baked bread and small Chef's surprise

Entradas

“O MAR Á SUA MESA”

Seleccção de sabores regionais

12,50 €

Starters

“O MAR Á SUA MESA”

Regional sea food flavors

“CARAPAU ALIMADO”

Servido sobre tosta e salada de tomate

8,00 €

“CARAPAU ALIMADO” Regional special
Semi-cured horse mackerel on toast and tomato salad

Sapateira, abacate, frutas

9,50 €

Fresh crab, avocado, fruit

Salmão marinado com perfumes cítricos,
mostarda Dijon e dill, vinagrete de
framboesas e mel

8,00 €

Salmon in a citrus, Dijon mustard and dill
marinade with a honey and
raspberry vinaigrette

Alheira de caça, creme de pimentos,
rebentos

8,50 €

Portuguese traditional game sausage,
crème of peppers, seedlings

FOIE GRAS

Fresco, timbale, creme brullé

13,00 €

FOIE GRAS
Fresh, timbale, creme brullé

Peito pombo, frutos vermelhos, salada de
maçã assada

11,00 €

Pigeon breast, red fruit, roast apple salad

Vegetarianas

Tosta de cogumelos e parmigiano

7,50 €

Mushroom and parmesan cheese
on toast

Tosta de queijo creme com tomate
assado

7,50 €

Cream cheese with herbs,
chilli and roast tomatoes on toast

Queijo de cabra, massa filo, pinhões e
doce de fruta

8,50 €

Goat cheese, filo pastry, pine nuts and
fruit jam



Peixe e Mariscos

Camarão gigante, alho, chili e coentros, salada de endívia 35,00 €

Lombo de bacalhau meia cura, berbigão, migas de beterraba e poejo 18,50€

Linguado e vieira, vegetais, puré de aipo e molho de alho Francês com amendoim 26,00 €

Polvo, batata-doce, pimentos, cebola, alho e salsa 19,50 €

Carnes

Carre de Borrego, selecção de legumes, batata assada, molho de alecrim 24,50 €

Lombo Angus, risoto cogumelos, trufa laminada, redução de tintos 26,00 €

Entremeada de leitão, puré de batata e mostarda, salada de lombardo com maçã, molho de ameixa 18,50 €

Perna de pato confitada, puré de cenoura, colorido de legumes e molho frutos vermelhos 18,00 €

Vegetarianos

Salada de espinafres com vinagreta de laranja 11,00 €
Espinafres, rucula, nozes, queijo azul e fruta

Risoto de legumes com caril 14,00 €

Risoto de cogumelos 14,00 €

Hamburguer vegetariano com salada e batata frita 12,00 €

Fish and Shelfish

Roast King Size prawns, garlic, chili and coriander, endive salad

Semi-cured cod fish, cockles, beetroot and penny royal stuffing

Sole, scallop, vegetables, celery purée, leek and peanut sauce

Octopus, sweet potato, peppers, onion, garlic, parsley

Meat Dishes

Rack of lamb, vegetables selection, roast potato, rosemary sauce

Angus filet, mushroom risotto, sliced truffle, red wines reduction

Baby pork belly, potato and mustard purée, white cabbage and apple salad, plum sauce

Leg of duck comfit, carrot purée, colored vegetables and red fruit sauce

Vegetarian

Spinach salad with orange vinaigrette
Spinach, rocket, walnut, blue cheese, fruit

Curried vegetable risotto

Mushroom risotto

Vegetarian burger with salad and French fries

Menu de Criança

(Até aos 12 anos)

Peito de frango grelhado, batata frita e legumes, manteiga d'alho 10,00 €

Filete de peixe, batata frita e legumes 12,00 €

Hamburger, batata frita e legumes 10,00 €

Esparguete Bolonhesa 9,00 €

Escalope de vaca, batata frita, legumes e molho de cogumelos 12,00€

Childrens Menu

(Until 12 years)

Grilled chicken breast, chips, vegetables and garlic butter

Fish fillet, chips and vegetables

Beef burger, chips and vegetables

Spaghetti Bolognese

Sliced roast beef, French fries, vegetables and mushroom creamy sauce

Se gostou da experiência no nosso Restaurante não deixe de partilhar no **TRIP ADVISER**.
If you enjoyed your experience in our Restaurant please share in TRIP ADVISER

PIZZERIA MISS PASTA

Aldeamento da Prainha, Alvor

O nosso restaurante na zona do Alvor
Our Restaurant in the surrounding of Alvor

A informação sobre a existência de Alergénios nos produtos a consumir deve ser obtida junto dos funcionários.
Regulamento (UE) 1169/2011 de 25-10.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
- DL 10/2015 de 16-1.

The information on the existence of allergens in products for the consumption must be obtained from the staff
Regulamento (UE) 1169/2011 de 25-10.

No dish, foostuffs or beverage, including starters/appetizers, may be charged unless they are requested by the customer or rendered useless by them latter. - DL 10/2015 de 16-1.

