

# ALMOÇO LUNCH

13h - 15h  
1pm - 3pm



## Entradas | Starters



Creme de legumes com croutons <i>Vegetables cream with croutons</i>	€4,00
Saboreal - conserva local de peixe da costa Algarvia servido com pão tostado <i>Saboreal - local preserved fish served with toasted bread</i>	
Cavala, azeitonas e amêndoa   <i>Mackerel with olives and almonds</i>	€5,00
Sardinha e tomate confitado   <i>Sardines with tomato confit</i>	€5,00
Atum, batata doce e coentros   <i>Tuna, sweet potato and coriander</i>	€5,00
Carapau, cenoura e coentros   <i>Horse mackerel, carrot and coriander</i>	€5,00

## Pratos principais | Main courses



Salada de camarão com mistura de verduras e vinagrete de manga <i>Shrimp salad with mixed greens and mango vinaigrette</i>	€14,00
Salada de queijo fresco com frutos secos e mistura de verduras aromatizada com vinagrete de mel e canela <i>Fresh cheese salad, dried fruit and mixed greens flavoured with honey and cinnamon vinaigrette</i>	€12,00
Hambúguer Black Angus com queijo chevre e cebola caramelizada <i>Black Angus burger with chevre cheese and caramelised onions</i>	€14,50
Panini de salmão fumado com creme de funcho <i>Smoked salmon panini with fennel cream</i>	€13,50
Ravioli e molho de cogumelos frescos <i>Fresh mushroom ravioli and sauce</i>	€14,00
Batatas fritas <i>French fries</i>	
Dose 200g   <i>Portion 200g</i>	€3,50
Dose 400g   <i>Portion 400g</i>	€5,50

## Sobremesas | Desserts



Brownie de chocolate com frutos secos e gelado de baunilha <i>Chocolate brownie with dried fruit and vanilla ice cream</i>	€6,50
Fruta sazonal <i>Seasonal fruit</i>	€4,00
Gelado Artesanal FINI <i>FINI artisanal ice creams</i>	€4,50
Gelados Olá <i>Individual Olá ice creams</i>	

# ALMOÇO LUNCH

13h - 15h  
1pm - 3pm



## Entradas | Starters



Creme de legumes com croutons <i>Vegetables cream with croutons</i>	€4,00
Saboreal - conserva local de peixe da costa Algarvia servido com pão tostado <i>Saboreal - local preserved fish served with toasted bread</i>	
Cavala, azeitonas e amêndoa   <i>Mackerel with olives and almonds</i>	€5,00
Sardinha e tomate confitado   <i>Sardines with tomato confit</i>	€5,00
Atum, batata doce e coentros   <i>Tuna, sweet potato and coriander</i>	€5,00
Carapau, cenoura e coentros   <i>Horse mackerel, carrot and coriander</i>	€5,00

## Pratos principais | Main courses



Salada de camarão com mistura de verduras e vinagrete de manga <i>Shrimp salad with mixed greens and mango vinaigrette</i>	€14,00
Salada de queijo fresco com frutos secos e mistura de verduras aromatizada com vinagrete de mel e canela <i>Fresh cheese salad, dried fruit and mixed greens flavoured with honey and cinnamon vinaigrette</i>	€12,00
Hambúguer Black Angus com queijo chevre e cebola caramelizada <i>Black Angus burger with chevre cheese and caramelised onions</i>	€14,50
Panini de salmão fumado com creme de funcho <i>Smoked salmon panini with fennel cream</i>	€13,50
Ravioli e molho de cogumelos frescos <i>Fresh mushroom ravioli and sauce</i>	€14,00
Batatas fritas <i>French fries</i>	
Dose 200g   <i>Portion 200g</i>	€3,50
Dose 400g   <i>Portion 400g</i>	€5,50

## Sobremesas | Desserts



Brownie de chocolate com frutos secos e gelado de baunilha <i>Chocolate brownie with dried fruit and vanilla ice cream</i>	€6,50
Fruta sazonal <i>Seasonal fruit</i>	€4,00
Gelado Artesanal FINI <i>FINI artisanal ice creams</i>	€4,50
Gelados Olá <i>Individual Olá ice creams</i>	