

COUVERT

Variedade de Pão, Manteiga, Azeitonas
temperadas, Azeite e Flor de sal e Acepipe
*Bread, Butter, Olives, Olive Oil with Garlic, Salt Flower
and Appetizer*

4,00€

ENTRADAS / STARTERS

Tábua de Queijos Nacionais
Rabaçal, Azeitão ou Serra, cabra, requeijão compota de
abóbora e bolacha de água e sal
*National Cheese Selection
Rabaçal, Azeitão ou Serra, goat cheese, curd cheese,
pumpkin jam and salt crackers*

12,50 €

Tábua de Fumados de Porco Preto
Paiola, chouriço e presunto de porco preto
*National Black Pork Sausage Selection
Fermented cured smoked sausage, chorizo and black
pork smoked ham*

11,50 €

Camarão ao Alho
Camarão, malagueta verde e vermelha, cerveja e alho
*Garlic Prawns
Prawns, red and green chilli pepper, beer and garlic*

14,50 €

****Croquetes de Alheira de Caça**
Alheira de caça, maionese de raia e lima
****Croquettes of Portuguese Traditional Sausage**
*Traditional Portuguese sausage, ray and lime
mayonnaise*

8,50 €

****Tiborna de Polvo**
Polvo, ovo cozinhado a baixa temperatura, pão de
Mafra, pimento verde, amarelo e vermelho, alho, azeite
e areia de azeitona
****Octopus "Tiborna"**
*Octopus, egg boiled in low temperature, Mafra bread,
red, green and yellow peppers, garlic, olive oil and olive
"sand"*

8,00 €

SOPAS / SOUPS

****Sopa do Dia**
****Soup of the day**

4,00 €

****Creme de Peixe "à Algarvia"**
Camarão, robalo, croutons de pão e emulsão de
coentros
****Algarve Style Fish Cream Soup**
Prawns, bass, bread croutons and emulsion of coriander

7,00 €

PETISCOS / PORTUGUESE SNACKS

****Griséus**
Griséus, ovo cozinhado a baixa temperatura e pó de
chouriço
****Peas**
*Peas, egg boiled in low temperature and smoked
sausage dust*

6,50 €

****Salada de Polvo**
Polvo, pickles, pimento amarelo, vermelho e verde,
coentros e ar de tomate
****Octopus Salad**
*Octopus, pickles, yellow, red and green peppers,
coriander and tomato air*

7,00 €

Muxama
Barriga de atum e misto de alfaces.
Muxama
Tuna belly and assorted lettuces

8,00 €

****Carapaus Alimados**
Carapaus, azeite, vinagre, alhos e coentros
****Seasoned Mackerels**
Mackerels, olive oil, vinegar, garlic and coriander

5,50 €

Degustação Regional (Prova de Todos os
Petiscos)
*Regional Tasting (Tasting of All Portuguese
Snacks))*

16,50 €

SALADAS MASSA E RISOTTOS / SALADS
PASTA & RISOTTO

****Salada “da Quinta”**

Misto de alfaces, tomate, cebola, rabanete, cremoso de abóbora e queijo cabra caramelizado.

****Farm Salad**

Assorted lettuces, tomato, onion, radish, pumpkin cream and caramelized goat cheese

12,50 €

****Tagliatelle de Legumes**

Tagiatelle, molho de tomate, legumes salteados e rúcula

****Vegetables Tagliatelle**

Tagliatelle, tomato sauce, sauteed vegetables and rucula

14,50 €

****Risotto “à Marinheiro”**

Risotto, corvina, camarão, algas e espuma de mexilhão

*****Sailor’s Risotto”**

Risotto, meagre, shrimp, algae, and mussel foam

19.50 €

PEIXES E MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

****Caldeirada do Convento**

Raia, tamboril, amêijoas da Ria Formosa, pimento amarelo, verde e vermelho, puré de batata e ar de tomate

****Convent Traditional Stew**

Ray, monkfish, mussel from Ria Formosa, red, green, and yellow peppers, potato purée and tomato air

20,50 €

****Ceviche de Bacalhau**

Bacalhau, tomate, alho, limão, cebola roxa, húmus, pó de chouriço, crumble de broa de milho e azeitona preta

****Codfish Ceviche**

Codfish, tomatoes, garlic, lemon, red onion, hummus, smoked sausage, maize bread crumble and black olives

18,50 €

****Polvo “à Lagar”**

Polvo e cebola cozinhados a baixa temperatura, batata a murro, espuma de grelos, ar de tomate, areia de broa de milho e azeitona preta

****Octopus “à Lagar” Style**

Octopus and onion cooked on a low temperature, baked potatoes, turnip tops foam, tomato air, maize bread sand and black olive

21.00€

Tártaro de Atum

Atum, pasta de tomate fumado, lima, chips de batata doce e coentros

Tuna Tartare

Tuna, smoked tomato paste, lime, sweet potato chips and coriander

22,50 €

Degustação de Mariscos

Lavagante, percebes, camarão tigre, sapateira, mexilhão e ostras

Faça o seu pedido com 24 horas de antecedência

Seafood Tasting

Lobster, barnacles, tiger prawns, crab, mussels and oysters)

On request 24 hours in advance

PV

CARNES / MEATS

Entrecôte

Entrecôte do acém braseado, batata rústica, ovo cozinhado a baixa temperatura, molho barbecue, farofa de lima e salada mista

Entrecôte

Braised Entrecôte, rustic potatoes, egg boiled in low temperature, barbecue sauce, lime farofa and mixed salad

24,50 €

Javali do Barrocal

Lombinho de javali cozinhado a baixa temperatura, batata gratin, puré de castanha, molho de toffee, legumes glaceados e pipoca de javali

Wild Boar from "Barrocal"

Wild boar tenderloin cooked at low temperature, potatoes gratin, chestnut purée, toffee sauce, glazed vegetables and wild boar popcorn

22,00 €

**Pato na Horta

Magret de pato, puré de abóbora, espuma de espargos, tomates caramelizados, legumes glaceados, ar de citrinos e pipoca de torresmo

**"Garden Duck"

Duck magret, pumpkin purée, asparagus foam, caramelized tomatoes, glazed vegetables, citrines air, and crackling popcorn

19,50 €

GELADOS E SORVETES / ICE-CREAMS

**Taça de Gelado (2 Bolas)

***Ice Cream Bowl (2 scoops)*

3,50 €

**Taça de Gelado (3 Bolas)

***Ice Cream Bowl (3 scoops)*

5,00 €

Gelado Conventual Morgado do Algarve

Morgado do Algarve Conventual Ice Cream

6,50 €

IVA Incluído á Taxa em vigor

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

VAT included

This establishment has complaints book



RECOMENDADO
PELA CASA REAL
PORTUGUESA

SOBREMESAS / DESSERTS

**Fruta da Época / Salada de Frutas

***Fruits of the Season / Fruit Salad*

4,00 €

**Citrinos "Sem Maneiras"

Torta de laranja Conventual, gel de toranja, ganache de lima e sorbet de limão

***Citrus "Without Manners"*

Conventual orange pie, grape fruit gel, lime ganache, and lemon sorbet.

6,50 €

**Financier

Financier, espuma de ervilha doce, crumble de amêndoa, cremoso de batata-doce e ganache de lima

***Financier*

Financier, sweet peas foam, almond crumble, sweet potato cream and lime ganache

6,00 €

Sabores Algarvios

Brownie de alfarroba, cremoso de figo, crumble de amêndoa e gelado de medronho

Algarve Flavours

Carob brownie, figs cream, almond crumble and arbutus berry ice cream

6,00 €

**Sabores Clássicos

Pudim de mel, cremoso de abóbora, crumble de noz, e requeijão cremoso

***Classic Flavours*

Honey pudding, pumpkin cream, nut crumble and creamy curd cheese

6,00 €

** Informação Crédito Meia Pensão

Menu Pousada: Inclui couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal e doçaria ou fruta da época.

*** Information Half Board*

Menu Pousada: Includes couvert, one soup or starter, one main dish & sweets or fruit of the season.

Menu Pousada/ Menu Pousada

33,00€