

## LOBOS ALL DAY MENU

Das 12:00 às 22:00

*Mediterranean Fire Kitchen.*

*Uma ementa descontraída, inspirada nos sabores do Mediterrâneo, guiada pelo sol e centrada no fogo, na partilha e em ingredientes de excelência.*

### Couvert - (V) €10 2/3 pax

*Warm toasted pitta breads served with a selection of house-made dips and small bites:*

- Pão pita extra (+4 €)
- Beringela fumada e tahini
- Azeitonas e cenouras marinadas
- Romesco (pimento assado e amêndoa)
- Manteiga batida
- Azeite e balsâmico

### Entradas

*Perfeitas para partilhar*

<b>Sopa do Dia</b>	<b>€6</b>	<b>Amêijoas da Ria Formosa</b>	<b>€25</b>
		Alho, vinho branco, coentros e limão	
<b>Camarões ao alho</b>	<b>€18</b>	<b>Croquetes de rabo de boi</b>	<b>€11</b>
Bisque de erva-príncipe, salicórnia e raspas de lima		Molho de camembert e fatias de maçã	
<b>Tártaro de atum apimentado</b>	<b>€17</b>	<b>Bruschetta de cogumelos salteados (V)</b>	<b>€15</b>
Puré de pastinaca, sambal, crème fraîche, ponzu e ovas de salmão		Alho, tomilho, trufa e pão rústico	
<b>Tártaro de novilho (200 dias grain fed)</b>	<b>€19</b>	<b>Tábua de queijos e enchidos (2 pax)</b>	<b>€26</b>
Ovo de codorniz e tostas		Queijos portugueses, presunto ibérico, chouriço grelhado, uvas, compota de figo e tostas	

### Saladas

<b>Tomate e burrata (V)</b>	<b>€16</b>	<b>Pêssego e queijo de cabra (V)</b>	<b>€16</b>
Tomates heirloom, burrata cremosa, azeitonas Taggiasca, manjeriço e azeite		Pêssego, rúcula, beterraba em pickle, cajú, queijo de cabra grelhado e compota de cebola roxa	
<b>Niçoise de atum</b>	<b>€18</b>	<b>Caesar clássica</b>	<b>€10</b>
Atum selado, feijão-verde, ovos de codorniz, tomate cherry e azeitonas Taggiasca		Alface picada, parmesão, molho de anchova, tomate semi-seco, pinhões e croutons	
<b>Polvo e pimento grelhado</b>	<b>€17</b>	<b>Adicionar:</b>	
Cebola roxa, ervas frescas, alho, azeite e pimentos assados		• Frango	<b>+ €6</b>
		• Camarão	<b>+ €8</b>

### Hambúrgueres

*(Acompanha com batatas fritas)*

<b>Novilho</b>	<b>€18</b>	<b>Falafel (V)</b>	<b>€16</b>
Hambúrguer de novilho grelhado, cheddar fumado, cebola caramelizada, alface, tomate, molho da casa e pão brioche tostado		Falafel crocante, iogurte com tahini, legumes em pickle, alface, pimento vermelho assado e pão brioche	

## From the Jospir Grill

### Carnes

- Bife do lombo (300 g) €36
- Entrecôte (300 g) €45
- Flat iron steak (250 g) €25
- Meio frango piri-piri (500 g) €14
- Porco preto (250 g) €26
- Costeletas de borrego (300 g) €29

### Peixe

- Filetes de robalo (300 g) €32
- Filete de salmão (200 g) €23
- Camarões tigre (2 un) €39
- Polvo (220 g) €29

### Vegetariano

- Couve-flor tostada, tahini, romã e ervas frescas €13

## Acompanhamentos €5

- Legumes da época grelhados (V)
- Batatinhas novas esmagadas com manteiga e alho (V)
- Arroz com amêndoas tostadas (V)
- Batatas fritas com parmesão (V)
- Gomos de batata-doce (V)
- Salada de tomate e cebola (V)
- Salada algarvia mista (V)
- Arroz negro (tinta de choco)

## Molhos da casa €3

- Béarnaise
- Pimenta
- Manteiga de ervas e alho
- Diane
- Chimichurri

## Sobremesas

- Brownie de Chocolate Branco e Matcha €8
- Posset de limão €8
- Crème brûlée de laranja €8
- Bolo de amêndoa €9
- Curd de limão

- Cheesecake cozido €9
- Ganache de pistácio
- Gelado misto €8
- 3 bolas

## Menu infantil (under 12) €13

**Hambúrguer de novilho**  
Com queijo grelhado e batatas fritas

**Esparguete à bolonhesa**

**Nuggets de frango**  
Com batatas fritas e salada

**Filete de salmão grelhado**  
Com salada e arroz

**Salada de Frango Grelhado**

**Gelado (+5 €)**  
Baunilha, chocolate, morango (2 bolas)

### Aviso legal

Os clientes são convidados a informar a nossa equipa de qualquer alergia ou intolerância antes de efetuar o pedido. Embora sejam feitos todos os esforços para acomodar requisitos alimentares, não podemos garantir que os pratos estejam completamente isentos de alergénios, devido a áreas de preparação partilhadas. Os pratos e ingredientes podem variar consoante a disponibilidade e sazonalidade.