

**PARA ENTRETER**  
couvert

**Variedade de Pão, Manteiga Aromatizada, Azeite, Flor de Sal e Tapenade de Cenoura Algarvia** €6

**PARA PARTILHAR**  
quitutes

**A Famosa Sardinha do Chef** €10  
Panada em Filete sobre Tosta de Broa de Milho, Doce de Marmelada, Molho de Escabeche de Laranja do Algarve

**Queijo Fresco de Cabra Algarvio** €10  
Abóbora Caramelizada e Tostinhas de Alfarroba

**Muxama "Presunto do Mar"** €12  
Tostada de Pão Regional, esmagada de Tomate com Alho e Ervas Aromáticas, Cebola Roxa

**Torricado de Cavala Fumada - Conserva do Arade | Algarve** €10  
Amêndoas laminadas, Azeitonas e Sumo de Lima

**Salada de Polvo** €10  
Picado de Cebola, Pimentos, Tomate e Torrada Seleção do Chef

**Camarão ao Alho** €14  
com Ervas Aromáticas e Torrada em Pão Regional

**Pica-Pau de Novilho** €12  
com Cenoura Avinagrada e Pepino Doce

**Crocante de Tapioca** €9  
recheado com Queijo, Piripiri Agridoce e Molho de Medronho

**Trilogia de Croquetes** €10  
Polvo com Molho Tártaro  
Pato com Maionese de Laranja e Canela  
Farinheira Algarvia com Mostarda L'Ancienne Doce

*"Partilhar é cuidar"*

Restaurante Mouraria  
**MENU**  
Chef Guilherme Ferreira

**OU SIM OU SOPAS**  
sopas

**Sopa de Legumes** €4

**Sopa de Peixe** €8  
com Azeite de Alho e Croutons

**HÁ MAS SÃO VERDES**  
saladas

**Beterraba e Espinafres Baby** €10  
Laranja, Frutos Secos e Croutons

**Queijo Fresco de Cabra Algarvio** €14  
Tomate, Molho Pesto, Amêndoas e Manjeriço

**César** €14  
Peito de Frango, Alface, Cebola Roxa, Lascas de Parmesão e Croutons

**NEM TANTO AO MAR  
NEM TANTO À TERRA**  
vegetariano

**Chole Bhature - Grão de Bico** €22  
Envolto num Molho Cremoso de Especiarias com Gengibre ao Estilo da Índia, Arroz Basmati e Amêndoas torradas  
*Receita do nosso cozinheiro da Índia, Manjeet Nurpur*

**Raviolis Crocantes** €22  
Recheados com Burrata, Ricotta e Espinafres, Molho de Tomate Rústico e Espargos

**Risoto de Açafrão com Tofu Fumado** €24  
Queijo da Ilha, Espargos e Molho de Damasco

**Batata Doce Assada** €20  
com Requeijão Cremoso, Caju, Cebolinho, Bróculos salteados, Tomate Cherry confitado

*"A gastronomia é a poesia que se saboreia com todos os sentidos...  
é a arte de criar felicidade!"*

# MENU

*Chef Guilherme Ferreira*

**HÁ MAR E MAR**  
**HÁ IR E VOLTAR**  
peixe

**Polvo Crocante ao estilo do Chef** €26

Creme de Batata Doce com Funcho, Bróculos e Molho *Sweet-Chilli*

**Bife de Atum Corado** €25

Puré de Couve Roxa, Espargos Grelhados, Molho de Frutos Vermelhos  
*Receita do Nosso Cozinheiro nativo da Beira Baixa, Ricardo Santos*

**Cataplana de Peixes à Algarvia** 1 pessoa €26 | 2 pessoas €50

Cebola, Pimentos, Alho, Tomate, Camarão, Mexilhão, Ameijôa,  
Berbigão, Batata e Ervas Aromáticas

**Filete de Robalo Grelhado** €24

Crocante de Batata Doce e Amêndoa, Salteado de Funcho, Molho  
de Manjerição

**Peixe Manteiga Grelhado** €24

Beringela Gratinada e Espargos Grelhados

**Caril de Camarão** €25

Malagueta fresca e Arroz Basmati

**PEIXE NÃO PUXA**  
**CARROÇA**  
carne

**Barriga de Porco cozinhada a Baixa Temperatura** €24

Puré de Maçã Assada e Sorbet de Lima

**Piano de Porco** €23

Molho de Whisky, Batata Frita Brava e Salada Verde

**Peito de Pato com Toque Fumado pelo Chef** €25

Beringela recheada com Requeijão e Amêndoa, Creme de Espinafres,  
Espargos Grelhados, Molho Agridoce de Laranja e Manga com Toque  
Picante e Fresco

**Peito de Frango recheado com Presunto e Queijo da Serra** €22

Legumes Salteados, Xerém Frito e Cebolinho

**Costeleta de Rosbife 450gr** €30

Grelhada com Flor de Sal, Pão de Alho, Mandioca Crocante e  
Espetada de Legumes

*"Boas memórias são construídas à volta de uma mesa"*

Restaurante Mouraria  
**MENU**  
*Chef Guilherme Ferreira*

**O QUE É DOCE NUNCA  
AMARGOU**  
sobremesa

**Tributo à Torta de Laranja** €9  
Tradicional Torta de Laranja em Crosta de Amêndoa, Aromatizada com Cravinho e Canela, Molho de Romã, Crumble de Frutos Secos, Sorbet de Lima

**Neve no Medronheiro** €8  
Suspiros, Raspa de Lima, Ganache de Chocolate Branco, Morangos Frescos e Gelado de Medronho

**Tarte de Queijo Fresco de Cabra Algarvio** €8  
Calda de Goiabada, Areia de Frutos Secos e Amêndoas Caramelizadas

**Mousse de Chocolate e Alfarroba** €7  
com Toque de Licor de Amêndoa Amarga

**Taça de Gelado com 2 Sabores** €7  
escolha o seu favorito

**TÃO FRESCA COMO A  
BRISA DO MAR**  
fruta

**Fruta Fresca à Escolha** €5  
Laminada ou à Peça

**Salada de Frutas** €5

*menu preparado com Amor, Carinho e Dedicção pelo  
Chef Guilherme*

Mouraria Restaurant  
**MENU**  
*Chef Guilherme Ferreira*

**TO START**

**Bread, Flavored Butter, Olive Oil, Salt Flower and Algarvian Carrot Tapenade** €6

**TO SHARE OR NOT**  
appetizers

**The Chef's Famous Sardine** €10  
Breaded Sardine Fillet on Cornbread Toast, Quince Jam, Algarve Orange Escabeche Sauce

**Fresh Goat Cheese from Algarve** €10  
Caramelized Pumpkin and Carob Toasts

**Muxama "Sea Smoked Ham"** €12  
Toasted Regional Bread, Red Onions and Smashed Tomato with Garlic and Aromatic Herbs

**Canned Mackerel - Preserves from Algarve** €10  
Toasted Regional Bread, Almonds, Olives and Lime Juice

**Octopus Salad** €10  
Chopped Onions, Peppers, Tomato and Toast Chef's Selection

**Shrimps Sautéed** €14  
with Garlic and Aromatic Herbs

**Beef Steak Strips** €12  
Carrot Pickles and Sweet Cucumber

**Crispy Tapioca Filled with Portuguese Cheese** €9  
Sweet Chili and *Medronho* Sauce

**Croquettes Trilogy** €10  
Octopus with Tartar Sauce  
Duck with Orange and Cinnamon Mayonnaise  
Typical Sausage with L'Ancienne Sweet Mustard

*"Sharing is Caring"*

Mouraria Restaurant  
**MENU**  
*Chef Guilherme Ferreira*

**IT'S BETTER TO HAVE NO  
SPOON THAN TO HAVE  
NO SOUP**  
soups

**Vegetables Soup** €4

**Cream Fish Soup** €8  
with Garlic Olive Oil and Croutons

**TIME TO BE GREEN**  
salads

**Beetroot and Baby Spinach** €10  
Orange, Nuts and Croutons

**Fresh Goat Cheese from Algarve** €14  
Tomato, Pesto Sauce, Almonds and Basil

**Caesar** €14  
Chicken Breast, Lettuce, Purple Onion, Parmesan and Croutons

**NO MEAT NO FISH**  
vegetarian

**Chole Bhature - Chickpea** €22  
Wrapped in a Creamy Indian-style Spiced Ginger Sauce, Basmati  
Rice and Toasted Almonds  
*Recipe from our Indian Cook, Manjeet Nurpur*

**Crispy Ravioli** €22  
Filled with Burrata, Ricotta and Spinach, Drizzled with Rustic  
Tomato Sauce, Asparagus

**Saffron Risotto and Smoked Tofu** €24  
Azores Cheese, Asparagus and Apricot Sauce

**Baked Sweet Potato** €20  
Stuffed with Cream Cheese, Cashews and Chives, Sautéed Broccoli,  
Tomato Cherry Confit

*"Gastronomy is the art of using food to create happiness,"*

Mouraria Restaurant  
**MENU**  
Chef Guilherme Ferreira

**FLAVOURS OF THE SEA**

fish

- Crispy Octopus Chef's Style** €26  
Sweet Potato Cream with Fennel, Broccoli and Sweet-Chili Sauce
- Seared Tuna Steak** €25  
Purple Cabbage Purée, Grilled Asparagus, Berry Sauce  
*Recipe from our Cook native from Beira Baixa, Ricardo Santos*
- Fish and Seafood *Cataplana*** 1 person €26 | 2 persons €50  
Stewed with Onions, Peppers, Garlic, Tomato, Shrimp, Mussels, Clams, Cockles, Potatoes, and Aromatic Herbs
- Grilled Sea Bass Fillet** €24  
Sweet Potato and Almond Crispy, Fennel Sautéed, Basil Sauce
- Grilled Butterfish** €24  
Eggplant Gratin and Grilled Asparagus
- Shrimp Curry** €25  
Fresh Chilli and Basmati Rice

**MEAT LOVERS**

meat

- Slow-Roasted Pork Belly** €24  
Apple Purée and Lime Sorbet
- Slow Cooker Pork Ribs** €23  
Whiskey Sauce, Rustic Fried Potatoes and Green Salad
- Smoked Duck Breast** €25  
Eggplant stuffed with Ricotta and Almonds, Spinach Cream, Grilled Asparagus, Sweet and Sour Orange Mango Sauce with a Spicy and Fresh Touch
- Chicken Breast Stuffed with Ham and Portuguese Cheese** €22  
Sautéed Vegetables, Fried *Polenta*, and Chives
- 450g Roast Beef Cutlet** €30  
Grilled with Sea Salt, Garlic Bread, Crispy Cassava and Vegetable Skewer

*"The best memories are made gathered around the table"*

Mouraria Restaurant  
**MENU**  
*Chef Guilherme Ferreira*

**ALWAYS SWEET  
NEVER SOUR**  
dessert

**Tribute to the Algarve Orange Pie** €9  
Traditional Orange Pie with Almond Crust, Flavored with Cloves and Cinnamon, Pomegranate Sauce, Nut Crumble, Lime Sorbet

**Meringues Flavored with Lime Zest** €8  
White Chocolat Cream, Fresh Strawberries, and Arbutus (*Medronho*) Ice Cream

**Algarvian Fresh Goat Cheese Tart** €8  
Guava Syrup, Dried Fruits and Caramelized Almonds

**Chocolate and Carob Mousse** €7  
with Bitter Almond Liqueur

**Ice Cream Cup with 2 Flavors** €7  
Choose Your Favorite

**SO FRESH  
SO GOOD**  
fruit

**Fresh Fruit** €5  
Choose Your Favorite

**Fruit Salad** €5

*Menu prepared with TLC - Tender, Love and Care  
by Chef Guilherme Ferreira*