

# ME Restaurante NU

## Ou sim ou sopas

-  Sopa seleção do Chef \_\_\_\_\_ 5€

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

-  Pão de Alho \_\_\_\_\_ 8€  
Massa de longa fermentação, alho confitado, cebolinho, manteiga e mozzarella

- Pão de Alho com Muxama \_\_\_\_\_ 12€  
Massa de longa fermentação, muxama, alho confitado, cebolinho, manteiga e mozzarella

- Pão de Alho com Chouriço Regional \_\_\_\_\_ 12€  
Massa de longa fermentação, chouriço regional, alho confitado, cebolinho, manteiga e mozzarella

- Estupeta de Atum \_\_\_\_\_ 12€  
Com cebola, pimentos e 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

- Tostada de Bacalhau \_\_\_\_\_ 12€  
Torrada regional, hummus, bacalhau em azeite, alho, cebola roxa, azeitona e rebentos de coentros

## Tapas do Arade

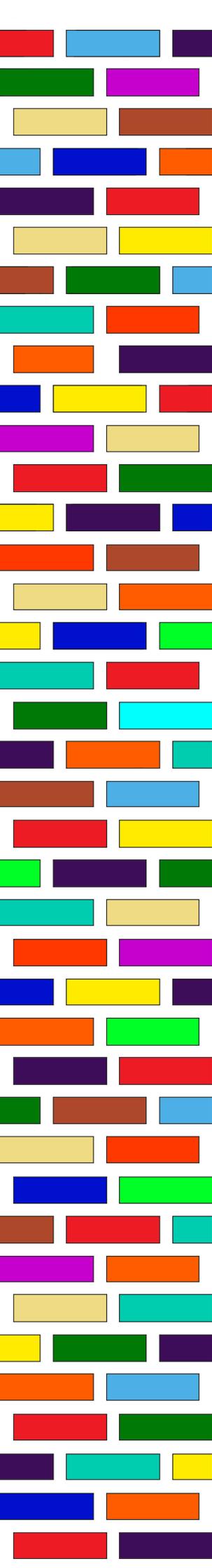
### Petiscadas com conservas do Arade, Algarve

- Carapau com cenoura e coentros \_\_\_\_\_ 14€  
Sardinha com tomate \_\_\_\_\_ 14€  
Cavala com azeitonas e amêndoas \_\_\_\_\_ 14€

## Nem tanto ao mar nem tanto à terra

-  Fusilli ao Pesto \_\_\_\_\_ 17€  
Fusilli com molho pesto, tomate cherry e mozzarella fresca

-  Fusilli de Sardinha Picante \_\_\_\_\_ 17€  
Fusilli com molho de tomate, sardinha picante em conserva, azeitona e rebentos de coentros



# ME Restaurante NU

## Pizzas

A nossa massa de pizza é preparada com alta hidratação e fermentação longa, nunca menos de 24 horas, conseguindo-se desta forma uma massa mais leve e crocante, mesmo no ponto!

### "As Algarvias"

**Pizza do Chef Yuri Souza** \_\_\_\_\_ **20€**

Molho de tomate, mozzarella, muxama, burrata, geleia de laranja e folhas de coentros

 **Al Pesto** \_\_\_\_\_ **20€**

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

**Paiola Algarvia** \_\_\_\_\_ **20€**

Molho de tomate, mozzarella, azeitona, orégãos, paiola e chouriço regional

### "As Portuguesas"

 **Da Ilha** \_\_\_\_\_ **18€**

Molho de tomate, mozzarella, tomate marinado em balsâmico e mel, rúcula, queijo da Ilha

**Bacalhau** \_\_\_\_\_ **21€**

Molho de tomate, mozzarella, bacalhau, cebola e azeitona

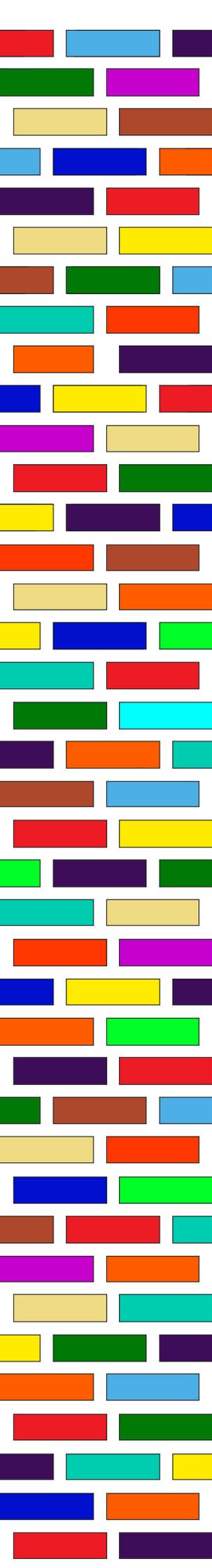
**Sardinha** \_\_\_\_\_ **16€**

Molho de tomate, mozzarella, sardinha em conserva e azeitona



Se tem alguma intolerância alimentar ou pretender informações adicionais, solicite a um colaborador

IVA incluído à taxa legal em vigor / Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações



# ME Restaurante NU

## "As do Chef"

**Presunto com Azeite de Trufa** \_\_\_\_\_ **22€**

Molho de tomate, mozzarella, tomate seco, rúcula, presunto e azeite de trufa

 **Curgete Marinada** \_\_\_\_\_ **14€**

Molho de tomate, mozzarella, alcachofra, curgete marinada em azeite, alho, orégão, tomate cherry

 **Al Funghi** \_\_\_\_\_ **20€**

Molho de cogumelos, mozzarella, cogumelos frescos e salsa

## "As Clássicas"

 **Marguerita** \_\_\_\_\_ **12€**

Molho de tomate, mozzarella, tomate e manjeriçã

**Fiambre** \_\_\_\_\_ **14€**

Molho de tomate, mozzarella e fiambre

## Saladas

 **Salada Mista** \_\_\_\_\_ **6€**

Mix de folhas, tomate e cebola

 **Salada de Queijo Fresco de Cabra** \_\_\_\_\_ **15€**

Tomate, queijo fresco de cabra de São Brás de Alportel, rúcula, azeite Monterosa e sésamo

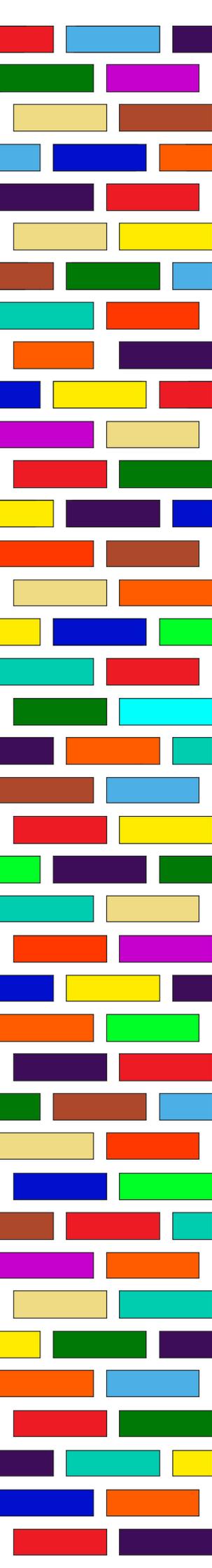
 **Salada de Burrata** \_\_\_\_\_ **16€**

Mix de folhas, cenoura, fruta da época, tomate, burrata, frutos secos e molho vinagrete

 - Vegetariano

Se tem alguma intolerância alimentar ou pretender informações adicionais, solicite a um colaborador

IVA incluído à taxa legal em vigor / Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações



# ME Restaurante NU

## O que é doce nunca amargou

 **Cheesecake** \_\_\_\_\_ **7€**

O Chef recriou a receita do afamado cheesecake de forno acrescentando um toque Algarvio. Na sua confecção adicionou 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, vendendo-os com o objetivo de angariar fundos 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.

**Panacota com Frutos Vermelhos** \_\_\_\_\_ **6€**

Panacota de iogurte produzido em São Brás de Alportel e molho de frutos vermelhos

 **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.

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

**Gelado Artesanal** \_\_\_\_\_ **10€**

Tarte & Caramelo Salgado ou

 Sorbet de Framboesa

 **Salada de frutas** \_\_\_\_\_ **5€**

 - Vegetariano

Se tem alguma intolerância alimentar ou pretender informações adicionais, solicite a um colaborador

IVA incluído à taxa legal em vigor / Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações