

ENTRADAS / APPETIZERS

- 11 **SALADA DE GASPACHO / GAZPACHO SALAD**
MELANCIA BRASEADA, TOMATES DE VARIEDADE ANTIGA, MANJERICÃO E CROCANTE DE MASSA MÃE
BURNT WATERMELON, HERITAGE TOMATOES, BASIL, SOURDOUGH CRUMB
- 16 **ESPARGOS GRELHADOS / CHARCOALED ASPARAGUS**
PATA NEGRA DE BARRANCOS, OVO DE CODORNIZ CROCANTE, GRANOLA DE CEBOLA
BARRANCOS PATA NEGRA, CRISPY QUAIL EGG, ONION GRANOLA
- 12 **LULAS CROCANTES / CRISPY CALAMARI**
MOLHO TÁRTARO DE AZEITONA PRETA
BLACK OLIVE TARTAR DIP
- 16 **POLVO GRELHADO / SMOKY OCTOPUS**
MOLHO ROMESCO, AMÊNDOA, CHIMICHURRI DE ERVAS DO MAR
SALSA ROMESCO, ALMONDS, SEA HERB CHIMICHURRI
- 16 **TÁRTARO DE SALMÃO / SALMON TARTARE**
ABACATE, RABANETE PICANTE, VINAGRETE DE GENGIBRE
AVOCADO, SPICY RADISH, GINGER DRESSING
- 19 **CARPACCIO DE NOVILHO / BEEF CARPACCIO**
COGUMELOS SELVAGENS E QUEIJO DA SERRA
WILD MUSHROOMS & "QUEIJO DA SERRA"

SOPAS & SALADAS / SOUPS & SALADS

- 7 **CRÉME DE TOMATE / CREAMY TOMATO SOUP**
QUEIJO FLAMENGO, CROTÔES, MANJERICÃO
FLAMENGO CHEESE, CROUTON, BASIL
- 12 **SALADA DE MAÇÃ E BETERRABA / BEETROOT & APPLE SALAD**
FRAMBOESA E AVELÃ
RASPBERRY AND HAZELNUT
- 17 **SALADA DE CAMARÃO AO VAPOR / STEAMED SHRIMP SALAD**
ABACATE, COGUMELOS, VINAIGRETTE DE ESPUMANTE
AVOCADO, MUSHROOMS, ESPUMANTE VINAIGRETTE
- 17 **SALADA NIÇOISE MK / MK NIÇOISE SALAD**
BACALHAU CONFITADO E PIMENTOS ASSADOS
CONFIT SALT COD & FIRE ROASTED PEPPER
- 11/16/21 **SALADA CAESAR / CAESAR SALAD**
PEITO DE FRANGO OU CAMARÃO GRELHADO, LIMÃO E PIRI-PIRI
LEMON, CHILLI W/ GRILLED CHICKEN OR SHRIMP

DO FORNO / FROM THE OVEN

- 16 **PIZZA DE TRUFA PRETA / BLACK TRUFFLE PIZZA**
QUEIJO FONTINA
FONTINA CHEESE
- 18 **PIZZA DE PRESUNTO DE BARRANCOS / BARRANCOS IBERICO PIZZA**
MOZZARELLA, PARMESÃO, AZEITONA PRETA, TOMATE, RÚCOLA
MOZZARELLA, PARMESAN, BLACK OLIVE, TOMATO, ROCKET

PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

- 18 **RISOTTO DE CEVADA / BARLEY RISOTTO**
TRUFA NEGRA, COGUMELOS SELVAGENS, CERSIFY, PÉROLA DE ERVAS
BLACK TRUFFLE, WILD MUSHROOMS, SALSIFY, FINE HERB PEARL
- 17 **COURGETTES DE RATATOUILLE / RATATOUILLE DE COURGETTES**
ALCACHOFRAS, TOMATE FUMADO, CROSTA DE AZEITONAS
BABY ARTICHOKE, SMOKED TOMATO, OLIVE CRUST
- 22 **SALMÃO COZIDO A BAIXO TEMPERATURA
SLOW COOKED SALMON**
ERVILHA DE QUEBRAR, PURÉ DE BATATA, VINAGRETE DE TRUFA
SNOW PEAS, MASHED POTATOES, BLACK TRUFFLE VINAIGRETTE
- 24 **CORVINA / STONE BASS**
PURÉ DE COUVE-FLOR, ENDÍVIA, ALCAPARRAS, PINHÕES, SULTANAS,
ÓLEO DE CARIL
CAULIFLOWER PUREE, CHICORY, CAPER RAISIN AND PINE NUT DRESSING
- 18 **PEITO DE FRANGO COM CROSTA DE PARMESÃO / CHICKEN PARM**
MANTEIGA DE LIMÃO, MANJERICÃO, ERVILHAS, FAVAS
LEMON BUTTER, BASIL, PEAS, BROAD BEANS
- 25 **ABA DE NOVILHO COM REDUÇÃO DE SOJA
SOY GLAZED BEEF SHORT RIBS**
PURÉ DE MAÇÃ E MALAGUETA, MIGALHAS DE ALECRIM
APPLE-JALAPEÑO PURÉE, ROSEMARY CRUMBS

PEIXE DA LOTA / FISH MARKET

(PREÇO POR QUILO) / (MARKET PRICE PER KILO, ON BOARD)

PEIXE DO DIA / CATCH OF THE DAY



GRELHA A CARVÃO / GRILLED ON THE COALS

- 18 **FRANGO PIRI-PIRI / PIRI-PIRI CHICKEN**
- 20 **COSTELETA DUPLA DE PORCO PRETO / BLACK IBERIAN DOUBLE PORK CHOP**
- 42 **BIFE DE AÇEM REDONDO 300GR / RIBEYE STEAK**
- 38 **BIFE DO LOMBO DA VAZIA 300GR / SIRLOIN STEAK**
- 46 **BIFE DE LOMBO DE NOVILHO 250GR / BEEF FILLET**
- 95 **“CHULETÓN” RUBIA GALLEGA 1000GR**

MOLHOS / SAUCES

- 4 MOLHO BEARNÊS
BÉARNAISE SAUCE
- 4 MOLHO HOLANDÊS
HOLLANDAISE SAUCE
- 4 MOLHO DE CHALOTAS E VINHO DO PORTO
PORT & SHALLOT JUS
- 4 COMPOTA DE PIMENTA PRETA
BLACK PEPPER JAM
- 4 MOLHO DE COGUMELOS E ALHO
MUSHROOM & GARLIC SAUCE
- 4 MOLHO CHIMICHURRI
CHIMICHURRI

ACOMPANHAMENTOS / SIDES

- 5 SALADA ALGARVIA
ALGARVIAN SALAD
- 5 ESPARGOS GREIHADOS, AZEITE E LIMÃO
GRILLED ASPARAGUS WITH OLIVE OIL AND LEMON
- 5 ESPINAFRE SALTEADO COM CRÉME DE ALHO ASSADO
ROASTED GARLIC CREAMY SPINACH
- 5 COGUMELOS ERYNGUI, SÉSAMO E LIMA
KING OYSTER MUSHROOMS, SESAME, LIME
- 5 MACARRÃO COM TRUFA E QUEIJO
TRUFFLED MACARONI AND CHEESE
- 5 BATATAS FRITAS EM GORDURA DE PATO, ALHO E TOMILHO
DUCK FAT CHIPS, GARLIC, AND THYME SALT
- 5 BATATAS FRITAS
HOMEMADE FRIES
- 5 PURÉ DE BATATA
MASHED POTATOES

SOBREMESAS / DESSERTS

- 9 BOLO DE CHOCOLATE MORNADO
WARM CHOCOLATE CAKE
- 9 “LEITE CRÉME” DE CHOCOLATE BRANCO E LIMÃO
LEMON & WHITE CHOCOLATE “LEITE CRÉME”
- 9 SUNDAE COM CARAMELO SALGADO, AMENDOINS CARAMELIZADOS, PIPOCAS, MOLHO DE CHOCOLATE
SALTED CARAMEL SUNDAE, CARAMELIZED PEANUTS, POPCORN, CHOCOLATE FUDGE SAUCE
- 9 **MIX DE FRUTA / FRUIT MIX**
ANANÁS MARINADO, MANGA BRASEADA, LIMA, ROMÃ, SORVETE DE MARACUJÁ
MARINATED PINEAPPLE, TORCHED MANGO, POMEGRANATE AERATED LIME, PASSION FRUIT SORBET

