














ENJOY THE VIBRANT FLAVORS OF LOCAL MARKETS 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

SELECTION OF PORTUGUESE OLIVES 	4.5
CURED WITH LOCAL HERBS AND FRUITS	
HOMEMADE DIPS 	4.5
ARTISANAL TUNA PATE, THYME AND ORANGE BUTTER, OLIVE OIL, SOURDOUGH BREAD	

STARTERS

CREAMY BEETROOT SOUP 	16	SALADS	
SANTA MARIA GOAT CHEESE, PISTACHIO GREMOLATA		OCTOPUS SALAD 	24
PASTEIS DE BACALHAU 	12	ALGARVIAN OCTOPUS, TOMATO, PEPPER, OLIVES SALPICÓN	
SÃO JORGE CHEESE SAUCE		TOMATO SALAD 	16
CRAB SALAD 	26	TOMATO CONFIT, ALMOND & ANCHOVIES CRUMBLE, BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE	
ALASKAN CRAB, POTATO, CARROTS, LEEK, EGGS, MAYONNAISE		ENDIVES SALAD 	16
SEABASS CRUDO 	28	AVOCADO, APPLE, PECAN, BLUE CHEESE	
ALGARVIAN ORANGE, SALMON ROE, SHELLFISH & COCONUT SAUCE		ADD:	
TUNA & PORK C HECK 	26	FREE-RANGE CHICKEN	+6
LOCAL TOMATO GAZPACHO, HOMEMADE PICKLED CUCUMBER		SHRIMPS 	+7
BEEF TARTARE 	26	KALE & QUINOA SALAD 	14
BONE MARROW, TOASTED SOURDOUGH BREAD		BABY KALE, WALNUT, SWEET POTATO, PICKLED ONION, GRATED PECORINO	
		ADD:	
		FREE-RANGE CHICKEN	+6
		SHRIMPS 	+7

MAIN COURSE

ROASTED CAULIFLOWER 	24
TURMERIC TAHINI, PISTACHIO	
CHARGRILLED CALAMARI FROM PENICHE 	28
CHORIZO, TOMATO, CITRUS GEL, SHELLFISH SAUCE	
PORTUGUESE SEAFOOD CATAPLANA 	32
TRADITIONAL SEAFOOD & VEGETABLE STEW	
SEABASS CURRY 	32
SERVED WITH RICE	
CREAMY COD 	24
FREE-RANGE POACHED EGG, TOPINAMBUR	
CHARGRILLED OCTOPUS 	32
LOCAL OCTOPUS, MASHED POTATO, TOMATO SAUCE	
DUCK MAGRET 	32
CARROTS, ORANGE GEL, PORT WINE DEMI-GLACE	
FRANGO À MARKET 	26
CHILI OIL, FRENCH FRIES	
BLACK ANGUS TENDERLOIN 	44
CREAMY MASHED POTATO, ROASTED ENDIVE	
DEEP FRIED EGGPLANT 	20
BASIL PESTO, TOMATO CONFIT, SMOKED SÃO JORGE CHEESE	

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. This establishment has a complaints book.

JAPANESE BITES

EDAMAME 	9
SESAME OIL, SOY SAUCE, TOGARASHI	
OYSTER FROM RIA FORMOSA 	4.5
GINGER, MIRIN PONZU, SALMON ROE	
TUNA TARTARE 	26
AVOCADO, SEAWEED CHIPS	
HOMEMADE GYOZA 	12
PORK GYOZA, MISO, GOMADARE SAUCE	

SASHIMI

TUNA 	16	NIGIRI	
SALMON 	16	TUNA 	12
SEABASS 	16	SALMON 	12
		SEABASS 	12
		EEL 	14
		FOIE GRAS, TRUFFLE OIL	

MAKI

SPICY TUNA 	18	BOLDLY JAPANESE	
TUNA, KIMCHI, CUCUMBER, SPICY MAYO, TOGARASHI		TEPPANYAKI 	28
CALIFORNIA 	15	BLACK ANGUS TENDERLOIN, DAIKON, PONZU SAUCE	
SALMON, AVOCADO, PHILADELPHIA, SESAME SEEDS		NASU 	21
W DRAGON 	20	DEEP FRIED EGGPLANT, SPRING ONION, DENGAKU SAUCE	
PRAWN, AVOCADO, SALMON, EEL, TERIYAKI SAUCE		SLOW-COOKED KAKUNI 	24
LOBSTER 	24	PORK CHEEK, WHITE RICE, SHIITAKE MUSHROOM, TERIYAKI SAUCE	
PULLED LOBSTER, PRAWN, CUCUMBER, AVOCADO, JAPANESE MAYONNAISE, CHIVES			

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. This establishment has a complaints book.

DESFRUTE 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

SELEÇÃO DE AZEITONAS PORTUGUESAS 🌿🍷	4.5
CURADAS COM ERVAS E FRUTAS LOCAIS	
PASTAS CASEIRAS 🍝🌿🥚	4.5
AZEITE, PATÊ ARTESANAL DE ATUM, MANTEIGA DE TOMILHO E LARANJA, AZEITE, PÃO DE MASSA	

ENTRADAS

CREME DE BETERRABA 🍷🌿	16	SALADA DE POLVO 🍷🌿🍷	24
QUEIJO DE CABRA SANTA MARIA, GREMOLATA DE PISTÁCIO		POLVO DO ALGARVE, TOMATE, PIMENTOS, SALPICÓN DE AZEITONAS	
PASTÉIS DE BACALHAU 🍷🌿🥚🥚	12	SALADA DE TOMATE 🍷🌿🥚🍷	16
MOLHO DE QUEIJO SÃO JORGE		CONFIT DE TOMATE, CRUMBLE DE AMÊNDOA E ANCHOVAS, QUEIJO STRACCIATELLA DE BÚFALA	
SALADA DE CARANGUEJO 🍷🌿🍷🍷	26	SALADA DE ENDÍVIAS 🍷🌿🌿	16
CARANGUEJO DO ALASCA, BATATA, CENOURA, ALHO-FRANCÊS, OVOS, MAIONESE		ABACATE, MAÇÃ, NOZ-PECÃ, QUEIJO AZUL	
CRUDO DE ROBALO 🍷🍷🌿🍷	28	ADICIONAR:	
LARANJA DO ALGARVE, OVAS DE SALMÃO, MOLHO DE MARISCO E COCO		FRANGO DO CAMPO	+6
ATUM & BOCHECHA DE PORCO 🍷🌿🍷🍷	26	CAMARÃO 🍷	+7
GASPACHO DE TOMATE LOCAL, PICKLE DE PEPINO CASEIRO		SALADA DE KALE & QUINOA 🍷🌿🌿🍷	14
TÁRTARO DE NOVILHO 🍷🥚🍷🍷	26	KALE BABY, NOZ, BATATA DOCE, PICKLE DE CEBOLA, PECORINO RALADO	
TUTANO, PÃO DE MASSA MÃE TOSTADO		ADICIONAR:	
		FRANGO DO CAMPO	+6
		CAMARÃO 🍷	+7

PRATOS PRINCIPAIS

COUVE-FLOR ASSADA 🌿🍷🍷🍷	24
TAHINE DE CURCUMA, PISTÁCIO	
LULA DE PENICHE GRELHADA 🍷🍷🍷🌿	28
CHOURIÇO, TOMATE, GEL DE CITRINOS, MOLHO DE MARISCO	
CATAPLANA DE MARISCO 🍷🍷🍷🍷	32
ENSOPADO TRADICIONAL DE MARISCO E LEGUMES	
CARIL DE ROBALO 🍷🌿🌿	32
SERVIDO COM ARROZ	
BACALHAU CREMOSO 🍷🌿🍷🥚🥚	24
OVO DE CAMPO ESCALFADO, TUPINAMBUR	
POLVO GRELHADO 🌿🍷	32
POLVO LOCAL, PURÉ DE BATATA, MOLHO DE TOMATE	
MAGRET DE PATO 🍷🍷	32
CENOURAS, GEL DE LARANJA, DEMI-GLACE DE VINHO DO PORTO	
FRANGO À MARKET 🍷🌿	26
ÓLEO PICANTE, BATATAS FRITAS	
LOMBO DE BLACK ANGUS 🌿🍷🍷🍷	44
PURÉ DE BATATA CREMOSO, ENDÍVIA ASSADA	
BERINGELA FRITA 🍷🌿🍷🍷	20
PESTO DE MANJERICÃO, TOMATE CONFITADO, QUEIJO DE SÃO JORGE FUMADO	

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. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

MORDIDAS JAPONESAS

EDAMAME 🍷🍷	9
ÓLEO DE SÉSAMO, MOLHO DE SOJA, TOGARASHI	
OSTRA DA RIA FORMOSA 🍷🍷🍷🍷	4.5
GENGIBRE, MIRIN PONZU, OVAS DE SALMÃO	
TÁRTARO DE ATUM 🍷🍷	26
ABACATE, CHIPS DE ALGA	
GYOZA CASEIRAS 🍷🍷🍷🍷🍷	12
GYOZA DE PORCO, MISO, MOLHO GOMADARE	

SASHIMI

ATUM 🍷	16	NIGIRI	
SALMÃO 🍷	16	ATUM 🍷	12
ROBALO 🍷	16	SALMÃO 🍷	12
		ROBALO 🍷	12
		ENGUIA 🍷	14
		FOIE GRAS, ÓLEO DE TRUFA	

MAKI

ATUM PICANTE 🍷🍷🍷🍷	18	TEPPANYAKI 🍷🍷🍷	28
ATUM, KIMCHI, PEPINO, MAIONESE PICANTE, TOGARASHI		LOMBO BLACK ANGUS, DAIKON, MOLHO PONZU	
CALIFÓRNIA 🍷🍷🍷🍷	15	NASU 🍷🍷🍷🍷🍷	21
SALMÃO, ABACATE, PHILADELPHIA, SEMENTES DE SÉSAMO		BERINGELA FRITA, CEBOLINHA, MOLHO DENGAKU	
DRAGÃO W 🍷🍷🍷	20	KAKUNI COZINHADO LENTAMENTE 🍷🍷🍷	24
CAMARÃO, ABACATE, SALMÃO, ENGUIA, MOLHO TERIYAKI		BOCHECHA DE PORCO, ARROZ BRANCO, COGUMELO SHIITAKE, MOLHO TERIYAKI	
LAGOSTA 🍷🍷🍷	24		
LAGOSTA DESFIADA, CAMARÃO, PEPINO, ABACATE, MAIONESE JAPONESA, CEBOLINHO			

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. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

SOBREMESAS

- NÃO É UM BOLO DE CENOURA** 🍷 🍷 🍷 12
PÃO DE LÓ DE CENOURA, LARANJA DO ALGARVE, CRUMBLE DE ALFARROBA,
MOUSSE DE QUEIJO-CREME
- FRAMBOESA ALGARVIA** 🍷 🍷 🍷 12
MOUSSE DE PISTÁCIO, GEL DE FRAMBOESA, PÃO DE LÓ DE LIMÃO
- A AVELÃ** 🍷 🍷 🍷 12
MOUSSE DE CHOCOLATE DE LEITE, CARAMELO SALGADO,
PRALINÉ CROCANTE, PÃO DE LÓ DE AVELÃ
- DESEJO ESCURO** 🍷 🍷 🍷 12
MOUSSE DE CHOCOLATE 70%, CRÈMEUX DE CHOCOLATE,
BROWNIE A VAPOR, FLOR DE SAL DO ALGARVE
- FUSÃO EXOTICA** 🍷 🍷 🍷 12
MOUSSE DE MANGA, GEL DE MARACUJÁ,
PÃO DE LÓ DE COCO, SORVETE TROPICAL
- GELADOS E SORVETES ARTESANAIS** 🍷 🍷 11
ESCOLHA 3 SABORES DE GELADO E SORVETE ARTESANAL CASEIRO

SWEET ECHO - SOBREMESAS DE INSPIRAÇÃO JAPONESA

- PARFAIT DE LICHIA** 🍷 🍷 12
LICHIA, JASMIM, FRUTOS VERMELHOS
- YUZU NAMELAKA** 🍷 🍷 🍷 12
YUZU, CHOCOLATE BRANCO, MATCHA



DESSERTS

- NOT A CARROT CAKE** 🌱 🥥 🌳 12
CARROT SPONGE, ALGARVIAN ORANGE, CAROB CRUMBLE,
CREAM CHEESE MOUSSE
- ALGARVIAN RASPBERRY** 🍓 🍷 🌳 12
PISTACHIO MOUSSE, RASPBERRY GEL, LEMON SPONGE CAKE
- THE HAZELNUT** 🥥 🍷 🌳 12
MILK CHOCOLATE MOUSSE, SALTED CARAMEL,
CRUNCHY PRALINE, HAZELNUT SPONGE CAKE
- DARK DESIRE** 🍫 🍷 🌱 12
70% CHOCOLATE MOUSSE, CHOCOLATE CRÈMEUX,
STEAMED BROWNIE, ALGARVE FLEUR DE SEL
- EXOTIC FUSION** 🌳 🍷 🌱 12
MANGO MOUSSE, PASSION FRUIT GEL,
COCONUT SPONGE, TROPICAL SORBET
- ARTISANAL ICE CREAM & SORBETS** 🍫 🍷 11
CHOOSE 3 FLAVORS OF HOME-MADE ARTISANAL ICE CREAM AND SORBET

SWEET ECHO – JAPANESE INSPIRED DESSERTS

- LYCHEE PARFAIT** 🍷 🌳 12
LYCHEE, JASMINE, RED FRUIT
- YUZU NAMELAKA** 🌱 🍷 🌳 12
YUZU, WHITE CHOCOLATE, MATCHA

