

Plat | Boisson sans alcool

180 MAD

Plat | Boisson sans alcool | Café | 1 Pastel de Nata

220 MAD

Du Lundi à Vendredi au déjeuner

Monday to Friday During Lunch

Lundi, Filet de merlan pané avec du riz a la tomate

Monday, breaded hake fingers with tomato and rice

Mardi, Blanc de poulet grillé sur salade verte aux croûtons à l'ail et coupeaux de fromage brebis

Tuesday, grilled chicken breast on green leaves salad with garlic croutons and cured cheese slivers

Mercredi, Beignet de morue salé avec du riz aux haricots rouges et coriandre

Wednesday, salt cod fritters with runny red bean and cilantro rice

Jeudi, Burger 100% bœuf grillé aux champignons poêlé, sauce fromage bleu et des frites

Thursday, 100% beef grilled burger with sauted mushrooms, blue cheese sauce and fries

Vendredi, Risotto Vénéré aux fruits de mer, tomate confite et basilic

Friday, seafood Venere risotto, confit tomatoes and basil

Plats du Jour | Dishes of the day

Ballon d'Or - hamburger 100% boeuf (160g), fromage cheddar fondue, oignon rouge, laitue, tomate, ananas grillé, sauce guacamole, bun au sésame

Balon d'Or- 100% beef (160g), cheddar cheese, red onion, lettuce, tomato, grilled pineapple, guacamole sauce, sesame bun 180 MAD



Tiborna - tartine de pain de pays aux légumes grillés, chips de fromage brebis, sauce tomate vierge, salade roquette, pistou, vinaigre balsamique

Tiborna - grilled vegetables on country style bread toast, virgin tomato sauce, cured goat cheese, arugula salad, pesto and balsamic vinegar 160MAD



Prego - sandwich au filet de bœuf, fromage, tomate, oignon caramélisé, beurre à l'ail, moutarde en grain, pain maison à la patate

Prego – steak filet sandwich, cheese, tomato, caramelized onion, garlic butter, grainy mustard 180 MAD



Sandes de choco - sandwich à la seiche grillée, mayonnaise à l'ail, harissa, citron confit et coriandre

Algarvean grilled cuttlefish sandwich with garlic mayonnaise, harissa, lemon confit, harissa and coriander mayonnaise

150 MAD



Dans un pain | Into bread

Soupe de blé aux haricots comme chez Cristiano

Madeiran cracked wheat and bean soup

60 MAD



Houmous de carottes, feuilles d'endives, tapenade, Câpres, coupeaux de fromage, cumin noir

Carrot hummus, endives, capers, tapenade, cheese slices, black cumin seeds

120 MAD



Salade Verte , mesclun de feuilles, tomate cerise, concombre, cœur de palmier, carotte râpée, oignon rouge, mais doux, vinaigrette à l'Orange

Salada verde, mesclun green leaves, cherry tomatoes, cucumber, palm heart, grated carrot, red onion, soft corn, orange dressing

110 MAD



Super Bowl à la quinoa, légumes grillés, patate douce, oeuf mollet vinaigrette à la cacahuète

Super Bowl, red and white quinoa, grilled vegetables, sweet potato, soft-boiled egg and peanut dressing

150 MAD



Poêle de champignon, asperges vertes, tomate confite et patate douce et huile d'olive au thym

Pan fried mushrooms, green asparagus, confit tomatoes and sweet potatoes and thyme olive oil

160 MAD



Burrata, Pistou, salade roquette, tomates confites, huile d'olive extra vierge

Burrata, arugula leaves, pesto, cherry tomato, extra virgin olive oil

140 MAD



Canellonis aux aubergines, sauce tomate fondue, fromage mozzarella gratiné

Eggplant cannelloni, tomato sauce and gratinated fresh mozzarella

170 MAD



De notre jardin | From our garden

Soupe de tomate froide à la mousse de crabe et oignon croustillant

Cold tomato soup, crab foam and crispy onions

90 MAD



Salade de poulpe marinée à l'huile d'olive, vinaigre rouge, oignons, persil, pickles maison et olives

Octopus salad, olive oil, red vinegar, onions, homemade pickles, parsley and olives

150 MAD



Poêlée de Gambas à l'ail, vin blanc, huile d'olive, piment fort, et du persil

Prawns with garlic, white wine, olive oil, hot chili and parsley

150 MAD



Palourdes à la "Bulhão Pato", vin blanc, huile d'olive, ail et coriandre

Clams "à Bulhão Pato", white wine, olive oil, garlic, coriander

160 MAD



Polvo à Lagareiro - poulpe grillé, pommes de terre rôties en chemise, feuilles d'épinard sautés, huile d'olive et ail

Polvo à Lagareiro - grilled octopus, baked potatoes, wilted spinach leaves, garlic and olive oil

180 MAD



Bacalhau á Brás - recette traditionnelle portugaise à base de morue salée et pommes de terre frites lié aux oeufs brouillés.

Bacalau a Brás - shreds of salt cod fish, onions and thinly chopped fried potatoes, all bound with scrambled eggs.

220 MAD



Cataplana - poisson frais, fruits de mer, patate douce, tomate, poivrons, vin blanc et coriandre fraîche. Cuit en poêle traditionnelle en cuivre (2 pax)

Cataplana - fresh fish, assorted seafood, sweet potato, tomato and bell peppers, white wine and coriander cooked in a traditional copper pot (for two)

420 MAD



Carabineiros - crevettes royales grillées à la plancha, sauce curry à la pomme, riz sauvage vapeur

Carabineiros - grilled king shrimps, apple curry sauce, vaporized wild rice

390 MAD



Ovos rotos - deux oeufs au plat sur des frites maison, avec le Khlea et les champignon

Ovos rotos-Sunny side up eggs, home made French fries, with Khlea and mushrooms

160 MAD



Pica-pau - émincé de bœuf poêlé, merguez et bacon de dinde, déglacé à la bière, champignon et pickles maison

Pica-pau - Fried beef tenderloin strips, merguez sausage, turkey bacon, beer sauce, mushrooms and homemade pickles

180 MAD



Croquettes de veau chutney à la tomate piquante

Veal croquettes with spicy tomato chutney

130 MAD



Moelas - gésiers de volailles étouffés, sauce tomate au ras el hanout avec des pruneaux secs

Moelas - smothered poultry gizzards, ras el hanout tomato sauce with dried prunes

150 MAD



Coquelet grillé au piri piri, pommes frites et salade de tomates aux origans

Chicken piri piri - grilled spatchcocked chicken with chili, french fries and tomato salad

180 MAD



Prego na Frigideira - Filet de bœuf (180g) à là poêle, rondelle de pomme de terre frite et œuf à cheval

Prego na Frigideira - Pan fried filet steak with a fried egg and home-made potato chips

200 MAD



Entrecôte grillées (250g) , migas de pain aux asperges, champignons sautés, « pico de gallo »

Grilled entrecote, migas of asparagus, sauteed mushrooms, « pico de gallo »

260 MAD



Carré d'agneau roti (250g), purée de pois chiche et épinards, sauce romesco au basilic

Roasted lamb carré, chickpea and spinach puré, basil romesco sauce

280 MAD



Cabrito Assado no Forno – Chevreau rôti au four, riz au romarinnet petites pommes de terre (2pax)

Portuguese Cabrito assado roast – oven roast goat kid, rosemary rice and potatoes (2pax)

440 MAD



Pudim Porto - flan aux oeufs, caramel de vin de Porto

Pudim Porto - egg baked flan, Port wine caramel

90 MAD



Pastel de nata - tartellette feuilletée traditionnelle portugaise à la crème d'œufs et cannelle

Pastel de nata - portuguese crispy custard tartelette sprinkled with cinnamon

90 MAD



Arroz-doce - riz au lait brûlé, compote d'abricot et anis étoile

Arroz-doce - caramelised rice pudding, apricot and star anise jam

60 MAD



Pavlova - verrine aux fruits frais, meringue, compote de fruit, chantilly, menthe

Pavlova - fresh fruit, meringue, fruit compote, whipped cream in a glass jar

90 MAD



Mousse au chocolat a 70% de cacao, gruê de cacao

70% cacao chocolate mousse, roast cocoa bean

90 MAD



Crème au citron, sablé aux épices, sorbet citron et basilic

Lemon custard, crumbled spiced shortbread, lemon basil sorbet

90 MAD



Carpaccio de fruit de Saison, infusion à la verveine

Seasonal fruit carpaccio, verbena infusion

80 MAD



Plat de fromages, confiture, noix et dates

Cheese platter selection, jam, nuts and dates

120 MAD



Café ou thé gourmand, « pastel de nata », dates et mignardises marocaines

Gourmand coffee or tea, "pastel de nata", dates and marocain almond pastries

75 MAD



Portuguese Wines Selections / Sélections de vin Portugais

Vins blanc / white wine

Nossa Calcarico Blanc	900 MAD
Duas Quintas Blanc	550 MAD
Arco D'Aguiera Blanc	1100 MAD
Villa Alvor Blanc	450 MAD

Vins Rouge /Red wine

Nossa Calcarico	1200 MAD
Duas Quintas Rouge	550 MAD
Arco D'Aguiera Rouge	1100 MAD
Villa Alvor Rouge	450 MAD

Vins Rosés / Rosé wine

Villa Alvor Rosé	450 MAD
------------------	---------

Moroccan Wines Selections / Sélections de vin Marocains

Vins blanc / white wine

Volubilia Blanc	370 MAD
Domaine de Baccari	550 MAD
Couteaux d'Atlas	700 MAD

Vins Rouge /Red wine

Volubilia Classique	370 MAD
Domaine de Baccari	550 MAD
Couteaux d'Atlas	700 MAD

French Wines Selections / Sélections de vin Français

Vins blanc / white wine

Grande Reserve Maison Castel Chardonnay	500 MAD
Laforêt Bourgogne Chardonnay	800 MAD

Vins rouge / Red wine

Grande Reserve Maison Castel Cabernet Sauvignon	500 MAD
Laforêt Bourgogne Pinot Noir	800 MAD

Vins Rosés / Rosé wine

Côtes de Provence Maison Castel	450 MAD
------------------------------------	---------

Bières

Casablanca 33 cl	65 MAD
Heineken 25 cl	60 MAD
Budweiser 33 cl	80 MAD
Budweiser sans alcool 33 cl	80 MAD
Estrella Damm 33cl	60 MAD

Porto wine

Porto Taylor's Tawny	100 MAD
Porto Taylor's Tawny White	100 MAD
Porto Taylor's Late Bottled 2012	120 MAD
Porto Cruz Tawny	90 MAD
Porto Cruz Blanc	90 MAD

Gin

The Botanist	110 MAD
Monkey 47	180 MAD
Tribute	160 MAD
Tanqueray 10	140 MAD
Citadelle	160 MAD

Run

Havana Club 7 Anos	140 MAD
Plantation Isle of Fiji	140 MAD
Plantation Xaymaca	140 MAD
Zacapa XO	450 MAD
Zacapa Cent 23	200 MAD

Virgin Mocktails

Limoun & Karfa Jus d'Orange, jus de Carotte et sirop de Cannelle	110 MAD
Mama Rose Jus d'orange, Mangue, Sirop de Rose et Fleur d'oranger	110 MAD
Cool Breez Jus de citron et d'orange, fruit rouge et Basilic	110 MAD
Passion Margarita Jus de citron, fruit Passion et sirop vanilla	110 MAD

Sodas & Water

Coca cola / Coca zero / Sprite	40 MAD
Schweppes Citro / Orange	40 MAD
Sidi Ali 75cl	60 MAD
San Pellegrino 50cl	80 MAD

Vodkas

Grey Goose	120 MAD
Crytal Head	130 MAD
Belvedere Lake	150 MAD
Absolut Nature	100 MAD
Ciroc	110 MAD

Tequilla


Don Julio Anejo 1942	800 MAD
Don Julio Reposado	220 MAD
Patron Reposado	180 MAD
Patron Anejo	220 MAD
Sierra Reposado	200 MAD

Healty Drinks

CR7 Energy Fraise, Banane et fruit de passion	110 MAD
Mango Dream Jus d'orange, Mangue, Lychée, Fraise	115 MAD
Carribbean breeze Pomme, Poire, Kiwi et Menthe Fraiche	110 MAD
Veggie Twist Pomme, Gingembre, épinard, Celerie, Citron	105 MAD

Café & Thé

Nespresso Origins India / Brazil	50 MAD
Ristretto / Leggero / Decaf.	40 MAD
The a lá Menthe	50 MAD
Infusions de thé	50 MAD



On preparation of all items mentioned in this menu, we kindly inform you that they may contain one or more of the following ingredients: Cereals that contains gluten (wheat, rye, barley, oat and ingredients with these cereals), Crustaceans and ingredients with crustaceans, Eggs and ingredients with eggs, Fish and ingredients with fish, Peanuts and ingredients with peanuts, Soya and ingredients with soya, Milk and ingredients with milk (including lactose), Tree nuts (almonds, hazelnuts, cashew, pecan nuts, Brazilian chestnuts, pistachios, nuts) and ingredients with these tree nuts, Celery and ingredients with celery, Mustard and ingredients with mustard, Sesame seeds and ingredients with sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites (in concentrations 10 mg/kg or 10 mg/l), Lupine bean and ingredients with lupine bean and Mollusks and ingredients with mollusks. Please advise your Server if you suffer from any form of allergies or intolerance to these substances above for us to help you select your meal components.

Lors de la préparation de tous les articles mentionnés dans ce menu, nous vous informons qu'ils peuvent contenir un ou plusieurs des ingrédients suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine et ingrédients contenant ces céréales), Crustacés et ingrédients contenant des crustacés, Œufs et ingrédients contenant des œufs, Poisson et ingrédients contenant du poisson, Arachides et ingrédients contenant des arachides, Soja et ingrédients contenant du soja, Lait et ingrédients contenant du lait (y compris le lactose), Fruits à coque (amandes, noisettes, noix de cajou, Lait et ingrédients contenant du lait (y compris le lactose), Fruits à coque (amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, châtaignes du Brésil, pistaches, noix) et ingrédients contenant ces fruits à coque, Céleri et ingrédients contenant du céleri, Moutarde et ingrédients contenant de la moutarde, Graines de sésame et ingrédients contenant des graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites (à des concentrations de 10 mg/kg ou 10 mg/l), Haricot lupin et ingrédients contenant du haricot lupin et Mollusques et ingrédients contenant des mollusques. Veuillez informer votre serveur si vous souffrez d'une quelconque forme d'allergie ou d'intolérance aux substances ci-dessus afin que nous puissions vous aider à sélectionner les composants de votre repas