



## BREAKFAST MENU

## SELEÇÃO DOCE

- PANQUECAS CASEIRAS** 🍳🌾🌿🥚 16  
SERVIDAS COM XAROPE DE ÁCER E FRUTOS VERMELHOS
- FATIAS DOURADAS** 🍳🌾🌿🥚 14  
PÃO BRIOCHE, GELADO DE BAUNILHA E MOLHO TOFFEE

## SELEÇÃO SALGADA

- OVOS BENEDICT** 🍳🌾🌿🥚🐟 16  
PÃO BRIOCHE, OVO ESCALFADO E MOLHO HOLANDÊS, SERVIDO COM BATATA ASSADA E SALADA VERDE
- À SUA MANEIRA**  
ADICIONAR BACON, SALMÃO OU ESPINAFRES SALTEADOS
- TOSTA DE ABACATE** 🍳🌾🌿🥑🥚 16  
PÃO DE MASSA MÃE, ABACATE ESMAGADO, QUEIJO DE CABRA E MISTURA DE SEMENTES
- CROISSANT RECHEADO** 🥞🌾🌿🥚🐟 16  
NATAS AZEDAS, PRESUNTO DE PARMA E MEL DO ALGARVE
- DOIS OVOS À ESCOLHA** 🍳🌾🌿🥚 16  
OMELETE, MEXIDOS, ESTRELADOS OU ESCALFADOS, SERVIDO COM BATATA ASSADA E SALADA VERDE
- ADICIONAR:**  
FIAMBRE YORK, FIAMBRE DE PERU, CEBOLA, COGUMELOS, ESPINAFRES, QUEIJO, TOMATE, PIMENTO

## BEBIDAS

- CAFÉ BIOLÓGICO W ALGARVE** 4  
**SELEÇÃO DE CHÁS BIOLÓGICOS** 4  
**SUMO FRESCO** 6  
**MIMOSA** 12

MARKET  
KITCHEN



🥚 Ovo   🥛 Laticínios   🌾 Glúten   🍌 Frutos secos   🐟 Peixe   🧪 Dióxido de enxofre   🐌 Moluscos   🌿 Sesámo   🌰 Amendoins  
🌾 Cereais   🍷 Álcool   🐷 Porco   🌱 Vegano   🌿 Vegetariano   🍄 Aipo   🧄 Tremoço   🥛 Mostarda   🌱 Soja   🦀 Crustáceos

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegamos ingredientes de origem local. O nosso café e chá são de origem responsável e certificados pela Rainforest Alliance. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

## SWEET SELECTION

- HOMEMADE PANCAKES** 🌾🌾🌾🌾 16  
SERVED WITH MAPLE SYRUP AND BERRIES
- FRENCH TOAST** 🌾🌾🌾🌾 14  
BRIOCHE BREAD, VANILLA ICE CREAM AND TOFFEE SAUCE

## SAVOURY SELECTION

- EGGS BENEDICT** 🌾🌾🌾🌾🌾 16  
BRIOCHE BREAD, POACHED EGG AND HOLLANDAISE SAUCE, SERVED WITH ROASTED POTATOES AND GREEN SALAD
- MAKE IT YOURS:**  
ADD BACON, SALMON OR SAUTÉED SPINACH
- AVOCADO TOAST** 🌾🌾🌾🌾 16  
SOURDOUGH BREAD, MASHED AVOCADO, GOAT CHEESE AND MIXED SEEDS
- SMASHED CROISSANT** 🌾🌾🌾🌾🌾 16  
SOUR CREAM, PARMA HAM AND LOCAL HONEY
- TWO EGGS ANY STYLE** 🌾🌾🌾🌾 16  
OMELET, SCRAMBLED, FRIED OR POACHED
- ADD:**  
YORK HAM, TURKEY HAM, ONION, MUSHROOM, SPINACH, CHEESE, TOMATO, PEPPER

## BEVERAGES

- W ALGARVE ORGANIC COFFEE BLEND** 4
- ORGANIC TEA SELECTION** 4
- FRESHLY SQUEEZED JUICE** 6
- MIMOSA** 12



Prices include VAT at the applicable legal rate. If you have any dietary requirements, allergies, or questions about ingredients, please inform our team. No dish, food item, or beverage, including couvert, will be charged unless ordered by the customer or left untouched. We do not sell or serve alcohol to persons under the age of 18. Our menu includes options of locally sourced and/or sustainably certified fish, and we prioritize locally sourced ingredients. Our coffee and tea is responsibly sourced and Rainforest Alliance certified. This establishment has a complaints book.



## LUNCH & DINNER MENU

DESFRITE DOS SABORES VIBRANTES DOS MERCADOS LOCAIS DIRETAMENTE À SUA MESA. SELECIONAMOS INGREDIENTES FRESCOS E SAZONAIS DE AGRICULTORES E PRODUTORES LOCAIS PARA CELEBRAR O MELHOR QUE A NOSSA REGIÃO TEM PARA OFERECER. CADA PRATO REFLETE O NOSSO COMPROMISSO COM QUALIDADE, SUSTENTABILIDADE E COMUNIDADE – TRAZENDO O VERDADEIRO SABOR LOCAL EM CADA GARFADA.

## APERITIVOS

|  |            |
|--|------------|
| <b>SELEÇÃO DE AZEITONAS PORTUGUESAS</b> 🍷🍷<br>CURADAS COM ERVAS E FRUTOS LOCAIS  | <b>4.5</b> |
| <b>COUVERT ARTESANAL</b> 🍷🍷🍷🍷🍷<br>PATÊ ARTESANAL DE BACALHAU, MANTEIGA DE TOMILHO E LARANJA, BANHA DE PORCO COM CEBOLA CARAMELIZADA, AZEITE VIRGEM EXTRA, SERVIDO COM PÃO DE MASSA MÃE | <b>9</b>   |

## ENTRADAS

|   |           |
|---|-----------|
| <b>CREME DE BETERRABA</b> 🍷🍷🍷<br>QUEIJO DE CABRA DE SANTA MARIA, LASCAS DE AMÊNDOA DO ALGARVE | <b>16</b> |
| <b>ALHO FRANCÊS ASSADO</b> 🍷🍷🍷🍷<br>PERA, CREME DE PARMESÃO E MOSTARDA, VINAGRETE DE AVELÃ     | <b>16</b> |
| <b>PASTÉIS DE BACALHAU</b> 🍷🍷🍷🍷<br>MOLHO DE QUEIJO SÃO JORGE                                  | <b>12</b> |
| <b>CARAPAU DO ALGARVE</b> 🍷🍷🍷<br>CARAPAU FUMADO, CREME DE AMÊNDOA ALGARVIA, BOTTARGA E MELÃO  | <b>24</b> |
| <b>TÁRTARO DE VITELA BLACK ANGUS</b> 🍷🍷🍷<br>SERVIDO COM TOSTA DE MASSA MÃE                    | <b>26</b> |
| <b>ATUM RABILHO</b> 🍷🍷<br>STRACCIATELLA DE BÚFALA E FRUTA DA ÉPOCA                            | <b>26</b> |

## SALADAS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SALADA DE ENDÍVIAS</b> 🍷🍷<br>ABACATE, MAÇÃ, NOZ-PECÃ, QUEIJO AZUL   | <b>16</b> |
| <b>SALADA DE KALE E QUINOA</b> 🍷🍷<br>KALE BABY, NOZ, BATATA-DOCE, CEBOLA EM PICKLE, PECORINO RALADO  | <b>16</b> |
| <b>SALADA DE TOMATE HEIRLOOM</b> 🍷<br>TOMATES DA REGIÃO, FRUTA DE VERÃO, VINAGRETE DE HABANERO   | <b>14</b> |
| <b>SALADA DE MILHO PIRI PIRI</b> 🍷🍷<br>ABACATE, ROMÃ, IOGURTE DE LIMÃO, AMENDOIM, TOMATE, ENDÍVIAS, CEBOLA EM PICKLE, VINAGRETE DE PIRI PIRI | <b>16</b> |
| <b>COMPLEMENTE A SUA SALADA:</b>   |           |
| FRANGO DO CAMPO  | <b>+7</b> |
| CAMARÕES 🍷   | <b>+9</b> |

## PRATOS PRINCIPAIS

|  |    |
|--|----|
| <b>COUVE-FLOR ASSADA</b> 🌿🥬🥦🌱  | 24 |
| TAHINI DE CURCUMA, PISTÁCHIO   |    |
| <b>LULAS DE PENICHE</b> 🐟🥬🌱  | 30 |
| ERVILHAS E CRUMBLE DE CHOURIÇO   |    |
| <b>CARIL DE CAMARÃO</b> 🦐🌱   | 32 |
| CARIL DE CAMARÃO INSPIRADO NA HERANÇA LUSO-INDIANA, SERVIDO COM ARROZ              |    |
| <b>BACALHAU CREMOSO</b> 🐟🥚🌱  | 24 |
| OVO ESCALFADO DE GALINHAS CRIADAS AO AR LIVRE, TOPINAMBUR                          |    |
| <b>POLVO GRELHADO</b> 🐙🌱   | 32 |
| POLVO, PURÉ DE BATATA E MOLHO DE TOMATE  |    |
| <b>CATAPLANA DE MARISCO</b> 🐟🦐🦑🌱   | 32 |
| CAMARÕES, LULAS, TAMBORIL E MEXILHÕES  |    |
| <b>FRANGO À MARKET</b> 🐔🌱  | 26 |
| FRANGO DO CAMPO, ÓLEO DE MALAGUETA, BATATAS FRITAS                                 |    |
| <b>LOMBO DE NOVILHO BLACK ANGUS (200G)</b> 🥩🌱                                      | 44 |
| PURÉ DE PIMENTO VERMELHO, AZEITONAS, ALCAPARRAS E DEMI-GLACE DE VINHO DO PORTO     |    |
| <b>PEITO DE PATO GRELHADO (300G)</b> 🦆🌱  | 32 |
| BETERRABA EM PICKLE, COMPOTA DE FIGO, CENOURAS, MOLHO DE VINHO DO PORTO E MOSTARDA |    |
| <b>OVO ESCALFADO</b> 🥚🌱  | 20 |
| ERVILHAS, ESPARGOS E QUEIJO SÃO JORGE FUMADO                                       |    |

## SOBREMESA

|   |    |
|---|----|
| <b>FRAMBOESA DO ALGARVE</b> 🍷🍷                            | 12 |
| MOUSSE DE PISTÁCHIO, GEL DE FRAMBOESA, PÃO-DE-LÓ DE LIMÃO |    |
| <b>CHEESECAKE BASCO</b> 🧀🌱🌱                               | 12 |
| SERVIDO COM COMPOTA DE FRUTOS VERMELHOS                   |    |
| <b>ESFERA DE ARROZ DOCE</b> 🍡🌱                            | 12 |
| LARANJA DO ALGARVE E CANELA                               |    |
| <b>MOUSSE DE BAUNILHA</b> 🧀🌱🍷                             | 12 |
| CARAMELO, CHOCOLATE, AMÊNDOA                              |    |
| <b>BOLO DE CHOCOLATE W</b> 🧀🌱                             | 12 |
| MOUSSE DE LIMÃO E COCO, MORANGO FRESCO E SORVETE DE COCO  |    |
| <b>GELADO ARTESANAL</b> 🧀🌱🍷                               |    |
| POR BOLA  | 4  |
| 3 BOLAS   | 10 |

🥚 Ovo   🥛 Laticínios   🌾 Glúten   🥜 Frutos secos   🐟 Peixe   🧪 Dióxido de enxofre   🐌 Moluscos   🌿 Sesámo   🌰 Amendoins  
🌾 Cereais   🍷 Álcool   🐷 Porco   🌱 Vegano   🌿 Vegetariano   🍄 Aipo   🌱 Tremoço   🍷 Mostarda   🌱 Soja   🦐 Crustáceos

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegiamos ingredientes de origem local. O nosso café e chá são de origem responsável e certificados pela Rainforest Alliance. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

ENJOY THE VIBRANT FLAVORS OF LOCAL MARKETS BROUGHT STRAIGHT TO YOUR TABLE. BY SOURCING FRESH, SEASONAL INGREDIENTS FROM LOCAL FARMERS AND PRODUCERS, WE CELEBRATE THE BEST OUR REGION HAS TO OFFER. EVERY DISH IS A REFLECTION OF OUR COMMITMENT TO QUALITY, SUSTAINABILITY, AND COMMUNITY - DELIVERING THE TRUE TASTE OF LOCAL IN EVERY BITE.

## APPETIZERS

|   |            |
|---|------------|
| <b>SELECTION OF PORTUGUESE OLIVES</b> 🍷🌿  | <b>4.5</b> |
| CURED WITH LOCAL HERBS AND FRUITS   |            |
| <b>HOMEMADE DIPS</b> 🍷🌿🥖🥙   | <b>9</b>   |
| ARTISANAL COD PATE, THYME AND ORANGE BUTTER, PORK FAT AND CARAMELIZED ONION, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SERVED WITH SOURDOUGH BREAD |            |

## STARTERS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CREAMY BEETROOT SOUP</b> 🍷🌿🥕                              | <b>16</b> |
| SANTA MARIA GOAT CHEESE, ALGARVIAN ALMOND FLAKES             |           |
| <b>ROASTED LEEK</b> 🍷🌿🥕🥔                                     | <b>16</b> |
| PEAR, MUSTARD AND PARMESAN CREAM, HAZELNUT VINAIGRETTE       |           |
| <b>PASTÉIS DE BACALHAU</b> 🍷🌿🥖🥙                              | <b>12</b> |
| SÃO JORGE CHEESE   |           |
| <b>ALGARVIAN HORSE MACKEREL</b> 🍷🌿🐟                          | <b>24</b> |
| SMOKED SARDINES, LOCAL ALMOND CREAM, BOTTARGA AND MELON      |           |
| <b>BEEF TARTARE</b> 🍷🌿🥩                                      | <b>26</b> |
| BLACK ANGUS BEEF TARTARE ACCOMPAINED BY WITH SOURDOUGH TOAST |           |
| <b>BLUEFIN TUNA</b> 🍷🌿🐟                                      | <b>26</b> |
| BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE AND SEASONAL FRUIT              |           |

## SALADS

|   |           |
|---|-----------|
| <b>ENDIVES SALAD</b> 🍷🌿🥑  | <b>16</b> |
| AVOCADO, APPLE, PECAN, BLUE CHEESE  |           |
| <b>KALE &amp; QUINOA SALAD</b> 🍷🌿🥕  | <b>16</b> |
| BABY KALE, WALNUT, SWEET POTATO, PICKLED ONION, GRATED PECORINO   |           |
| <b>HEIRLOOM TOMATO SALAD</b> 🍷🌿   | <b>14</b> |
| LOCAL TOMATOES, SUMMER FRUIT, HABANERO VINAIGRETTE  |           |
| <b>PIRI-PIRI CORN SALAD</b> 🍷🌿🥑   | <b>16</b> |
| AVOCADO, POMEGRANATE, LEMON YOGURT, PEANUTS, TOMATOES, ENDIVES, PICKLED ONION AND PIRI-PIRI VINAIGRETTE |           |
| <b>COMPLEMENT YOUR SALAD:</b>   |           |
| FREE-RANGE CHICKEN  | <b>+7</b> |
| SHRIMPS 🍷   | <b>+9</b> |

## MAIN COURSES

|   |    |
|---|----|
| <b>ROASTED CAULIFLOWER</b>  | 24 |
| TURMERIC TAHINI, PISTACHIO  |    |
| <b>PENICHE CALAMARI</b>   | 30 |
| LOCAL GREEN PEAS, CHORIZO CRUMBLE                                     |    |
| <b>SHRIMP CURRY</b>   | 32 |
| SHRIMP-CURRY INSPIRED BY PORTUGUESE-INDIAN HERITAGE, SERVED WITH RICE |    |
| <b>CREAMY COD</b>   | 24 |
| FREE-RANGE POACHED EGG, TOPINAMBUR                                    |    |
| <b>CHARGRILLED OCTOPUS</b>  | 32 |
| LOCAL OCTOPUS, MASHED POTATO, TOMATO SAUCE                            |    |
| <b>SEAFOOD CATAPLANA</b>  | 32 |
| PRAWNS, CALAMARI, MONKFISH, MUSSELS STEW                              |    |
| <b>FRANGO À MARKET</b>  | 26 |
| CHICKEN, CHILLI OIL, FRENCH FRIES                                     |    |
| <b>BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN (200GR)</b>                            | 44 |
| RED PEPPER PURÉE, OLIVES, CAPERS, PORT WINE DEMI-GLACE                |    |
| <b>CHARGRILLED DUCK BREAST (300GR)</b>                                | 32 |
| PICKLED BEETROOT, SPICED FIG JAM, CARROTS, PORT WINE & MUSTARD SAUCE  |    |
| <b>POACHED EGG</b>  | 20 |
| GREEN PEAS, ASPARAGUS, SMOKED SÃO JORGE CHEESE                        |    |

## DESSERT

|  |    |
|--|----|
| <b>ALGARVIAN RASPBERRY</b>                                 | 12 |
| PISTACHIO MOUSSE, RASPBERRY GEL, LEMON SPONGE CAKE         |    |
| <b>BASQUE CHEESECAKE</b>                                   | 12 |
| SERVED WITH RED FRUIT MARMALADE                            |    |
| <b>RICE PUDDING SPHERE</b>                                 | 12 |
| LOCAL ORANGE, CINNAMON                                     |    |
| <b>VANILLA MOUSSE</b>                                      | 12 |
| CARAMEL, CHOCOLATE, ALMOND                                 |    |
| <b>W CHOCOLATE CAKE</b>                                    | 12 |
| LEMON AND COCONUT MOUSSE, FRESH STRAWBERRY, COCONUT SORBET |    |
| <b>ARTISANAL ICE CREAM</b>                                 | 4  |
| PER SCOOP  | 4  |
| 3 SCOOPS   | 10 |

Eggs
 Milk & Dairy
 Gluten
 Nuts
 Fish
 SO2 Sulphur Dioxide
 Molluscs
 Sesame
 Cereals
 Alcohol
 Pork
 Vegan
 Vegetarian
 Celery
 Lupins
 Mustard
 Soy
 Peanuts
 Crustaceans

Prices include VAT at the applicable legal rate. If you have any dietary requirements, allergies, or questions about ingredients, please inform our team. No dish, food item, or beverage, including couvert, will be charged unless ordered by the customer or left untouched. We do not sell or serve alcohol to persons under the age of 18. Our menu includes options of locally sourced and/or sustainably certified fish, and we prioritize locally sourced ingredients. Our coffee and tea is responsibly sourced and Rainforest Alliance certified. This establishment has a complaints book.



BEYOND SUSHI

# PARA ALÉM DE SUSHI

€55 POR PESSOA

## ENTRADA

**EDAMAME** 🌱🌾

ÓLEO DE SÉSAMO, MOLHO DE SOJA, TOGARASHI

## SASHIMI E NIGIRI

**ATUM** 🐟

**SALMÃO** 🐟

**ROBALO** 🐟

## MAKI

**ATUM PICANTE** 🐟 🌶️ 🍷 🌾

**CALIFORNIA** 🐟 🌾 🌱 🍷

**W DRAGON** 🐟 🌾 🍷

## PRATO PRINCIPAL (ESCOLHA DE 1)

**TEPPANYAKI** 🍷 🌾 🍷

LOMBO BLACK ANGUS, DAIKON, MOLHO PONZU

**NASU** 🍷 🌾 🍷 🌱 🌾

BERINGELA FRITA, CEBOLINHA, MOLHO DENGAKU

## SOBREMESA

**YUZU NAMELAKA** 🌾 🍷 🌾

YUZU, CHOCOLATE BRANCO, MATCHA

MARKET  
KITCHEN



🍷 Ovo   🍷 Laticínios   🌾 Glúten   🍷 Frutos secos   🐟 Peixe   🍷 Dióxido de enxofre   🍷 Moluscos   🌱 Sesámo   🌾 Amendóins  
🌾 Cereais   🍷 Álcool   🐷 Porco   🌱 Vegano   🌱 Vegetariano   🍷 Aipo   🍷 Tremoço   🍷 Mostarda   🌾 Soja   🍷 Crustáceos

Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos. É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegiamos ingredientes de origem local. O nosso café e chá são de origem responsável e certificados pela Rainforest Alliance. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

# BEYOND SUSHI

€55 PER PERSON

## STARTER

**EDAMAME** 🌱🌾

SESAME OIL, SOY SAUCE, TOGARASHI

## SASHIMI & NIGIRI

**TUNA** 🐟

**SALMON** 🐟

**SEABASS** 🐟

## MAKI

**SPICY TUNA** 🐟 🍷 🧴 🌱

**CALIFORNIA** 🐟 🌱 🍷 🧴

**W DRAGON** 🐟 🌱 🍷

## MAIN COURSE (CHOICE OF ONE)

**TEPPANYAKI** 🍷 🧴 🍴

BLACK ANGUS TENDERLOIN, DAIKON, PONZU SAUCE

**NASU** 🍷 🌱 🍴 🌾

DEEP FRIED EGGPLANT, SPRING ONION, DENGAKU SAUCE

## SWEET ECHO

**YUZU NAMELAKA** 🌱 🍷 🧴

YUZU, WHITE CHOCOLATE, MATCHA

MARKET  
KITCHEN



🍳 Eggs   🥛 Milk & Dairy   🌾 Gluten   🥜 Nuts   🐟 Fish   🧴 SO2 Sulphur Dioxide   🍷 Molluscs   🌱 Sesame  
🌾 Cereals   🍴 Alcohol   🐷 Pork   🌱 Vegan   🌿 Vegetarian   🍀 Celery   🌾 Lupins   🍷 Mustard   🌱 Soy   🥜 Peanuts   🦀 Crustaceans

If you have any dietary requirements, allergies, or questions about ingredients, please inform our team. We do not sell or serve alcohol to persons under the age of 18. Our menu includes options of locally sourced and/or sustainably certified fish, and we prioritize locally sourced ingredients. Our coffee and tea is responsibly sourced and Rainforest Alliance certified. This establishment has a complaints book.



## BEVERAGES MENU

## COCKTAILS

### CHÁ DAS 5

15

MARTINI BIANCO – ST. GERMAIN – CAMOMILA – FEVER TREE MEDITERRÂNICA  
MARTINI BIANCO – ST. GERMAIN – CHAMOMILE – FEVER TREE MEDITERRANEAN

### NOITES DE TAVIRA

15

GREY GOOSE – MARTINI RUBINO – MARTINI BITTER – GIFFARD CHOCOLATE BRANCO  
GREY GOOSE – MARTINI RUBINO – MARTINI BITTER – GIFFARD WHITE CHOCOLATE

### MOURA ENCANTADA

15

BOMBAY SAPPHIRE – GIFFARD PÊCHE DE VIGNE - LARANJA  
BOMBAY SAPPHIRE – GIFFARD PÊCHE DE VIGNE - ORANGE

### MAGUSTO

15

DEWAR'S 12Y – GIFFARD TRIPLO SECO – MEL DE CASTANHEIRA – FEVER TREE SODA  
DEWAR'S 12Y – GIFFARD TRIPLE SEC – CHESTNUT HONEY – FEVER TREE SODA

---

## MOCKTAILS

### FADO TÓNICO

12

GIFFARD ELDERFLOWER 0.0% - LIMÃO - FEVER TREE MEDITERRÂNICA  
GIFFARD ELDERFLOWER 0.0% - LEMON - FEVER TREE MEDITERRANEAN

### PÔR DO SOL

12

MARTINI VIBRANTE – LARANJA – TORANJA ROSA  
MARTINI VIBRANTE – ORANGE – PINK GRAPEFRUIT



## TEMPO PARA PARTILHAR | TIME TO SHARE

|   |           |
|---|-----------|
| <b>SANGRIA DO MERCADO TINTA</b>   | <b>45</b> |
| BACARDI 8 - LICOR BEIRÃO - GINJA - LARANJA - ARVAD TINTO                  |           |
| BACARDI 8 - LICOR BEIRÃO - GINJA - ORANGE - ARVAD RED                     |           |
| <b>SANGRIA DO MERCADO BRANCA</b>  | <b>45</b> |
| BOMBAY SAPPHIRE - ST. GERMAIN - LARANJA - ARVAD BRANCO                    |           |
| BOMBAY SAPPHIRE - ST. GERMAIN - ORANGE - ARVAD BRANCO                     |           |
| <b>SANGRIA DO MERCADO ESPUMANTE</b>                                       | <b>50</b> |
| 42 BELOW - PER SE - MARACUJÁ - MANGA - ESPUMANTE - SORBET LIMÃO           |           |
| 42 BELOW - PER SE - PASSION FRUIT - MANGO - SPARKLING WINE - LEMON SORBET |           |

## ESPUMANTE | SPARKLING WINES

|  |           |            |
|--|-----------|------------|
| <b>ALENTEJO</b>  |           |            |
| HERDADE DA MALHADINHA BRUTO NATURAL ROSÉ 2016   TOURIGA NACIONAL, BAGA, TINTA MIÚDA  |           | <b>115</b> |
| <b>BAIRRADA</b>  |           |            |
| FILIPA PATO 3B BLANC DE BLANCS   BICAL, CERCIAL, MARIA GOMES                         | <b>10</b> | <b>55</b>  |
| FILIPA PATO 3B ROSÉ   BAGA, BICAL  | <b>10</b> | <b>55</b>  |
| HIBERNUS CUVÉE DE NOIRS MILLÉSIME 2018   BAGA, TOURIGA NACIONAL                      |           | <b>90</b>  |
| <b>DOURO</b>   |           |            |
| VÉRTICE MILLÉSIME 2019   GOUVEIO, MALVASIA FINA, RABIGATO, VIOSINHO E TOURIGA FRANCA |           | <b>90</b>  |
| <b>MONÇÃO E MELGAÇO</b>  |           |            |
| QUINTA DE SANTIAGO BRUT   ALVARINHO  |           | <b>60</b>  |
| <b>FRANCE, CHAMPAGNE</b>   |           |            |
| AYALA BRUT MAJEUR   CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER                            | <b>20</b> | <b>120</b> |
| AYALA BRUT MAJEUR ROSÉ   CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER                       |           | <b>165</b> |
| PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS   CHARDONNAY   |           | <b>230</b> |



## VINHO BRANCO | WHITE WINE

### ALGARVE

|  |   |    |
|--|---|----|
| ARVAD 2024   ARINTO, ALVARINHO, SAUVIGNON BLANC              | 8 | 40 |
| QUINTA DO BARRANCO LONGO SO BLANC 2024   SAUVIGNON BLANC     |   | 45 |
| QUINTA DOS SANTOS TESOURO MALVASIA FINA 2022   MALVASIA FINA |   | 75 |

### ALENTEJO

|   |  |    |
|---|--|----|
| HERDADE DO FREIXO CHARDONNAY 2024   CHARDONNAY  |  | 50 |
| QUINTA DO ZAMBUJEIRO TERRA DO ZAMBUJEIRO 2022   ROUPEIRO, ANTÃO VAZ, CHARDONNAY, ARINTO |  | 65 |
| SUSANA ESTEBAN PROCURA VINHAS VELHAS 2020   VINHAS VELHAS                               |  | 85 |

### BAIRRADA

|  |  |     |
|--|--|-----|
| QUINTA DE BAIXO V.V. 2024   BICAL, MARIA GOMES |  | 110 |
|--|--|-----|

### DÃO

|  |  |    |
|--|--|----|
| RIBEIRO SANTO ENCRUZADO 2022   ENCRUZADO |  | 50 |
|--|--|----|

### DOURO

|  |    |     |
|--|----|-----|
| CEDRO DO NOVAL 2023   VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO, CÓDEGA DO LARINHO, ARINTO |    | 55  |
| NIEPOORT REDOMA 2024   RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO, VIOSINHO                 | 14 | 70  |
| GURU 2023   GOUVEIO, RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO, VIOSINHO                   |    | 120 |

### LISBOA

|   |  |    |
|---|--|----|
| ADEGAMÃE BIO 2022   VIOSINHO, ALVARINHO, FERNÃO PIRES, ARINTO |  | 40 |
|---|--|----|

### MONÇÃO E MELGAÇO

|  |    |    |
|--|----|----|
| GRAÇA DA PEDRA ALVARINHO 2023   ALVARINHO    | 10 | 50 |
| QUINTA DO AMEAL SOLOS ÚNICOS 2023   LOUREIRO |    | 55 |
| ANSELMO MENDES EXPRESSÕES 2021   ALVARINHO   |    | 85 |

## VINHO ROSÉ | ROSÉ WINE

### ALGARVE

|  |    |    |
|--|----|----|
| ARVAD 2023   TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON      | 8  | 40 |
| QUINTA DO BARRANCO LONGO BLUSH 2023   TOURIGA NACIONAL | 10 | 50 |

### ALENTEJO

|   |  |    |
|---|--|----|
| QUINTA DA FONTE SOUTO 2022   ARAGONEZ   |  | 60 |
| HERDADE DA MALHADINHA NOVA 2023   TOURIGA NACIONAL, BAGA, TINTA MIUDA, TOURIGA FRANCA |  | 95 |

### DOURO

|  |  |    |
|--|--|----|
| NIEPOORT REDOMA 2023   TINTA AMARELA, TOURIGA FRANCA |  | 60 |
|--|--|----|



## VINHO TINTO | RED WINE

### ALGARVE

|   |    |     |
|---|----|-----|
| ARVAD 2021   TOURIGA NACIONAL, ALCANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON | 8  | 40  |
| CABRITA NEGRA MOLE 2024   NEGRA MOLE                                | 11 | 55  |
| ADEGA DO CANTOR ONDA NOVA 2018   SYRAH                              |    | 65  |
| JOÃO CLARA ÂNFORA NEGRA MOLE 2022   NEGRA MOLE                      |    | 75  |
| QUINTA DOS SANTOS TESOIRO TOURIGA NACIONAL 2020   TOURIGA NACIONAL  |    | 110 |

### ALENTEJO

|   |    |     |
|---|----|-----|
| HERDADE DA CALADA BARON DE B 2021   ALCANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, ARAGONEZ   | 15 | 75  |
| QUINTA DO ZAMBUJEIRO TERRA DO ZAMBUJEIRO 2020   ALCANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT |    | 85  |
| SUSANA ESTEBAN PROCURA 2019   ALCANTE BOUSCHET, VINHAS VELHAS   |    | 95  |
| HOWARD'S FOLLY SONHADOR RESERVA 2020   ALCANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, ARAGONEZ  |    | 120 |

### BAIRRADA

|                                 |  |    |
|---------------------------------|--|----|
| JOÃO PATO BAGA DUCK 2024   BAGA |  | 55 |
|---------------------------------|--|----|

### DÃO

|   |  |    |
|---|--|----|
| QUINTA DAS MESTRAS GRANDE RESERVA 2019   ALFROCHEIRO, ARAGONEZ, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL |  | 70 |
|---|--|----|

### DOURO

|   |  |     |
|---|--|-----|
| ANETO PINOT NOIR 2022   PINOT NOIR                          |  | 70  |
| ANETO GRANDE RESERVA 2022   TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ   |  | 90  |
| MONTE DE XISTO ÓRBITA 2022   TOURIGA NACIONAL               |  | 95  |
| QUINTA DO CRASTO VINHAS VELHAS RESERVA 2021   VINHAS VELHAS |  | 130 |

### LISBOA

|  |  |    |
|--|--|----|
| ADEGAMÃE BIO 2022   TOURIGA NACIONAL, CASTELÃO |  | 40 |
|--|--|----|

## SOBREMESA & FORTIFICADO | DESSERT & FORTIFIED

### DOURO, PORTO

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| VAN ZELLER'S RESERVA BRANCO | 8  |
| VAN ZELLER'S L.B.V.         | 8  |
| VAN ZELLER'S 10 ANOS        | 10 |
| NIEPOORT CRUSTED 2014       | 12 |
| VAN ZELLER'S 20 ANOS        | 20 |

### ALGARVE

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| QUINTA DO BARRANCO LONGO K.O. | 14 |
|-------------------------------|----|

### MADEIRA

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| BARBEITO RAINWATER 5 ANOS RESERVA | 10 |
|-----------------------------------|----|

### SETÚBAL

|  |   |
|--|---|
| DOMINGO SOARES FRANCO MOSCATEL ROXO SUPERIOR | 8 |
|--|---|



## GIN

|                       |    |
|-----------------------|----|
| BOMBAY SAPPHIRE       | 12 |
| ADAMVS                | 20 |
| ARBUN GIN DE MEDRONHO | 12 |
| FOXTALE PINK          | 14 |
| NÂDAR GIN             | 16 |
| QUINTA DOS SANTOS     | 18 |
| SHARISH               | 16 |
| FOXTALE DRY FIRE 0%   | 12 |

## VODKA

|            |    |
|------------|----|
| 42 BELOW   | 12 |
| GREY GOOSE | 14 |
| TITO'S     | 12 |

## RUM/CACHAÇA

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| BACARDI CARTA BLANCA           | 12 |
| NAVY ISLAND PORT CASK STRENGTH | 24 |
| SANTA TERESA 1796              | 15 |
| LEBLON CACHAÇA                 | 12 |

## AGAVE

|                       |    |
|-----------------------|----|
| PATRÓN AÑEJO          | 20 |
| PATRÓN REPOSADO       | 18 |
| PATRÓN SILVER         | 16 |
| CAZADORES BLANCO      | 12 |
| CAZADORES REPOSADO    | 14 |
| KOCH EL=MENTAL MEZCAL | 12 |



Todos os mixers estão incluídos quando pedidos com um espirituoso.

*All mixers are included if ordered with a spirit.*

## WHISKEY – AMERICAN

|                  |    |
|------------------|----|
| MAKERS MARK      | 12 |
| WOODFORD RESERVE | 16 |

## WHISKEY – SCOTCH - BLEND

|                  |    |
|------------------|----|
| DEWAR'S 12 YEARS | 12 |
|------------------|----|

## WHISKEY – SCOTCH - SINGLE MALT

|                          |    |
|--------------------------|----|
| ALBERFELDY 12 YEARS      | 16 |
| CRAIGELLACHIE 13         | 24 |
| WOODWORK PORTUGUESE CASK | 50 |

## EAU DE VIE

|                            |    |
|----------------------------|----|
| ADEGA VELHA RESERVA 6 ANOS | 12 |
| ADAMVS BAGACEIRA           | 18 |
| ADAMVS 20 ANOS             | 25 |

## ALGARVIAN SPIRIT

|                  |    |
|------------------|----|
| BARBUN MELOSA    | 10 |
| MAD MEDRONHO     | 14 |
| SULISTA MEDRONHO | 18 |



Todos os mixers estão incluídos quando pedidos com um espirituoso.

*All mixers are included if ordered with a spirit.*

## CERVEJA & CIDRA | BEER & CIDER

|  |       |
|--|-------|
| SUPER BOCK   DE BARRIL/DRAUGHT (IMPERIAL/CANECA) | 4   6 |
| SUPER BOCK   SEM ÁLCOOL/NON-ALCOHOLIC            | 5     |
| QUINTA DOS SANTOS SEASONAL SELECTION             | 5     |
| SOMMERSBY  | 5     |

## ÁGUA & REFRIGERANTES | WATER & SOFT DRINKS

|  |       |
|--|-------|
| ÁGUA FILTRADA - SEM GÁS OU COM GÁS / FILTERED WATER - STILL OR SPARKLING | 4.5   |
| ÁGUA LUSO 50 / 100 CL  | 4   6 |
| ÁGUA DAS PEDRAS 25 / 75 CL   | 4   6 |
| FEVER TREE SELECTION   | 5     |
| PEPSI / 7UP / SUMOL / RED BULL   | 5     |
| COMPAL JUICE   | 5     |
| SUMO NATURAL / FRESH JUICE   | 6     |

## CAFÉ & CHÁ / COFFEE & TEA

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| W ALGAVE ORGANIC COFFEE BLEND | 4 |
| ORGANIC TEA SELECTION BY JING | 4 |



Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. O nosso café e chá são de origem responsável e certificados pela Rainforest Alliance. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Prices include VAT at the applicable legal rate. We do not sell or serve alcohol to persons under the age of 18. Our coffee and tea is responsibly sourced and Rainforest Alliance certified. This establishment has a complaints book.



## KIDS MENU

# MENU CRIANÇA / KIDS MENU

|  |    |
|--|----|
| <b>SALADA VERDE</b> 🌿🥑🍷<br>MESCLUN, TOMATES, AZEITONAS, ABACATE, TOMATE CHERRY, MILHO E ROMÃ<br><b>GREEN SALAD</b><br>MEZCLUM, TOMATOES, OLIVES, AVOCADO, CHERRY TOMATOES, CORN AND POMEGRANATE                | 10 |
| <b>ASAS DE FRANGO</b> 🍗🍷<br><b>CHICKEN WINGS</b><br>KETCHUP  | 14 |
| <b>BATATA FRITA</b> 🍟🍷🍷<br>BACON E MOLHO DE QUEIJO CHEDDAR<br><b>FRENCH FRIES</b><br>CHEDDAR & BACON   | 8  |
| <b>HAMBÚRGUER DE QUEIJO</b> 🍔🍷🍷🍷🍷<br>HAMBÚRGUER DE NOVILHO, QUEIJO CHEDDAR, BATATA FRITA<br><b>CHEESE BURGUER</b><br>BEEF BURGUER, CHEDDAR CHEESE, FRENCH FRIES  | 14 |
| <b>MEZZI RIGATONI À SUA ESCOLHA</b> 🍝🍷🍷🍷🍷<br>OPÇÃO DE MOLHO À BOLONHESA, MOLHO DE TOMATE OU MANTEIGA E PARMESÃO<br><b>MEZZI RIGATONI YOUR STYLE</b><br>CHOICE OF BOLOGNESE, TOMATO SAUCE, OR BUTTER & PARMESAN | 14 |
| <b>PEITO DE FRANGO</b> 🍗<br>SERVIDO COM BATATA FRITA<br><b>CHICKEN BREAST</b><br>SERVED WITH FRENCH FRIES  | 16 |
| <b>FILETE DE ROBALO</b> 🍷🐟<br>PURÉ DE BATATA, ESPINAFRES<br><b>SEA BASS FILLET</b><br>MASHED POTATO, SPINACH   | 20 |
| <b>PRATO DE FRUTA</b> 🍌🍌<br>SELEÇÃO DO DIA<br><b>FRUIT PLATE</b><br>DAILY SELECTION  | 10 |
| <b>SELEÇÃO DE GELADOS ARTESANAIS</b> 🍦🍦🍦<br>POR BOLA<br><b>SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM</b><br>PER SCOOP  | 4  |

🍷 Ovos / Eggs 🍷 Leite / Milk & Dairy 🍷 Glúten / Gluten 🍷 Frutos secos / Nuts 🍷 Peixe / Fish 🍷 Aipo / Celery 🍷 Moluscos / Molluscs  
🍷 Dióxido de enxofre / SO2 Sulphur Dioxide 🍷 Sésamo / Sesame 🍷 Crustáceos / Crustaceans 🍷 Soja / Soy 🍷 Tremoço / Lupins 🍷 Porco / Pork  
🍷 Cereais / Cereals 🍷 Álcool / Alcohol 🍷 Vegano / Vegan 🍷 Vegetariano / Vegetarian 🍷 Amendoins / Peanuts 🍷 Mostarda / Mustard

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegiamos ingredientes de origem local. É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Prices include VAT at the applicable legal rate. If you have any dietary requirements, allergies, or questions about ingredients, please inform our team. No dish, food item, or beverage, including couvert, will be charged unless ordered by the customer or left untouched. We do not sell or serve alcohol to persons under the age of 18. Our menu includes options of locally sourced and/or sustainably certified fish, and we prioritize locally sourced ingredients. This establishment has a complaints book.

