



Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favor informe-nos se tem alguma dieta específica.

Alguns produtos são servidos crus e não pasteurizados

Preços apresentados em euros, incluem iva à taxa legal em vigor.

Os pratos apresentados na ementa são servidos como doses individuais.
Pratos partilhados têm um acréscimo de 15 % sobre o preço de venda

Temos disponível para consulta a informação sobre as substâncias que causam alergias ou intolerâncias alimentares,
de acordo com o regulamento (EU) n.º1169/2011 de 25 de Outubro.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.



M A R I N A D E V I L A M O U R A
A L G A R V E - P O R T U G A L



P O R T U G U Ê S

ENTRADAS

ESPECIALIDADES SUECAS

“Toast Skagen” Tosta sueca de camarão com aneto.....	12.50 €
Sopa de peixe e marisco cremosa “Marstrand”	12.50 €
(*) “S.O.S.” (Smör, ost och sill) Prato de arenques do Báltico, queijo e tosta “Knäcke”	15.50 €
(*) “Gravad Lax” Salmão marinado, pickles da época com molho de mostarda e torrada.....	16.50 €
(*) Rolinhos de salmão fumado recheado de skagen, com ovas de salmão.....	17.50 €
(*) “Le Royal Akvavit” Prato de especialidades Suecas, torrada e tosta “Knäcke”	27.00 €

(*) Recomenda-se copo de Akvavit (3cl) € 4.50

Burrata cremosa em água de tomate e pimento, tomates assados, rúcula, pó de azeitona	12.50 €
Carpaccio de novilho, alcaparras fritas, mostarda em grão, raspas de queijo.....	14.50 €
Polvo grelhado emulsão de pimentos, batata confitada em alho e azeite	13.50 €
Camarões dourados com alho e piri-piri.....	14.50 €
Sopa de peixe com massinha cotovelo à moda do pescador de Quarteira	14.50 €
Carpaccio do mar, salmão e camarão, molho abacate & banana, puré de tomate assado	16.50 €
Vol-au-Vent de vieiras e camarão, cogumelos, pimentos e molho de marisco	17.50 €
Foie-gras caseiro com chutney da época.....	18.50 €

COUVERT

Pão, Manteiga, Azeite virgem, Pasta do dia 3.50 €

Pão - 1.50 € | Manteiga - 1.50 € | Taça de azeitonas - 2.50 € | Pasta do dia 3.50 €

DO MAR

Pavé de salmão grelhado, puré de abóbora e cenoura especiarias, gremolata, amêndoas torradas com lima	24.50 €
Tagliolini de camarão e amêijoas à Bulhão Pato	28.50 €
Filete de robalo dourado, arroz de camarão	28.50 €
Camarão frito com alho e louro, arroz.....	29.50 €
Caril de camarão à nossa maneira, com arroz de cardamomo.....	29.50 €

DO MAR COM TRADIÇÃO

Caldeirada de bacalhau à nossa maneira	22.50 €
Lombo de bacalhau dourado, cebola caramelizada e batata as rodelas fritas	22.50 €
Canja de amêijoas da costa, alho e coentros.....	22.50 €
“Cataplana à Algarvia” carne de porco, camarão e amêijoas, arroz branco.....	29.50 €

DA TERRA

Arroz de pato cremoso	21.50 €
Perna de pato confit com molho de mel e laranja, batata rosti	22.50 €
Pianinho de porco em baixa temperatura, molho fumado, coleslaw.....	22.50 €
Folhado de frango recheado com espinafres, molho de mostarda, batata gratinada com chalota	23.50 €
Bochechas de porco ibérico, puré de batata com Aligot queijo fumado, grão de mostarda.....	23.50 €
Pernil de borrego braseado, puré de batata trufada, alho francês, pó de menta	25.50 €

Vazia Black Angus grelhada, batata dominó, molho chimichurri	29.50 €
Lombo de novilho com molho pimenta e cognac, puré de batata	32.50 €

VEGETARIANO

Tofu fumado grelhado, puré do chefe, legumes do dia	18.50 €
Couve-flor no forno fumada, caju e tahini, pistache, azeite verde de gremolata.....	18.50 €

PASTA

Tagliolini com molho de tomate, raspas de parmesão e manjeriço	15.50 €
Raviolis do dia.....	16.00 €
Tagliatelle com molho de alho frances, frango, bacon, lima e raspas de queijo	19.50 €
Lasanha bolonhesa.....	21.50 €
Lasanha de camarão com molho de marisco e espinafres	24.50 €

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita - Batata ao murro - Arroz branco - Tagliolini	4.00 €
Salada mista - Legumes do dia	5.50 €
Esparregado - Cogumelos salteados com bacon - Batata gratinada com chalota	5.50 €
Puré de batata trufada	6.00 €



SOBREMESA

Crème brûlée	7.50 €
Arroz doce com caramelo salgado.....	8.50 €
Crepes suecos, chantilly, chocolate e avelã, doce framboesa, gelado de baunilha	9.00 €
Cremoso bolo de laranjas do Algarve, canela e gelado de laranja	9.50 €
Tiramisú na taça.....	9.50 €
Mousse de chocolate com cassis.....	9.50 €
Profiteroles caseiros com gelado de baunilha e chocolate quente	9.50 €
Delicia folhada com recheio de doces de ovos e chantilly.....	10.00 €
Bolo de chocolate cremoso com chantilly	10.00 €
Folha brick recheada com maçã, crème e gelado de baunilha	10.50 €
“Norrskén” Merengue cremoso sobre fatia de bolo e gelado, flamejado com rum.....	12.50 €

Gelados e Sorvetes (por bola)

Baunilha, Morango, Chocolate, Café, Menta-Chocolate, Pistache	3.50 €
Manga, Framboesa, Laranja & canela, Limão	4.00 €

Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favor informe-nos se tem alguma dieta específica.
Mais informações no contra capa do menu

Nem todos os ingredientes estão descritos no menu, por favor informe-nos se tem alguma dieta específica.

Alguns produtos são servidos crus e não pasteurizados

Preços apresentados em euros, incluem iva à taxa legal em vigor.

Os pratos apresentados na ementa são servidos como doses individuais.

Pratos partilhados têm um acréscimo de 15 % sobre o preço de venda

Temos disponível para consulta a informação sobre as substâncias que causam

Alergias ou intolerâncias alimentares,

de acordo com o regulamento (EU) n.º1169/2011 de 25 de Outubro.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.