



ME
RESTAURANTE
NU

Ou sim ou sopas

Sopa seleção do Chef _____ 4€

Quem diz que nem só de pão vive o homem? As nossas entradas...

Pão de alho _____ 4€

Pão de alho com cebola caramelizada 5€

Queijo fresco de cabra de São

Brás de Alportel _____ 10€

Com amêndoas, pesto e pão regional

Estupeta de atum _____ 12€

Com cebola, pimentos e pão regional

Tábua de enchidos Regionais _____ 12€

Paiola, chouriço e presunto com pão regional

Tapas do Chef _____ 12€

Sardela com sardinha em conserva

Caponata de beringela com amêndoas

Tomate confitado e creme de queijo fresco de cabra de São Brás de Alportel

Trilogia do Arade _____ 15€

Petiscadas com conservas do Arade, Algarve

Atum com batata doce e coentros

Sardinha com tomate

Cavala com azeitonas e amêndoas

Saladas

Salada _____ 4,50€

Mix de folhas, tomate e cebola

Salada queijo fresco de cabra _____ 10€

Tomate, queijo fresco de cabra de São Brás de Alportel e rúcula

Salada com burrata _____ 12€

Mix de folhas, cenoura, fruta da estação, rebento de soja, tomate, burrata, frutos secos e molho vinagrete

Nem tanto ao mar nem tanto à terra

Hummus _____ 11€

Hummus com legumes, molho de caril e sementes

Pizzas

A nossa massa é preparada com alta hidratação e fermentação longa ultrapassando as 36 horas.

Assim alcançamos uma massa mais leve e crocante, mesmo no ponto!

"As Algarvias"

Ind. Fam.

Pizza do Chef Yuri Souza _____ 15€ 19€

Molho de tomate, mozzarella, muxama, rucúla e molho de laranja com coentros

Al Pesto _____ 12€ 16€

Molho de tomate, mozzarella, queijo fresco de cabra de São Brás de Alportel, tomate, pesto e manjerição

Paiola Algarvia _____ 12€ 16€

Molho de tomate, mozzarella, azeitona, oregão, paiola e chouriço regionais

"As Portuguesas"

Cachaço em vinho tinto _____ 12€ 16€

Molho de tomate, mozzarella, cachaço de porco estufado em vinho, pimentos e cebola

Bacalhau _____ 15€ 19€

Molho de tomate, mozzarella, bacalhau, cebola e azeitona

Da Foz _____ 12€ 16€

Molho de tomate, mozzarella, sardinha em conserva e azeitona

"As Clássicas"

Marguerita _____ 10€ 14€

Molho de tomate, mozzarella, tomate e manjerição

Fiambre _____ 10€ 14€

Molho de tomate, mozzarella, fiambre

Havaiana _____ 12€ 16€

Molho de tomate, mozzarella, camarão e abacaxi

O que é doce nunca amargou

Cheesecake _____ 6€

O Chef recriou a receita do afamado cheesecake de forno acrescentando um toque Algarvio, na sua confecção adicionamos o queijo fresco de cabra da Serra de São Brás de Alportel.

Bolo Real _____ 6€

Esta receita conventual remonta ao século XVII e resulta da mestria das freiras, que utilizavam as claras dos ovos das suas capoeiras para engomar os hábitos, aproveitando as gemas para a confecção de doces à base de amêndoa, gila e açúcar, que vendiam com o objetivo de angariar dinheiro para as suas ordens religiosas.

O acentuado sabor a amêndoa e a gila fazem deste bolo uma verdadeira delícia, digna de um manjar dos deuses.

Gelato do Ernesto _____ 6€

Gelado artesanal italiano feito em Vila Real de Santo António.

Tarte de Figos e Amêndoa _____ 6€

Com dois dos mais deliciosos frutos algarvios. A tarte de figos e amêndoa, reuniu de forma perfeita os melhores figos biológicos da Quinta da Fornalha com a saborosa amêndoa algarvia.

Uma combinação tão perfeita como o lugar onde é servida.

Sugestão do Chef acompanhe com 1 bola de gelado do Ernesto **3€**

Dom Rodrigo _____ 5€

Receita do Séc. XVIII

Reza a história que esta receita remonta a 1755, ano em que o grande terramoto destruiu a baixa da cidade de Lagos e um governador de nome D. Rodrigo de Menezes, ajudou as freiras Carmelitas do Convento de Nossa Senhora do Carmo, na reparação e reconstrução das suas instalações. Conta-se, que as Freiras agradecidas pela ajuda, prepararam uns bolinhos de ovos e dedicaram estes doces ao governador, chamando-lhes de “Dom Rodrigo”.

Um dos doces mais conhecidos no Algarve, sendo um exemplo da culinária com produtos característico da região, especialmente a amêndoa, os outros ingredientes são fios de ovos, ovos-moles, água, açúcar e canela.

Salada de frutas _____ 4€