



PARA COMEÇAR E PETISCAR

TO BEGIN & NIBBLES

COUVERT DO CHEFE Oferta do Chef **CHEF’S COUVERT** *Chef’s treat* 
Pão de massa mãe, azeite virgen extra, manteiga e azeitonas marinadas
Sourdough bread, EVOO, butter & marinated olives

 **DIP DE QUEIJO FETA** **FETA CHEESE DIP** 12 
Pimentos grelhados, pistácios, malagueta, pão pita
Grilled peppers, pistachio, chili & pita bread

 **SALADA DE MELANCIA** **WATERMELON SALAD** 14 
Queijo feta, hortelã e laranja
Feta cheese, mint and orange

 **TOASTA DE ALHO** **GARLIC TOAST** 5 
Pão de fermentação natural, manteiga dos Açores, oregãos
Natural fermentation bread, Azorean butter, oregano

OSTRAS DA RIA FORMOSA (3/6 UND) **RIA FORMOSA OYSTERS** (3/6 UN) 15/24 
Limão e tabasco
Lemon & tabasco sauce

SALADA DE POLVO **OCTOPUS SALAD** 16 
Azeite e coentros
Coriander & EVOO

LULAS TEMPURA **TEMPURA SQUID** 16 
Aioli de limão e açafrão
Safron & lemon aioli

SALADA DE GAMBAS **SHRIMP SALAD** 17 
Batata, maionese caseira de camarão e pickles
Potatoes, home made shrimp mayo & pickles

SALADA DE ATUM E TOMATE **TUNA & TOMATO SALAD** 12 
A Algarvia, com lombo de atum em conserva, cebola roxa, oregãos e azeite virgen extra
Algarvian style, with artisanal preserved tuna loin, red onion, oregan and EVOO

MELÃO COM PRESUNTO DE PORCO PRETO **MELON & BLACK PORK HAM** 15 
Rúcula e vinagrete de hortelã
Arugula & mint vinaigrette

OVOS ROTOS **“HUEVOS ROTOS”** 18 
Camarão à guilho, batatas fritas crocantes e ovos fritos cremosos
“A guilho” shrimp, crispy potato chips & creamy fried eggs

TAMBÉM RECOMENDADO PELO CHEF

CHEF ALSO RECOMMENDS

THE PORTUGUESE BURGER 24 
Carne 100% Rubia Gallega, cebola caramelizada, crocante de presunto, queijo da Serra e molho à Portuguesa, servida em pão brioche com batatas fritas caseiras
100% Rubia Gallega beef, caramelized onions, crispy prosciutto, Serra cheese and Portuguese-style sauce, served in a brioche bun with homemade fries

BRIOCHE DE LAGOSTA **LOBSTER BRIOCHE** 39 
Salada de lagosta tenra em pão brioche tostado, com emulsão de manteiga noissete, limão e ervas frescas. Batatas fritas caseiras
Tender lobster in toasted brioche, finished with a brown butter, lemon and fresh herb emulsion. Served with homemade fries

VEGGIE BURGER 20 
Hambúrguer vegetal, cebola crocante, tomate grelhado, cebola caramelizada e molho de queijo da Serra, servido em pão brioche com batatas fritas caseiras
Plant-based patty, crispy onions, grilled tomato, caramelized onions and Serra cheese sauce, served in a brioche bun with homemade fries

MAC & CHEESE DE LAGOSTA **LOBSTER MAC & CHEESE** 44 
Massa cremosa com queijos da Serra e São Jorge, lagosta succulenta e crocante dourado no forno
Creamy pasta with Serra and São Jorge cheeses, succulent lobster and a golden baked crust

DA NOSSA GRELHA AO CARVÃO

FROM OUR CHARCOAL GRILL

PEIXE E MARISCO FRESCOS DA NOSSA COSTA
FRESH FISH & SEAFOOD FROM OUR COAST

Trabalhamos em parceria com pescadores locais para garantir peixe e marisco sazonais, sempre frescos e sustentáveis.
Consulte a nossa mostra com a seleção do dia
We collaborate with local fishermen to bring you seasonal, fresh and sustainable fish and seafood. Please check today’s selection at our display

LOMBO DE ATUM (APROX 250GR) **TUNA LOIN** (APROX 250GR) 40 
Chimichurri de coentro *Coriander chimichurri*

POSTA DE CORVINA (APROX 250GR) **CORVINA STEAK** (APROX 250GR) 45 
Grelhada na brasa com azeite virgen extra, limão e flor de sal
Simply grilled over charcoal and finished with extra virgin olive oil, fresh lemon and sea salt

CAMARÃO TIGRE (1 UND) **TIGER PRAWN** (1 UN) 26 

NO ESPETO

ON A SKEWER

POLVO **OCTOPUS** 24 
Molho romesco *Romesco sauce*

CAMARÃO E LULA **SHIMP & SQUID** 22 
Molho piri piri, lima e alho *Piri piri sauce, lime & garlic*

PEIXE DO DIA **CATCH OF THE DAY** 29 
Aioli de citrinos *Citrus aioli*

FRANGO **CHICKEN** 19 
Coxa marinada e chimichurri de coentros
Marinated thigh & coriander chimichurri

PEIXE ESCALADO NA BRASA

CHARCOAL GRILLED “ESCALADO” FISH

Tradição Algarvia, peixe aberto em borboleta e grelhado na brasa, servido ao centro para partilhar Finalizado com azeite virgem extra do Alentejo, flor de sal de Tavira e limão do Algarve
Algarvian Tradition, butterflyed fish grilled over charcoal, served to share at the table. Finished with Alentejo extra virgin olive oil, Tavira sea salt and Algarve lemon
(AO KG) (BY THE KG)

ROBALO **SEA BASS** 
DOURADA **SEA BREAM** 
PESCA DO DIA **CATCH OF THE DAY** 

ACOMPANHAMENTOS

SIDES

Para a melhor experiência, recomendamos partilhar várias opções à mesa e desfrutar de uma verdadeira vibe Algarvia
For the best experience, we recommend sharing a selection of dishes and enjoying a true Algarve vibe

 **BATATA A MURRO, AZEITE DE ALHO, EMULSÃO DE COENTROS** 5
ROASTED SMASHED POTATOES, GARLIC OIL, CORIANDER EMULSION 

 **BATATAS FRITAS CASEIRAS** **HOMEMADE CHIPS** 6 

 **ARROZ DE TOMATE MALANDRINHO** **MALANDRINHO TOMATO RICE** 6

 **SALADA DE TOMATE** **TOMATO SALAD** 5

 **SALADA ALFACES MISTAS, VINAGRETE DE MEL** **GREEN SALAD, HONEY VINAIGRETTE** 5 
XERÉM DE BERBIGÃO **COCKLES XERÉM** 14 

 **LEGUMES DO DIA SALTEADOS** **SAUTÉED VEGETABLES OF THE DAY** 5

O DOCE FINAL

THE SWEET FINALE

PUDIM DE DOCE DE LEITE **DULCE DE LECHE PUDING** 7 
Baunilha e medronho
Vanilla & medronho liquor

TRES LECHEs DE PISTÁCIO **PISTACHIO TRES LECHEs** 9 
Pão de ló, creme de pistácio
Sponge cake, pistachio cream

BAKED ALGARVE 7 
Chocolate, laranja, amêndoa, framboesa e merengue dourado
Chocolate, orange, almond, raspberry & golden meringue

 VEGAN  VEGETARIAN

 GLUTEN  SÉSAMO SESAME  CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN  OVOS EGGS  PEIXE FISH  MOSTARDA MUSTARD  LEITE MILK  AIPO CELERY  SOJA SOYA  MOLUSCOS SHELFISH  SULFITOS SULPHITE  AMENDOINS PEANUTS  TREMOÇOS LUPIN  FRUTOS CASCA RIJA NUTS

ATENÇÃO QUE OS NOSSOS INGREDIENTES PODEM CONTER OU ESTAR EM CONTACTO COM ALERGENÍOS. ENQUANTO TOMAMOS MEDIDAS PARA MINIMIZAR O RISCO E LIDAR COM SEGURANÇA OS ALIMENTOS QUE CONTÊM POTENCIAIS ALERGENÍOS, POR FAVOR, ESTEJA AVISADO QUE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA PODE OCORRER, UMA VEZ QUE FATORES ALÉM DO NOSSO CONTROLO RAZOAVEL PODEM ALTERAR AS FORMULAÇÕES DOS ALIMENTOS QUE SERVIMOS, OU OS FABRICANTES PODEM ALTERAR AS SUAS FORMULAÇÕES SEM O NOSSO CONHECIMENTO. TODOS OS PREÇOS APRESENTADOS INCLUEM IVA.
PLEASE BE AWARE THAT OUR FOOD MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH ALLERGENS. WHILE WE TAKE STEPS TO MINIMIZE RISK AND SAFELY HANDLE THE FOODS THAT CONTAIN POTENTIAL ALLERGENS, PLEASE BE ADVISED THAT CROSS CONTAMINATION MAY OCCUR, AS FACTORS BEYOND OUR REASONABLE CONTROL MAY ALTER THE FORMULATIONS OF THE FOOD WE SERVE, OR MANUFACTURERS MAY CHANGE THEIR FORMULATIONS WITHOUT OUR KNOWLEDGE. ALL DISPLAYED PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT.

COCKTAILS

VERDE SPRITZ

Vinho verde, licor bergamota, limão & hortelã
Vinho verde, liqueur bergamot, lemon & mint

18

PINE CLIFFS PORTO TONIC

Porto rosé e tônica de flôr de sabugueiro,
ervas aromáticas
*Porto rosé & elderflower tonic water,
homegrown herbs*

16

SUMMER NEGRONI

Gin , aperol, vermute rosso

16

BLUSH SPRITZ

Vinho rosé, gin, licor de flôr de sabugueiro,
ginger ale, frutos do bosque e hortelã
*Rosé wine, gin, elderflower liqueur, ginger ale,
fresh berries & mint*

16

LBV

Limão, beirão, vodka
Lemon, beirão & vodka

16

SPIKED STRAWBERRY LEMONADE

Spiced rum, morangos esmagados e limonada com gás
Spiced rum, muddled strawberry & fizzy lemonade

16

APEROL SPRITZ

Prosecco, aperol e água com gás
Prosecco, aperol & sparkling water

17

MARÉ MOJITO

Anejo rum com sumo de lima natural e hortelã,
creme de côco e flocos tostados
*Anejo rum shaken with fresh lime & mint,
touch of coconut cream & toasted flakes*

18

PINÃ COLADA

Rum, sumo de ananás e creme de côco
Rum, pineapple juice & coconut cream

16

MARGARITA

Tequila, licor de laranja e sumo de limão natural
Tequila, orange liqueur & freshly squeezed lime juice

16

CAIPIRINHA

Cachaça, lima e açúcar
Cachaça, lime & sugar

16

TEQUILA SUNRISE

Tequila, sumo de laranja fresco e grenadine
Tequila, freshly squeezed orange juice & grenadine

17

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Limão, folhas de hortelã, açúcar e água com gás.
Lime, mint leaves, sugar & sparkling water

9

VIRGIN PINÃ COLADA

Sumo de ananás e creme de coco
Pineapple juice & coconut cream

9

CINDERELA

Sumo de laranja fresco, sumo de limão fresco,
sumo de ananás, xarope de romã, água com gás
*Freshly squeezed orange juice, freshly squeezed lemon juice,
pineapple juice, grenadine, sparkling water*

9

SANGRIAS

Espumante *Sparkling* 47
Branco *White* 42
Rosé 42
Tinto *Red* 42

VINHOS WINES

VINHO DE ASSINATURA SIGNATURE WINE

ESPUMANTE <i>SPARKLING</i>	11,5	45
----------------------------	------	----

ESPUMANTE *SPARKLING*

Quinta dos Abibes <i>Rosé Brut</i>	13	55
------------------------------------	----	----

CHAMPAGNE

Moët et Chandon <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	23	115
--	----	-----

VERDE

Allo Soalheiro <i>Alvarinho, Loureiro</i>	12	42
Soalheiro Primeiras Vinhas <i>Alvarinho</i>		65

BRANCO *WHITE*

Chocapalha <i>Chardonnay</i>	13	49
Herdade do Freixo <i>Sauvignon Blanc</i>	13	49
Quinta da Sequeira Reserva <i>Douro Blend</i>	16	62
Pôpa DOC	12	45

ROSÉ *ROSÉ*

Dona Maria Aragonez, <i>Touriga Nacional</i>	12	46
Soalheiro <i>Alvarinho, Pinot Noir</i>	13	48
M de Minuty <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	14	54
QMF Blush	11	42

TINTO *RED*

Casa de Cadaval <i>Pinot Noir</i>	16,5	64
Quinta da Falorca	12	44
Quinta do Pôpa <i>Douro Blend</i>		42

CERVEJA BEER

PRESSÃO *DRAFT*

Sagres 6 / 7,5

ESPIRITUOSOS SPIRITS

GIN

Hendrick's 15

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black Label 13

PORTUGUESE LIQUEURS

Amêndoa Amarga Amarguinha 9
Licor Beirão 9

REFRIGERANTES SOFTS

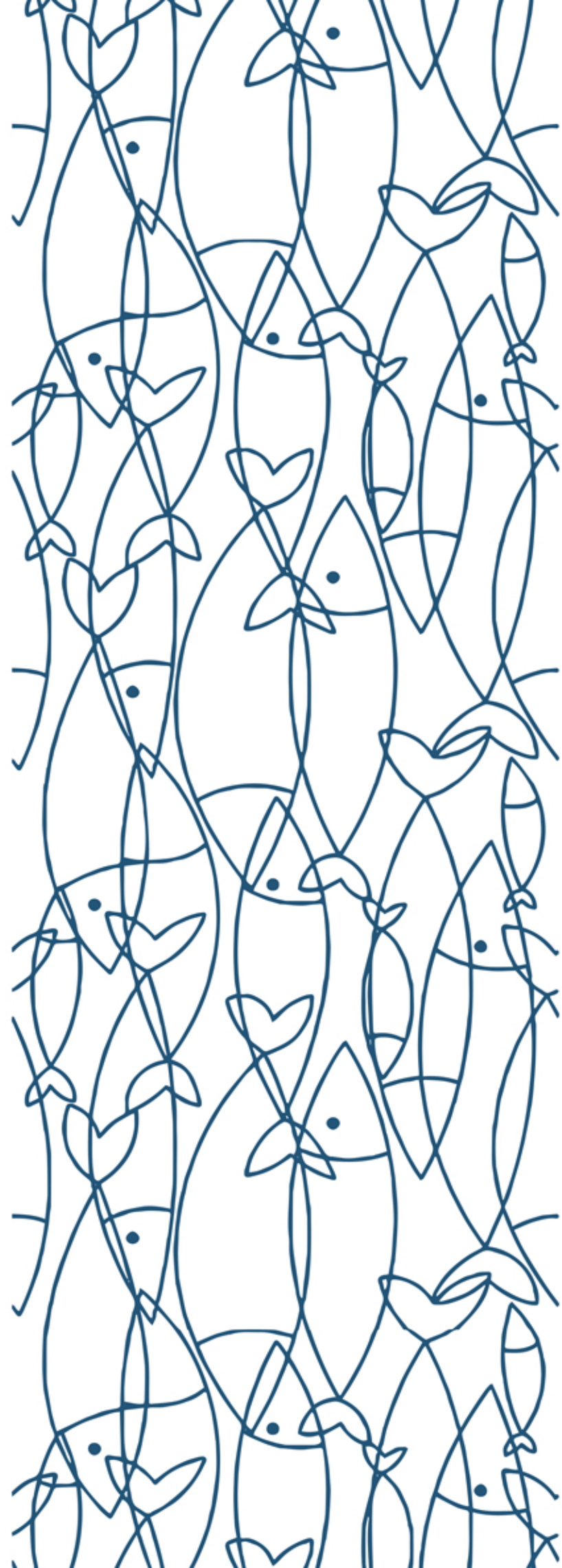
Pepsi/Max, Sumol, Ice Tea,
Ginger Ale, Cranberry Juice 5
Red Bull 7

ÁGUAS WATERS

Pequena *Small* 4
Grande *Large* 6,5

CAFETARIA COFFEES & TEAS

Expresso 4
Duplo *Double* 5,5
Galão *Latte* 6,5
Cappuccino 6,5
Chá *Tea* 5




O Pescador
JANTAR | DINNER

para Começar TO START

SOPA DE PEIXE <i>FISH SOUP</i> 🐟🌿 Peixe, marisco, tomate, alho, coentros <i>Fish, seafood, tomato, garlic, coriander</i>	16
BISQUE DE CAMARÃO <i>SHRIMP BISQUE</i> 🍤🌿	19
SELEÇÃO DE PEIXES FUMADOS <i>SMOKED FISH SELECTION</i> 🐟🌿 Guarnições mediterrâneas <i>Mediterranean garnishes</i>	21
OSTRAS <i>OYSTERS (3PCS/6PCS)</i> 🦪🌿 Ostras Ria Formosa, vinagre de chalota, limão, tabasco <i>Ria Formosa oysters, echalotes vinager, lemon, tabasco</i>	15/24
TÁRTARO DE ATUM <i>TUNA TARTAR</i> 🐟🌿 Abacate, molho Asiático, sementes sésamo, laranja, crocante de açafrão <i>Avocado, Asian sauce, sesame seeds, orange, saffron crunch</i>	28
"CRUDO" DE SALMÃO <i>SALMON CRUDO</i> 🐟🌿 Soja, sésamo, abacate, algas, malagueta, shiso <i>Soya, sesame, avocado, seaweed, chili, shiso</i>	26
MARISCADA <i>SEAFOOD SELECTION</i> 🐟🦪🌿 Seleção diária <i>Daily selection</i>	87
ABÓBORA HOKAIDO <i>HOKAIDO PUMPKIN</i> 🎃🌿 Romã, muhamara, avelãs caramelizadas, nata azeda <i>Pomegranate, muhamara, caramelized hazelnuts, sour cream</i>	21
AMÊIJOAS À BULHÃO PATO <i>BULHÃO PATO CLAMS</i> 🦪🌿 Alho, coentros, vinho branco <i>Garlic, coriander, white wine</i>	35
TEMPURA DE CAMARÃO <i>SHRIMP TEMPURA</i> 🍤🌿 Malagueta, alho, yuzo <i>Chili, garlic, yuzo</i>	24
PEIXINHOS DA HORTA <i>TEMPURA GREEN BEANS</i> 🌿 Feijão verde frito em tempura, molho pickles <i>Green beans tempura, pickles sauce</i>	16
SALGADINHOS TRADICIONAIS <i>LOCAL FRIED PASTRIES</i> 🍤🌿 Rissóis de camarão, pasteis de bacalhau, chamuça de polvo, molho de assinatura <i>Prawn turnovers, cod fritters, octopus samosa, signature dip</i>	18
SALGADINHOS TRADICIONAIS VEGETARIANOS <i>VEGETARIAN LOCAL FRIED PASTRIES</i> 🌿 Rissóis de tofu, rissois de chilli vegano, "croquete" espinafres e ricota, molho de assinatura <i>Tofu turnovers, vegan chilli turnovers, spinach and ricotta croquette, signature dip</i>	16
LULAS À PESCADOR <i>PESCADOR STYLE SQUIDS</i> 🐙🌿 Molho de manteiga, furikake de coentros <i>Butter sauce, coriander furikake</i>	29
CARABINEIROS À GUILHO <i>SCARLET PRAWNS AL AJILLO</i> 🦐🌿 Malaguetas, alho, coentros, brandy, manteiga (2pcs) <i>Chili, garlic, coriander, brandy, butter (2pcs)</i>	78

Especialidades SPECIALTIES

ARROZ DE MARISCO À PESCADOR (SERVE 2) <i>"FISHERMAN'S" SEAFOOD RICE (SERVES 2)</i> 🦐🐟🌿 Camarão, amêijoas, mexilhão, pimentos, coentros <i>Shrimp, clams, mussels, peppers, coriander</i>	84
ARROZ DE MARISCO À PESCADOR DELUXE (SERVE 2) <i>"FISHERMAN'S" SEAFOOD RICE DELUXE (SERVES 2)</i> 🦐🐟🌿 132 Carabineiro, camarão, amêijoas, mexilhão, pimentos, coentros <i>Scarlet prawn, shrimp, clams, mussels, peppers, coriander</i>	
CATAPLANA DE MARISCO (SERVE 2) <i>SEAFOOD CATAPLANA (SERVES 2)</i> 🦐🦪🌿 78 Camarão, amêijoas, mexilhão, tamboril, batata doce <i>Shrimp, clams, mussels, monkfish, sweet potato</i>	

Grilhado GRILLED

PEIXE FRESCO E MARISCO DA NOSSA COSTA FRESH FISH & SEAFOOD CATCH OF THE DAY (AO KG)(BY THE KG)

De modo a apoiar a sustentabilidade do nosso mar, temos uma parceria com os pescadores locais e oferecemos peixe sazonal.
Por favor, consulte a nossa montra com a seleção do dia
In order to support our sea's sustainability we have a partnership with local fishermen to offer seasonal fish.
Please check our daily selection in the fish display

ACOMPANHAMENTOS SIDES

BATATA ASSADA, ALHO CROCANTE, COENTROS 7 <i>ROASTED POTATOES, CRISPY GARLIC, CORIANDER</i>	
PURÉ DE BATATA 7 <i>MASHED POTATOS</i> 🌿	
ARROZ DE TOMATE MALANDRINHO 7 <i>"MALANDRINHO" TOMATO RICE</i>	
ESPARGOS, CROCANTE DE BROA, AZEITE DE ALHO, LIMÃO 10 <i>ASPARAGUS, CRISPY CORN BREAD, GARLIC OLIVE OIL, LEMON</i> 🌿	
SALADA DE PIMENTOS ASSADOS, TOMATE, CEBOLA ROXA, OREGÃOS 6 <i>ROASTED PEPPERS, TOMATO, RED ONION, OREGON SALAD</i> 🌿	
XERÉM BERBIGÃO 9 <i>COCKLES XERÉM</i> 🐚🌿	
SALADA ALFACES MISTAS, VINAGRETE DE MEL 6 <i>GREEN SALAD, HONEY VINAIGRETTE</i> 🌿	
LEGUMES DO DIA SALTEADOS 7 <i>SAUTÉED VEGETABLES OF THE DAY</i>	

Também Recomendado pelo Chefe CHEF ALSO RECOMMENDS

RAVIOLI CASEIROS DE COGUMELOS <i>HOMEMADE MUSHROOMS RAVIOLI</i> 🍝🍄🌿 33 Nage de trufa, couve-flor, dukkah <i>Truffle nage, cauliflower, dukkah</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE 🍝🦪🌿 44 Amêijoas, alho, malagueta, coentros, vinho branco <i>Clams, garlic, chili, coriander, white wine</i>	
POLVO À LAGAREIRO <i>"LAGAREIRO" STYLE OCTOPUS</i> 🐙🌿 39 Batata assada, grelos salteados, alho, coentros, azeitonas <i>Roasted potato, sautéed turnip greens, garlic, coriander, olives</i>	
FILETES DE PEIXE GALO PANADOS <i>BATTERED JOHN DORY</i> 🐟🌿 48 Xerém de berbigão, caviar oscietra, coentros, molho de citrinos, algas <i>Cockles xerém, oscietra caviar, coriander, citrus sauce, seaweed</i>	
VAZIA DE NOVILHO <i>STRIPLOIN STEAK</i> 🥩🌿 46 Puré de batata trufado, cenouras baby assadas, molho de tomilho <i>Truffled mashed potatoes, roasted baby carrots, thyme jus</i>	

Para os Mais Pequenos

FOR THE LITTLE ONES

SOPA DE LEGUMES 7 †
VEGETABLE SOUP

SALADA GREGA DE MASSA 8 †
GREEK PASTA SALAD

MASSA CASARECCE, MOLHO DE TOMATE 11 †
CASARECCE PASTA, TOMATO SAUCE

FRICASSÉ DE ROBALO, BATATA FRITA, ARROZ, SALADA 14 †
SEA BASS FRICASSÉ, FRIES, WHITE RICE, SALAD

DOURADINHOS, BATATA FRITA, ARROZ, SALADA 14 †
FISH FINGERS, FRIES, WHITE RICE, SALAD

NUGGETS DE FRANGO, BATATA FRITA, ARROZ, SALADA 13 †
CHICKEN NUGGETS, FRIES, WHITE RICE, SALAD

PEITO DE FRANGO, BATATA FRITA, ARROZ, SALADA 14 †
CHICKEN BREAST, FRIES, WHITE RICE, SALAD



Sobremesas

DESSERTS

"ETON MESS" DE LIMÃO 7 †
LEMON ETON MESS

BROWNIE DE CHOCOLATE COM GELADO DE BAUNILHA 8 †
CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE-CREAM

MINI PRATO DE FRUTA 7
MINI FRUIT PLATE

SELEÇÃO DE GELADOS (POR BOLA) 5 †
ICE-CREAMS SELECTION (PER SCOOP)



ATENÇÃO QUE OS NOSSOS INGREDIENTES PODEM CONTER OU ESTAR EM CONTACTO COM ALERGENOS. ENQUANTO TOMAMOS MEDIDAS PARA MINIMIZAR O RISCO E LIDAR COM SEGURANÇA OS ALIMENTOS QUE CONTEM POTENCIAIS ALERGENOS, POR FAVOR, ESTEJA AVISADO QUE A CONTAMINAÇÃO CRUZADA PODE OCORRER, UMA VEZ QUE FATORES ALÉM DO NOSSO CONTROLO RAZOÁVEL PODEM ALTERAR AS FORMULAÇÕES DOS ALIMENTOS QUE SERVIMOS, OU OS FABRICANTES PODEM ALTERAR AS SUAS FORMULAÇÕES SEM O NOSSO CONHECIMENTO. TODOS OS PREÇOS APRESENTADOS INCLUEM IVA.

PLEASE BE AWARE THAT OUR FOOD MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH ALLERGENS. WHILE WE TAKE STEPS TO MINIMIZE RISK AND SAFELY HANDLE THE FOODS THAT CONTAIN POTENTIAL ALLERGENS, PLEASE BE ADVISED THAT CROSS CONTAMINATION MAY OCCUR, AS FACTORS BEYOND OUR REASONABLE CONTROL MAY ALTER THE FORMULATIONS OF THE FOOD WE SERVE, OR MANUFACTURERS MAY CHANGE THEIR FORMULATIONS WITHOUT OUR KNOWLEDGE.

ALL DISPLAYED PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT.