



ME Restaurante NU

O si o sopas

-  Sopa sugerencia del chef _____ 5€

¿Quién dice que una persona no vive sólo con pan? Nuestros entrantes...

-  Pan de Ajo _____ 8€

Masa de larga fermentación, ajo confitado, cebollino, mantequilla y mozzarella

- Pan de Ajo con Muxama _____ 12€

Masa de larga fermentación, muxama, ajo confitado, cebollino, mantequilla y mozzarella

- Pan de Ajo con Chorizo Regional _____ 12€

Masa de larga fermentación, chorizo regional, ajo confitado, cebollín, mantequilla y mozzarella

- "Estupeta" de Atún _____ 12€

Con cebolla, pimientos y pan regional

- Tapas del Chef _____ 12€

"Sardela" paté de pimientos con sardinas

Caponata de berenjena con almendras

Crema de tomate confitado y queso fresco de cabra de São

Brás de Alportel

- Tostada de Bacalao _____ 12€

Tostada regional, hummus, bacalao con aceite de oliva, ajo, cebolla, aceitunas y brotes de cilantro

Tapas del Arade

Petiscadas con conservas del Arade, Algarve

- Jurel con zanahoria y cilantro _____ 14€

- Sardina con tomate _____ 14€

- Caballa con aceitunas y almendras _____ 14€

¿Es blanco? ¿Es negro? ¡No! Es verde.

-  Fusilli al Pesto _____ 17€

Fusilli con salsa pesto, tomate cherry y mozzarella

-  Fusilli con Sardina Picante _____ 17€

Fusilli en salsa de tomate, picante, sardina, aceitunas y cilantro



ME Restaurante NU

Pizzas

Nuestra masa se prepara con alta hidratación y larga fermentación que supera las 24 horas.

Así conseguimos una masa más ligera y crujiente ¡incluso al punto!

"Las Algarvias"

Pizza del Chef Yuri Souza ————— **20€**

Salsa de tomate, mozzarella, "muxama" atún salado seco, rúcula, salsa de naranja y cilantro

 **Al Pesto** ————— **20€**

Salsa de tomate, mozzarella, queso fresco de cabra de São Brás de Alportel, tomate, pesto y albahaca

Paiola del Algarve ————— **20€**

Salsa de tomate, mozzarella, aceite de oliva, orégano, *paiola* (embutido tradicional) y chorizo regional

"Las Portuguesas"

 **De la Isla** ————— **18€**

Salsa de tomate, mozzarella, tomate marinado en balsámico y miel, rúcula, queso de la Isla

Bacalao ————— **21€**

Salsa de tomate, mozzarella, bacalao, cebolla y aceituna

Sardina ————— **16€**

Salsa de tomate, mozzarella, sardinas enlatadas y aceitunas



 - Vegetariano

Si tiene alguna intolerancia alimentaria o desea información adicional, pregunte al empleado

IVA incluido al tipo legal vigente / Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones



ME Restaurante NU

"De lo Chef"

Jamón con Aceite de Trufa _____ **22€**

Salsa de tomate, mozzarella, tomate seco, rúcula, jamón y aceite de trufa

 **Calabacines Marinados** _____ **14€**

Salsa de tomate, mozzarella, calabacín marinado en aceite de oliva, ajo, orégano, tomate y alcachofa

 **Al Funghi** _____ **20€**

Salsa de champiñones, mozzarella, champiñones laminados y perejil

"Las Clásicas"

 **Marguerita** _____ **12€**

Salsa de tomate, mozzarella, tomate y albahaca

Jámon _____ **14€**

Salsa de tomate, mozzarella, jamon

Ensaladas

 **Ensalada** _____ **6€**

Selección de lechugas, tomate y cebolla

 **Ensalada de Queso Fresco de Cabra Algarvio** _____ **15€**

Tomate, queso fresco de cabra de São Brás de Alportel y rúcula

 **Ensalada con Burrata** _____ **16€**

Selección de lechugas, zanahorias, fruta de temporada, tomate, burrata, frutos secos y vinagreta



 - Vegetariano

Si tiene alguna intolerancia alimentaria o desea información adicional, pregunte al empleado

IVA incluido al tipo legal vigente / Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones



ME Restaurante NU

Lo que es dulce nunca hay amargado

 **Cheesecake** _____ **7€**

El Chef ha recreado la receta del famoso cheesecake al horno dándole un toque algarvijo, añadimos queso fresco de cabra de la sierra de São Brás de Alportel.

 **Bolo Real**  _____ **6€**

Esta receta conventual, que data del siglo XVII es fruto de la destreza de las monjas, que utilizaban las claras de los huevos de sus gallinas para planchar sus hábitos, utilizando las yemas para elaborar dulces con almendras, calabaza cabello de angel y azúcar, que vendían para recaudar dinero para sus órdenes religiosas. El acentuado sabor a almendras y chila hacen de esta torta una verdadera delicia.

Panacota de Frutos Rojos _____ **6€**

Panacota de yogur producido en São Brás de Alportel y salsa de frutos rojos

 **Dom Rodrigo** _____ **5€**


Receta do Séc. XV

Cuenta la historia que dicho manjar remonta a 1755, año en el que un gran terremoto destruía la zona baja de la ciudad de Lagos. En ese momento el Gobernador, un noble de nombre Don Rodrigo de Menezes, que desempeñó un importante trabajo de ayuda a los afectados por el terremoto, en especial las monjas Carmelitas del *Convento de Nossa Senhora do Carmo*, ayudando en la reconstrucción de las instalaciones del convento.

Es uno de los dulces más conocidos del Algarve, siendo un ejemplo culinario con productos típicos de la región, especialmente almendra. Entre sus otros ingredientes, también encontramos hilos de huevos, *ovos moles* (dulce tradicional con huevos), agua, azúcar y canela.

Helado Artesanal _____ **10€**

Tarta & Caramelo Salgado o

 Sorbete de Frambuesa

 **Ensalada de frutas** _____ **5€**

 - Vegetariano

Si tiene alguna intolerancia alimentaria o desea información adicional, pregunte al empleado

IVA incluido al tipo legal vigente / Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones