

MARKET
KITCHEN

DESFRITE DOS SABORES VIBRANTES DOS MERCADOS LOCAIS DIRETAMENTE À SUA MESA. SELECIONAMOS INGREDIENTES FRESCOS E SAZONAIS DE AGRICULTORES E PRODUTORES LOCAIS PARA CELEBRAR O MELHOR QUE A NOSSA REGIÃO TEM PARA OFERECER. CADA PRATO REFLETE O NOSSO COMPROMISSO COM QUALIDADE, SUSTENTABILIDADE E COMUNIDADE – TRAZENDO O VERDADEIRO SABOR LOCAL EM CADA GARFADA.

APERITIVOS

SELEÇÃO DE AZEITONAS PORTUGUESAS 🍷	4.5
CURADAS COM ERVAS E FRUTOS LOCAIS	
COUVERT ARTESANAL 🍷🍷🍷🍷🍷	9
PATÊ ARTESANAL DE BACALHAU, MANTEIGA DE TOMILHO E LARANJA, BANHA DE PORCO COM CEBOLA CARAMELIZADA, AZEITE VIRGEM EXTRA, SERVIDO COM PÃO DE MASSA MÃE	

ENTRADAS

CREME DE BETERRABA 🍷🍷🍷	16
QUEIJO DE CABRA DE SANTA MARIA, LASCAS DE AMÊNDOA DO ALGARVE	
ALHO FRANCÊS ASSADO 🍷🍷🍷🍷🍷	16
PERA, CREME DE PARMESÃO E MOSTARDA, VINAGRETE DE AVELÃ	
PASTÉIS DE BACALHAU 🍷🍷🍷🍷🍷	12
MOLHO DE QUEIJO SÃO JORGE	
CARAPAU DO ALGARVE 🍷🍷🍷	24
CARAPAU FUMADO, CREME DE AMÊNDOA ALGARVIA, BOTTARGA E MELÃO	
TÁRTARO DE VITELA BLACK ANGUS 🍷🍷🍷🍷	26
SERVIDO COM TOSTA DE MASSA MÃE	
ATUM RABILHO 🍷🍷🍷	26
STRACCIATELLA DE BÚFALA E FRUTA DA ÉPOCA	

SALADAS

SALADA DE ENDÍVIAS 🍷🍷🍷	16
ABACATE, MAÇÃ, NOZ-PECÃ, QUEIJO AZUL	
SALADA DE KALE E QUINOA 🍷🍷🍷	16
KALE BABY, NOZ, BATATA-DOCE, CEBOLA EM PICKLE, PECORINO RALADO	
SALADA DE TOMATE HEIRLOOM 🍷🍷	14
TOMATES DA REGIÃO, FRUTA DE VERÃO, VINAGRETE DE HABANERO	
SALADA DE MILHO PIRI PIRI 🍷🍷🍷	16
ABACATE, ROMÃ, IOGURTE DE LIMÃO, AMENDOIM, TOMATE, ENDÍVIAS, CEBOLA EM PICKLE, VINAGRETE DE PIRI PIRI	
COMPLEMENTE A SUA SALADA:	
FRANGO DO CAMPO	+7
CAMARÕES 🍷	+9

PRATOS PRINCIPAIS

COUVE-FLOR ASSADA 🌱🥬🥦🥑	24
TAHINI DE CURCUMA, PISTÁCHIO	
LULAS DE PENICHE 🐷🥔🥕🥬	30
ERVILHAS E CRUMBLE DE CHOURIÇO	
CARIL DE CAMARÃO 🦐🥬	32
CARIL DE CAMARÃO INSPIRADO NA HERANÇA LUSO-INDIANA, SERVIDO COM ARROZ	
BACALHAU CREMOSO 🐟🥔🥕🥬	24
OVO ESCALFADO DE GALINHAS CRIADAS AO AR LIVRE, TOPINAMBUR	
POLVO GRELHADO 🐙🥔	32
POLVO, PURÉ DE BATATA E MOLHO DE TOMATE	
CATAPLANA DE MARISCO 🦐🦑🦪🥬	32
CAMARÕES, LULAS, TAMBORIL E MEXILHÕES	
FRANGO À MARKET 🐔🥔	26
FRANGO DO CAMPO, ÓLEO DE MALAGUETA, BATATAS FRITAS	
LOMBO DE NOVILHO BLACK ANGUS (200G) 🥩🍷	44
PURÉ DE PIMENTO VERMELHO, AZEITONAS, ALCAPARRAS E DEMI-GLACE DE VINHO DO PORTO	
PEITO DE PATO GRELHADO (300G) 🦆🍷🥔	32
BETERRABA EM PICKLE, COMPOTA DE FIGO, CENOURAS, MOLHO DE VINHO DO PORTO E MOSTARDA	
OVO ESCALFADO 🥚🥔🥕	20
ERVILHAS, ESPARGOS E QUEIJO SÃO JORGE FUMADO	

SOBREMESA

FRAMBOESA DO ALGARVE 🍷🍓	12
MOUSSE DE PISTÁCHIO, GEL DE FRAMBOESA, PÃO-DE-LÓ DE LIMÃO	
CHEESECAKE BASCO 🧀🥔🥕	12
SERVIDO COM COMPOTA DE FRUTOS VERMELHOS	
ESFERA DE ARROZ DOCE 🍡🥔	12
LARANJA DO ALGARVE E CANELA	
MOUSSE DE BAUNILHA 🧀🥔🍓	12
CARAMELO, CHOCOLATE, AMÊNDOA	
BOLO DE CHOCOLATE W 🧀🥔	12
MOUSSE DE LIMÃO E COCO, MORANGO FRESCO E SORVETE DE COCO	
GELADO ARTESANAL 🧀🥔🍓	
POR BOLA	4
3 BOLAS	10

🥚 Ovo 🥛 Laticínios 🌾 Glúten 🥜 Frutos secos 🐟 Peixe 🧪 Dióxido de enxofre 🐌 Moluscos 🌱 Sesámo 🥜 Amendóins
🍷 Cereais 🍷 Álcool 🐷 Porco 🌱 Vegano 🍷 Vegetariano 🍷 Aipo 🍷 Tremoço 🍷 Mostarda 🍷 Soja 🦪 Crustáceos

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegiamos ingredientes de origem local. O nosso café e chá são de origem responsável e certificados pela Rainforest Alliance. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

MARKET
KITCHEN

MARKET
KITCHEN

ENJOY THE VIBRANT FLAVORS OF LOCAL MARKETS BROUGHT STRAIGHT TO YOUR TABLE. BY SOURCING FRESH, SEASONAL INGREDIENTS FROM LOCAL FARMERS AND PRODUCERS, WE CELEBRATE THE BEST OUR REGION HAS TO OFFER. EVERY DISH IS A REFLECTION OF OUR COMMITMENT TO QUALITY, SUSTAINABILITY, AND COMMUNITY - DELIVERING THE TRUE TASTE OF LOCAL IN EVERY BITE.

APPETIZERS

SELECTION OF PORTUGUESE OLIVES 🌿🍷	4.5
CURED WITH LOCAL HERBS AND FRUITS	
HOMEMADE DIPS 🍷🍴🍴🍴🍴	9
ARTISANAL COD PATE, THYME AND ORANGE BUTTER, PORK FAT AND CARAMELIZED ONION, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SERVED WITH SOURDOUGH BREAD	

STARTERS

CREAMY BEETROOT SOUP 🍴🍴🍴🍴	16
SANTA MARIA GOAT CHEESE, ALGARVIAN ALMOND FLAKES	
ROASTED LEEK 🍴🍴🍴🍴	16
PEAR, MUSTARD AND PARMESAN CREAM, HAZELNUT VINAIGRETTE	
PASTÉIS DE BACALHAU 🍴🍴🍴🍴	12
SÃO JORGE CHEESE	
ALGARVIAN HORSE MACKEREL 🍴🍴🍴	24
SMOKED SARDINES, LOCAL ALMOND CREAM, BOTTARGA AND MELON	
BEEF TARTARE 🍴🍴🍴	26
BLACK ANGUS BEEF TARTARE ACCOMPAINED BY WITH SOURDOUGH TOAST	
BLUEFIN TUNA 🍴🍴🍴	26
BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE AND SEASONAL FRUIT	







SALADS




















ENDIVES SALAD 🍴🍴🍴	16
AVOCADO, APPLE, PECAN, BLUE CHEESE	
KALE & QUINOA SALAD 🍴🍴🍴	16
BABY KALE, WALNUT, SWEET POTATO, PICKLED ONION, GRATED PECORINO	
HEIRLOOM TOMATO SALAD 🍴🍴	14
LOCAL TOMATOES, SUMMER FRUIT, HABANERO VINAIGRETTE	
PIRI-PIRI CORN SALAD 🍴🍴🍴	16
AVOCADO, POMEGRANATE, LEMON YOGURT, PEANUTS, TOMATOES, ENDIVES, PICKLED ONION AND PIRI-PIRI VINAIGRETTE	
COMPLEMENT YOUR SALAD:	
FREE-RANGE CHICKEN	+7
SHRIMPS 🍴	+9

MAIN COURSES

ROASTED CAULIFLOWER 	24
TURMERIC TAHINI, PISTACHIO	
PENICHE CALAMARI 	30
LOCAL GREEN PEAS, CHORIZO CRUMBLE	
SHRIMP CURRY 	32
SHRIMP-CURRY INSPIRED BY PORTUGUESE-INDIAN HERITAGE, SERVED WITH RICE	
CREAMY COD 	24
FREE-RANGE POACHED EGG, TOPINAMBUR	
CHARGRILLED OCTOPUS 	32
LOCAL OCTOPUS, MASHED POTATO, TOMATO SAUCE	
SEAFOOD CATAPLANA 	32
PRAWNS, CALAMARI, MONKFISH, MUSSELS STEW	
FRANGO À MARKET 	26
CHICKEN, CHILLI OIL, FRENCH FRIES	
BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN (200GR) 	44
RED PEPPER PURÉE, OLIVES, CAPERS, PORT WINE DEMI-GLACE	
CHARGRILLED DUCK BREAST (300GR) 	32
PICKLED BEETROOT, SPICED FIG JAM, CARROTS, PORT WINE & MUSTARD SAUCE	
POACHED EGG 	20
GREEN PEAS, ASPARAGUS, SMOKED SÃO JORGE CHEESE	

DESSERT

ALGARVIAN RASPBERRY 	12
PISTACHIO MOUSSE, RASPBERRY GEL, LEMON SPONGE CAKE	
BASQUE CHEESECAKE 	12
SERVED WITH RED FRUIT MARMALADE	
RICE PUDDING SPHERE 	12
LOCAL ORANGE, CINNAMON	
VANILLA MOUSSE 	12
Caramel, CHOCOLATE, ALMOND	
W CHOCOLATE CAKE 	12
LEMON AND COCONUT MOUSSE, FRESH STRAWBERRY, COCONUT SORBET	
ARTISANAL ICE CREAM 	4
PER SCOOP	10
3 SCOOPS	

 Eggs
  Milk & Dairy
  Gluten
  Nuts
  Fish
  SO2 Sulphur Dioxide
  Molluscs
  Sesame
  Cereals
  Alcohol
  Pork
  Vegan
  Vegetarian
  Celery
  Lupins
  Mustard
  Soy
  Peanuts
  Crustaceans

Prices include VAT at the applicable legal rate. If you have any dietary requirements, allergies, or questions about ingredients, please inform our team. No dish, food item, or beverage, including couvert, will be charged unless ordered by the customer or left untouched. We do not sell or serve alcohol to persons under the age of 18. Our menu includes options of locally sourced and/or sustainably certified fish, and we prioritize locally sourced ingredients. Our coffee and tea is responsibly sourced and Rainforest Alliance certified. This establishment has a complaints book.

MARKET
KITCHEN