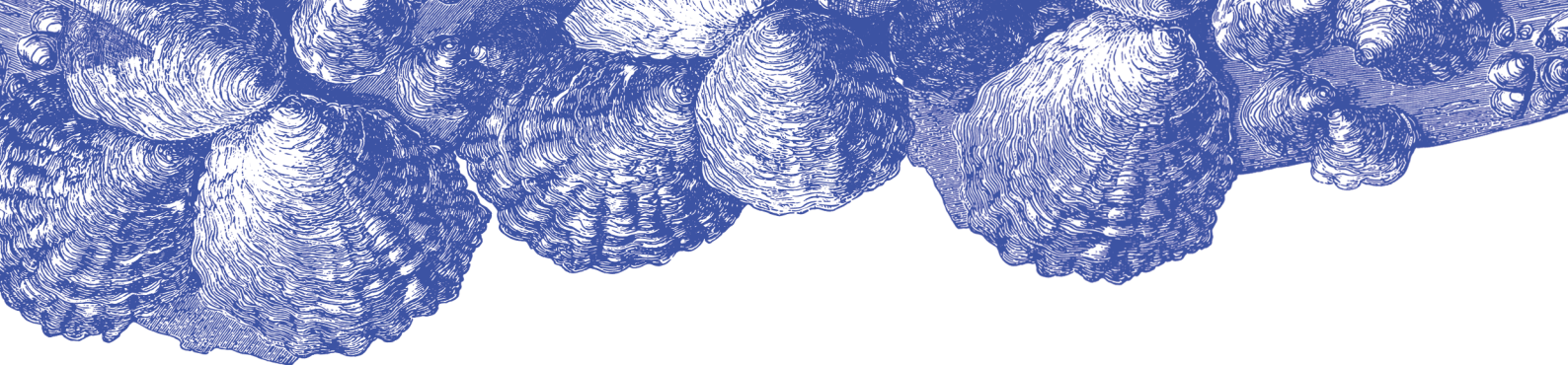




O Pescador

Bem-vindo ao Pescador,
onde a brisa do Atlântico encontra a alma do Algarve.

Inspirada pelo mar e moldada pela natureza,
a nossa cozinha nasce da cultura local e da tradição costeira de Portugal.
Cada prato valoriza o peixe fresco, os sabores autênticos e o saber de sempre,
num respeito profundo pela sazonalidade e pela origem.

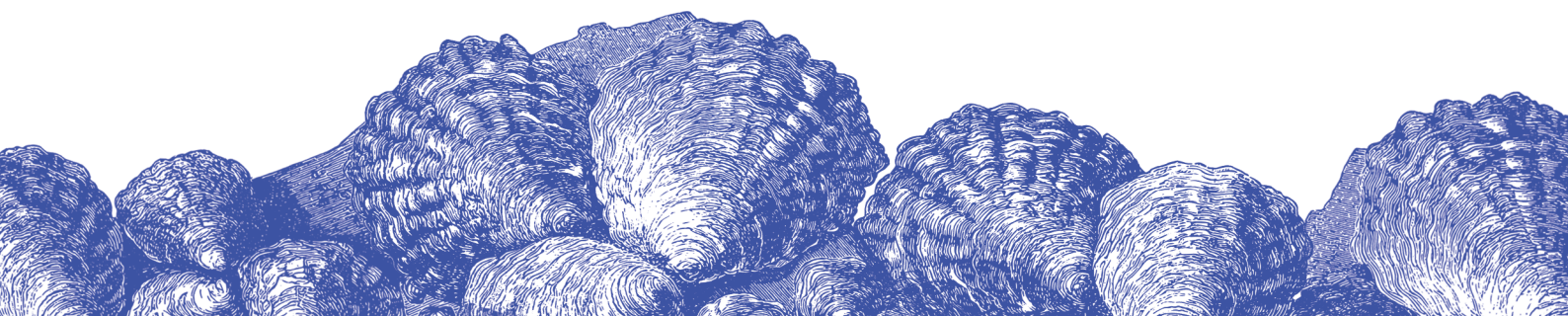
Uma mesa para partilhar.
Um momento para ficar.
O verdadeiro sabor do mar.



*Welcome to Pescador,
where the Atlantic breeze meets the soul of the Algarve.*

*Inspired by the sea and shaped by nature,
our cuisine is rooted in local culture and Portugal's coastal traditions.
Each dish honors fresh catch, honest flavor, and time-respected techniques,
guided by seasonality and place.*

*A table to share.
A moment to linger.
The true taste of the sea.*



COCKTAILS

MOJITO 16

Rum, Hortelã, Lima **Fresco & Vibrante**
Rum, Mint, Lime Fresh & Vibrant

MARGARITA 15

Tequila, Lima, Sal **Refrescante & Cítrica**
Tequila, Lime, Salt Crisp & Citrusy

DAIQUIRI 14

Rum, Lima, Açúcar de Cana **Puro & Equilibrado**
Rum, Lime, Cane Sugar Pure & Balanced

CAIPIRINHA 14

Cachaça, Lima, Açúcar de Cana **Intensa & Autêntica**
Cachaça, Lime, Cane Sugar Bold & Authentic

PIÑA COLADA 14

Rum, Ananás, Coco **Cremosa & Tropical**
Rum, Pineapple, Coconut Creamy & Tropical

MOSCOW MULE 14

Vodka, Gengibre, Lima **Picante & Refrescante**
Vodka, Ginger, Lime Spicy & Refreshing

GIN FIZZ 14

Gin, Limão, Soda **Leve & Efervescente**
Gin, Lemon, Soda Light & Sparkling

COSMOPOLITAN 14

Vodka, Arando, Lima **Elegante & Frutada**
Vodka, Cranberry, Lime Elegant & Fruity

PERSONALIZE O SEU COCKTAIL CADA EACH +3€

PERSONALIZE YOUR COCKTAIL

Morango | Maracujá | Manga | Ananás | Frutos do Bosque
Strawberry | Passion Fruit | Mango | Pineapple | Berries

FROZEN MARGARITA 18

Manga & Lichias *Mango & Lychees*
Morango Picante & Maracuja *Spicy Strawberry & Passion Fruit*

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 9

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

VIRGIN PINA COLADA 9

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

CINDERELA 9

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*





SANGRIA DE ASSINATURA DO PESCADOR

PESCADOR SIGNATURE SANGRIA

Entre brindes, conversas e momentos memoráveis,
as nossas sangrias foram criadas para reunir pessoas à volta da mesa,
combinando sabores autênticos com um toque de sofisticação.
Concebidas com ingredientes selecionados e combinações equilibradas,
revelam frescura, elegância e profundidade, com um final sofisticado.

*Between toasts, conversations and memorable moments,
our sangrias are crafted to bring people together around the table,
combining authentic flavours with a touch of sophistication.
Crafted with selected ingredients and balanced combinations,
they reveal freshness, elegance and depth, finishing with a sophisticated touch.*

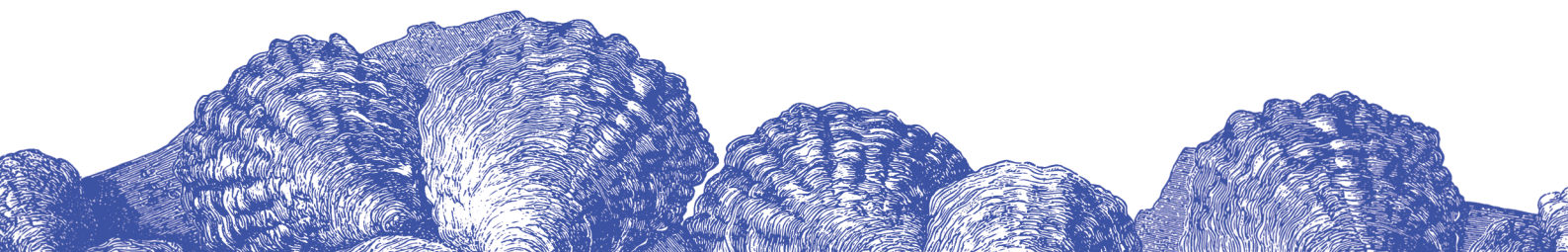
BRISA MEDITERRÂNICA *MEDITERRANEAN BREEZE*

Aromática, Fresca, Luminosa
Aromatic, Fresh, Bright

Sem Açúcar Adicionado *No Added Sugar*
Elaborada com Ingredientes Premium *Crafted with Premium Ingredients*

COPO *GLASS* 12

JARRO *JAR* 1.5Lt 39



PARA COMEÇAR E PETISCAR TO BEGIN & NIBBLE

COUVERT DO CHEFE *CHEF'S COUVERT* 🍷👁️🍷

Oferta do Chef
Chef's treat

✓ QUEIJO DE CABRA FRESCO LOCAL *LOCAL FRESH GOAT CHEESE* 9 🍷

Doce de abóbora da nossa quinta
Pumpkin jam from our farm

PRESUNTO DE PORCO PRETO DA SERRA DE MONCHIQUE (40GR) 15 🍷 *MONCHIQUE MOUNTAIN CURED BLACK PORK HAM (40GR)*

MUXAMA DE OLHÃO *OLHÃO'S MUXAMA* 9 🍷👁️🍷

Muxama artesanal de atum de Olhão, laminada finamente,
amêndoas torradas e azeite virgem extra
*Artisanal Olhão cured tuna, thinly sliced,
toasted almonds and extra virgin olive oil*

PÃO DE MASSA MÃE *SOURDOUGH BREAD* 6 🍷🍷

Torrado com manteiga dos Açores com alho
Toasted with Azores garlic butter

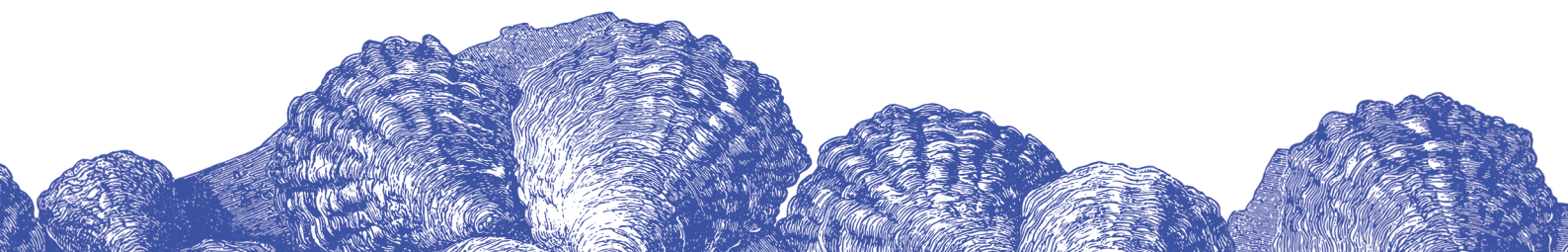
SOPAS SOUPS

SOPA À PESCADOR *FISHERMAN'S SOUP* 15 🍷🍷🍷🍷

Peixe e marisco fresco, tomate, alho, coentros
Fresh fish & seafood, tomato, garlic, coriander

🍷 VELOUTÉ DE COENTROS *CORIANDER VELOUTÉ* 11 🍷

Tempura e óleo de coentros
Tempura & coriander oil



ENTRADAS APPETIZERS

TÁRTARO DE ATUM *TUNA TARTAR* 26 🍴🥗🥑

Abacate, molho asiático, sésamo, laranja e crocante de sésamo preto
Avocado, asian dressing, sesame, orange & black sesame tuille

AMELJOAS À BULHÃO PATO *À BULHÃO PATO CLAMS* 29 🍴🥗

Da Ria Formosa, alho, coentros, limão
From Ria formosa, with garlic, coriander and lemon

ABÓBORA HOKAIDO *HOKAIDO PUMPKIN* 21 🍴🥗🥑

Romã, muhamara, avelãs caramelizadas, nata azeda
Pomegranate, muhamara, caramelized hazelnut, sour cream

CAMARÃO À GUILHO *PRAWNS À GUILHO* 24 🍴🥗🥑

Malaguetas, alho, coentros, brandy, manteiga
Chili, garlic, coriander, brandy, butter

🌱 PEIXINHOS DA HORTA *TEMPURA GREEN BEANS* 14 🍴

Feijão verde frito em tempura, aioli vegano de picles
Green beans tempura, vegan pickles aioli

CROQUETE DE PEIXE DA LOTA (3UND) *FISH MARKET CROQUETTE (3PCS)* 9,5 🍴🥗🥑

Emulsão de coentros
Coriander emulsion

TEMPURA DE CAMARÃO *SHRIMP TEMPURA* 19 🍴🥗🥑

Malagueta, alho e yuzu
Chili, garlic & yuzu

LULAS À PESCADOR *PESCADOR'S SQUID* 22 🍴🥗🥑

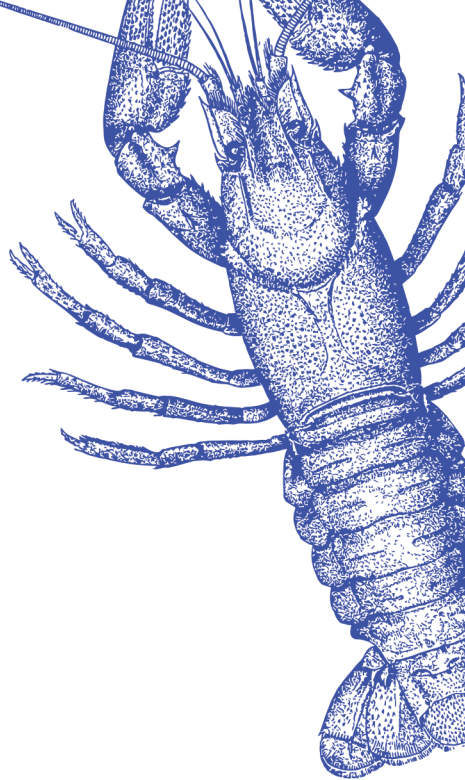
Grelhadas e tenras, molho de manteiga, furikake de coentros
Grilled & tender, butter sauce, coriander furikake

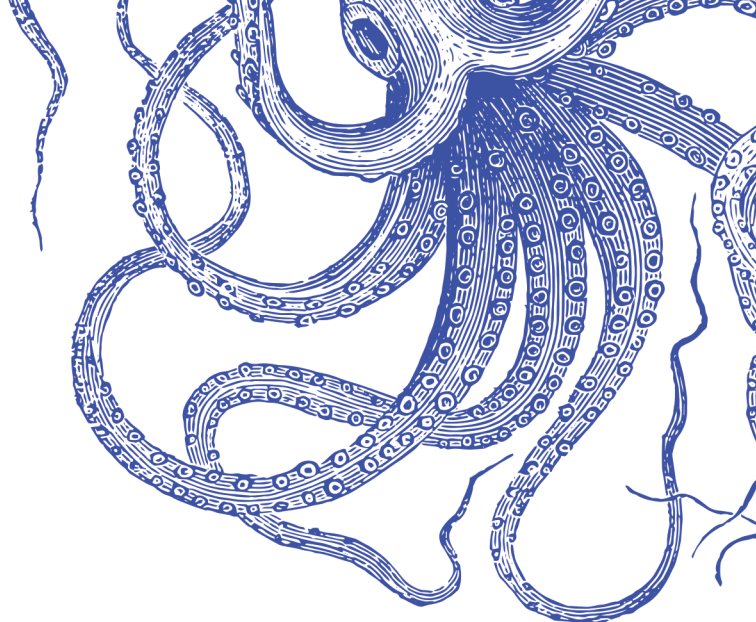
✓ SALADA VERDE *GREEN SALAD* 16 🍴🥗🥑

Folhas tenras de espinafre bebé, chalota crocante, abacate cremoso, laranja, miso, Parmigiano Reggiano 24 meses, vinagrete de yuzu e trufa
Baby spinach leaves, crispy shallots, creamy avocado, orange, miso, 24-month aged Parmigiano Reggiano, yuzu & truffle vinaigrette

SALADA DE FRANGO BANG BANG *BANG BANG CHICKEN SALAD* 24 🍴🥗🥑🥑

Folhas bebé e rebentos, cajú, amendoim e arroz crocante
Baby greens & sprouts, cashew, peanuts & crispy puffed rice





ESPECIALIDADES PARA PARTILHAR *SPECIALTIES TO SHARE*

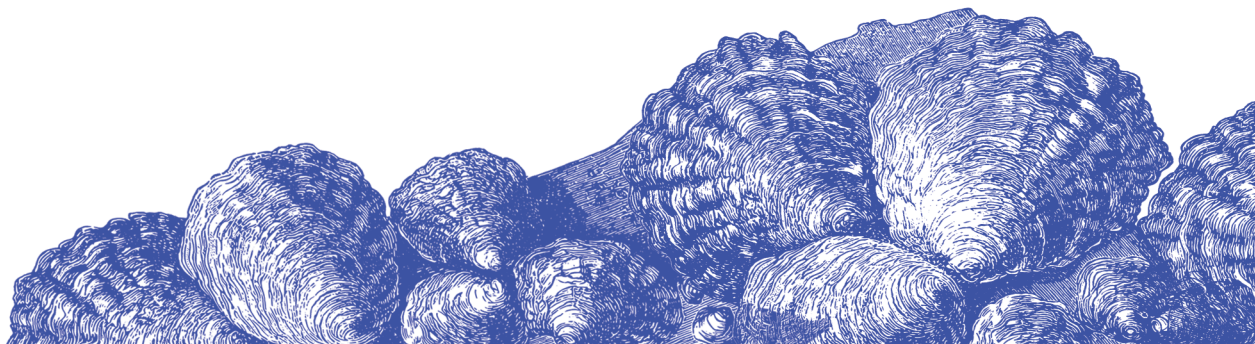
ARROZ DE MARISCO À PESCADOR (SERVE 2) *FISHERMAN'S SEAFOOD RICE (SERVES 2)* 84 🦞🦑🥬
Camarão, amêijoas e mexilhões de Ria Formosa, pimentos, coentros
Shrimp, Ria Formosa clams & mussels, peppers, coriander

ARROZ CALDOSO DE TAMBORIL (SERVE 2) *MONKFISH BROTHY RICE (SERVES 2)* 73 🐟🥬
Com o seu fígado, arroz orgânico do Vale do Sado, coentros e limão do Algarve
With its liver, organic rice from Vale do Sado, coriander & Algarve lemon

ARROZ DE FORNO (SERVE 2) *OVEN BAKED RICE (SERVES 2)* 68 🥘🥬
Camarão e choco, com arroz bomba orgânico do Vale do Sado, cebolas caramelizadas e caldo intenso de açafrão, lulas crocantes e aïoli de paprika
Shrimp & cuttlefish, with organic bomba rice from the Sado Valley, caramelized onions and a rich saffron broth, crispy squid and smoked paprika aioli

CATAPLANA DE MARISCO (SERVE 2) *ALGARVIAN SEAFOOD CATAPLANA (SERVES 2)* 78 🦞🦑🥬
Camarão, amêijoas da Ria Formosa, mexilhão, tamboril e batata doce Algarvia
Shrimp, Ria Formosa clams, mussels, monkfish and Algarve sweet potato

FEIJOADA DE LINGUEIRÃO (SERVE 2) *RAZOR CLAMS "FEIJOADA" (SERVES 2)* 54 🦞🥔
Batata doce, chouriço. Servida com arroz de alho
*Portuguese stew, with white beans, chorizo and sweet potatoes.
Served with a side of garlic rice*



**DA NOSSA
GRELHA AO CARVÃO
*FROM OUR CHARCOAL GRILL***

**PEIXE E MARISCO FRESCOS
DA NOSSA COSTA
(AO KG)**

Trabalhamos em parceria com pescadores locais
para garantir peixe e marisco sazonais, sempre frescos e sustentáveis.
Consulte a nossa montra com a seleção do dia

***FRESH FISH & SEAFOOD
FROM OUR COAST
(BY THE KG)***

*We collaborate with local fishermen
to bring you seasonal, fresh and sustainable fish and seafood.
Please check our display for today's selection*



**🍴 ACOMPANHAMENTOS
*SIDES***

BATATA A MURRO, ALHO CROCANTE, COENTROS 6 🍴
ROASTED SMASHED POTATOES, CRISPY GARLIC, CORIANDER

BATATAS FRITAS CASEIRAS *HOMEMADE CHIPS* 6 🍴

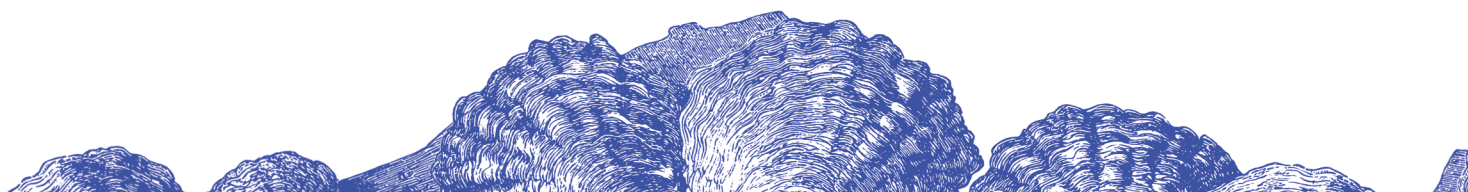
ARROZ DE TOMATE MALANDRINHO *MALANDRINHO TOMATO RICE* 7

ARROZ DE ALHO *GARLIC RICE* 6

ESPARGOS, CROCANTE DE BROA, AZEITE DE ALHO, LIMÃO 9 🍴
ASPARAGUS, CRISPY CORN BREAD CRUMBLE, GARLIC OLIVE OIL, LEMON

SALADA DE PIMENTOS ASSADOS, TOMATE, CEBOLA ROXA, ORÉGÃOS 6
ROASTED PEPPERS, TOMATO, RED ONION & OREGANO SALAD

LEGUMES DO DIA SALTEADOS *SAUTÉED VEGETABLES OF THE DAY* 6



TAMBÉM RECOMENDADO PELO CHEF *CHEF ALSO RECOMMENDS*

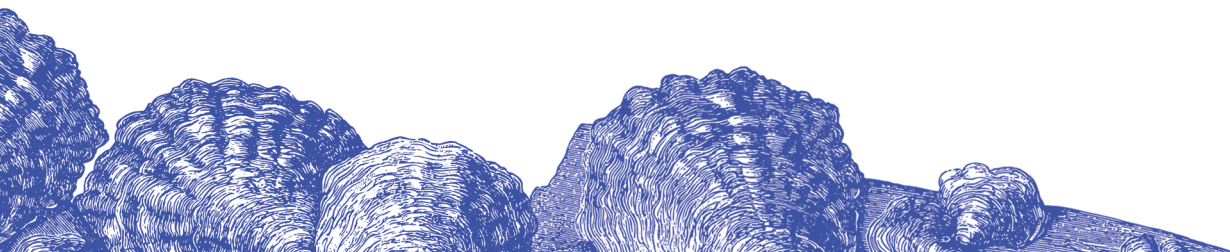


✓ **RISOTTO DE ABÓBORA HOKKAIDO E FUNCHO** *HOKKAIDO PUMPKIN & FENNEL RISOTTO* 28 🍴
Queijo São Jorge DOP e sálvia
São Jorge DOP cheese & sage

LINGUINI PESCADOR *PESCADOR'S LINGUINI* 39 🍴🌿
Amêijoas da Ria Formosa, alho, tomate semi seco, limão do Algarve e coentros
Fresh clams from Ria Formosa, garlic, semi dried tomato, Algarve lemon & coriander

FISH & CHIPS 33 🍴🌿🥔🥬
Filete de pregado crocante, batata frita caseira, puré de ervilha e hortelã, molho tártaro delicado
Crispy fried turbot fillet, tripple fried potatoes, peas & mint purée, delicate tartar sauce

BIFE DO LOMBO *TENDERLOIN STEAK* 44 🍴🌿🥔
Molho à Portuguesa, batata frita caseira
À Portuguesa sauce, homemade chips



SOBREMESAS DESSERTS

DOCE DA CASA *HOUSE DESSERT* 8

Chocolate, café, nata

Chocolate, coffee, cream

PUDIM ABADE DE PRISCOS *“ABADE DE PRISCOS” PUDDING* 9

Caramelo de laranja

Orange caramel

TARTE DE CITRINOS DO ALGARVE *ALGARVE CITRUS TART* 8

Sorbet de lima

Lime sorbet

PRATO DE FRUTA *FRUIT PLATE* 7

SELEÇÃO DE GELATOS ARTESANAIS *ARTISAN GELATO SELECTION*

1 bola *1 scoop* 5

Bola adicional *Additional scoop* 3



 GLUTEN  SÉSAMO SESAME  CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN  OVOS EGGS  PEIXE FISH  MOSTARDA MUSTARD  LEITE MILK  ALPO 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 ALERGENIOS. ENQUANTO TOMAMOS MEDIDAS PARA MINIMIZAR O RISCO E LIDAR COM SEGURANÇA OS ALIMENTOS QUE CONTÊM POTENCIAIS ALERGENIOS, 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. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU ESTE SOLICITADO. PREÇOS EM €, INCLUEM IVA A TAXA LEGAL EM VIGOR.

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. NO DISH, FOOD, OR DRINK, INCLUDING COUVERT, CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED OR UNUSED BY THE CUSTOMER. PRICES IN €, INCLUDE VAT AT THE CURRENT LEGAL RATE.

VINHOS WINES

ESPUMANTE *SPARKLING*

REGIÃO *REGION*

			
LISBOA, PT	Seleção Pine Cliffs <i>Pine Cliffs Selection</i>	11	45
DOURO, PT	Soalheiro Brut <i>Alvarinho</i>	16	68
MELGAÇO, PT	Soalheiro Rosé Brut <i>Alvarinho, Touriga Nacional, Pinot Noir</i>	19	80
DÃO, PT	Ribeiro Santo Espumante Blanc de Noirs <i>Touriga Nacional</i>		100
BAIRRADA, PT	Colinas Brut Nature Cuvée		150

CHAMPAGNE

REGIÃO *REGION*

CHAMPAGNE, FR	Moët et Chandon <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	23	115
CHAMPAGNE, FR	Moët et Chandon Rosé <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	28	175
CHAMPAGNE, FR	Billecart-Salmon Brut Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		188
CHAMPAGNE, FR	Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>		240
CHAMPAGNE, FR	Don Perignon <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		435
CHAMPAGNE, FR	Louis Roederer Cristal <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		480

VERDE

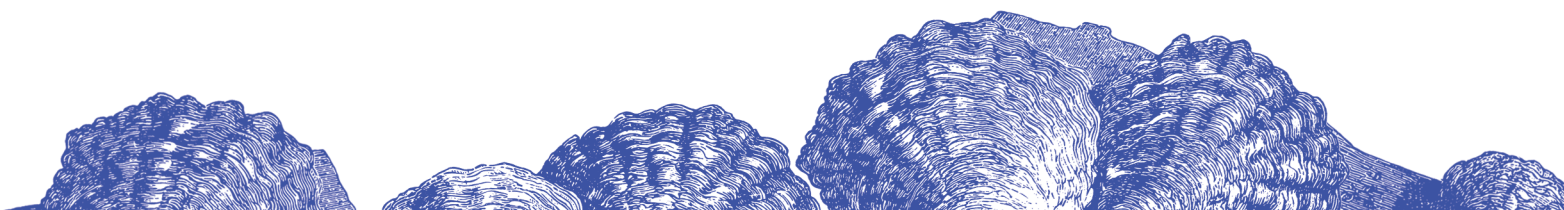
REGIÃO *REGION*

VINHO VERDE, PT	Quinta do Ameal <i>Loureiro</i>	12	42
MELGAÇO, PT	Allo Soalheiro <i>Alvarinho, Loureiro</i>	12	42
VINHO VERDE, PT	Anselmo Mendes Contacto <i>Alvarinho</i>		50
PENAFIEL, PT	Conde de Villar <i>Alvarinho</i>		54
VINHO VERDE, PT	Soalheiro Primeiras Vinhas <i>Alvarinho</i>		65

ROSÉ

REGIÃO *REGION*

LISBOA, PT	Seleção Pine Cliffs <i>Pine Cliffs Selection</i>	9	35
ALENTEJO, PT	Dona Maria <i>Aragonez, Touriga Nacional</i>	12	46
VINHO VERDE, PT	Soalheiro <i>Alvarinho, Pinot Noir</i>	13	48
DOURO, PT	Manoella <i>Touriga Nacional</i>		48
CÔTES DE PROVENCE, FR	M de Minuty <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	14	54
CÔTES DE PROVENCE, FR	Miraval <i>Blend</i>		88



VINHOS WINES

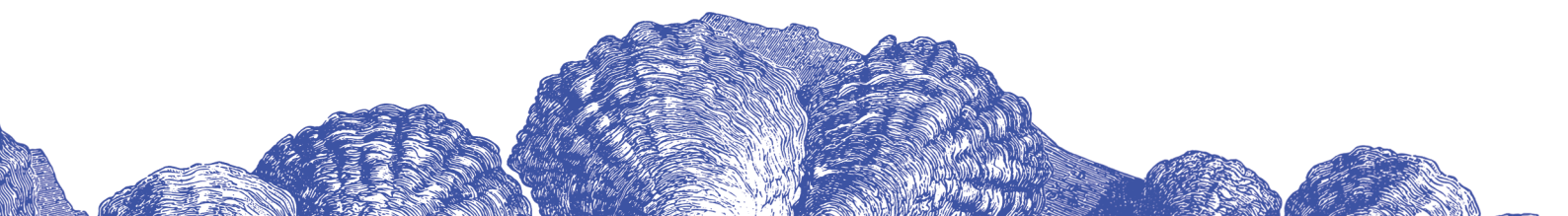
BRANCO *WHITE* PORTUGAL

REGIÃO *REGION*

LISBOA, PT	Seleção Pine Cliffs <i>Pine Cliffs Selection</i>	9	35
DOURO, PT	Encosta da Cederma <i>Blend</i>		40
DOURO, PT	Lavradores de Feitoria <i>Sauvignon Blanc</i>		42
ALENTEJO, PT	Monte de Raposinho <i>Roupeiro, Arinto</i>		42
TEJO, PT	Quinta do Sampaio <i>Colheita Fernão Pires, Arinto</i>		44
TEJO, PT	Casa do Cadaval <i>Sauvignon Blanc</i>	12	46
ALGARVE, PT	Paxá Premium Reserva <i>Viognier 2024</i>		47
DOURO, PT	Quinta do Vallado Prima <i>Moscatel Galego</i>		48
MINHO, PT	Monólogo <i>Chardonnay</i>		48
DOURO, PT	Quinta do Vallado Prima <i>Moscatel Galego</i>	12	48
DOURO, PT	Chocapalha <i>Chardonnay</i>	13	49
SETÚBAL, PT	Horácio Simões Old School <i>Boal</i>		52
DOURO, PT	Quinta da Manoella <i>Douro Blend</i>		56
ALENTEJO, PT	Invisível <i>Aragonez</i>		56
DÃO, PT	Quinta dos Carvalhiços <i>Encruzado</i>		56
DÃO, PT	Vinha de Santa Maria Granítico <i>Encruzado</i>		58
DOURO, PT	Quinta da Sequeira Reserva <i>Douro Blend</i>	16	62
DOURO, PT	Quinta da Sequeira <i>Sauvignon Blanc</i>		66
ALGARVE, PT	Paxá Premium <i>Crato Branco Vinhas Velhas 2023</i>		67
DOURO, PT	Guyot <i>Blend</i>		76
ALENTEJO, PT	Altas Quintas Reserva <i>Verdelho, Arinto</i>		76
DOURO, PT	Quinta de Ceis DOP <i>Blend Douro</i>		76
DOURO, PT	Van Zellers VZ <i>Blend</i>		78
DOURO, PT	Guru <i>Douro Blend</i>		105
ALENTEJO, PT	Esporão Private Selection <i>Sémillon</i>		115
ALENTEJO, PT	Pêra Manca <i>Antão Vaz, Arinto</i>		195
DOURO, PT	Mirabilis <i>Douro Blend</i>		230

DO MUNDO *INTERNATIONAL*

BURGUNDY, FR	Petit Chablis Domaine Fèvre <i>Chardonnay</i>	18	68
LOIRE, FR	Domaine Bonnard Sancerre <i>Sauvignon Blanc</i>	18	68
BOURGOGNE, FR	Vincent Chateau-Fuissé Pouilly-Fuissé Tête de Cuvée <i>Chardonnay</i>		100
OREGON, USA	Domaine Drouhin Arthur <i>Chardonnay</i>		110
PESSAC-LEOGNAN, FR	Chateau Carbonnieux 2006 <i>Semillon, Sauvignon Blanc</i>		134
BOURGOGNE, FR	Vincent Girardin Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot <i>Chardonnay</i>		210



VINHOS WINES

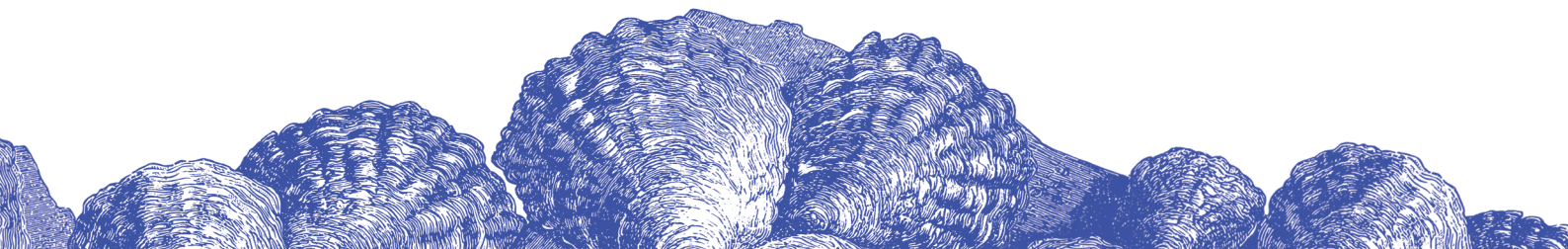
TINTO *RED* PORTUGAL

REGIÃO *REGION*

			
LISBOA, PT	Seleção Pine Cliffs <i>Pine Cliffs Selection</i>	9	35
DOURO, PT	Quinta do Pôpa <i>Douro Blend</i>		42
DOURO, PT	Encosta da Cederma <i>Touriga Nacional, Touriga Franca</i>		42
TEJO, PT	Quinta do Sampaio Colheita <i>Touriga Nacional, Castelão, Syrah</i>		44
BAIRRADA, PT	Sidónio de Sousa <i>Merlot</i>	12	45
ALENTEJO, PT	Quinta dos Abibes <i>Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon</i>		46
ALGARVE, PT	Cabrita Native <i>Negra Mole</i>	12	46
LISBOA, PT	Quinta de Chocopalha <i>Cabernet Sauvignon</i>	13	52
DOURO, PT	Quinta de Ceis DOP <i>Blend Douro</i>		58
DOURO, PT	Prelada <i>Blend</i>	16	58
TEJO, PT	Casa de Cadaval <i>Pinot Noir</i>	16,5	64
LISBOA, PT	Quinta do Porto Nogueira <i>Pinot Noir</i>		68
DOURO, PT	Quinta dos Murças Reserva <i>Blend</i>		78
DOURO, PT	Quinta de Ceis Vinhas Velhas 2018 <i>Blend Douro</i>		80
DOURO, PT	Quinta do Vallado <i>Touriga Nacional</i>		88
DOURO, PT	Pintas Character <i>Touriga Nacional, Franca, Roriz</i>		95
ALENTEJO, PT	João Portugal Ramos Vinha dos Jeremias <i>Syrah</i>		119
DOURO, PT	Quinta da Romaneira Reserva <i>Touriga Nacional, Touriga Franca</i>		160
ALENTEJO, PT	Esporão Private Selection <i>Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah</i>		178
DOURO, PT	Chryseia Prats & Symington <i>Touriga Nacional, Touriga Franca</i>		225
DOURO, PT	Pintas <i>Blend</i>		245

DO MUNDO *INTERNATIONAL*

CASTILLA Y LEON, ES	Bodegas Mauro <i>Tempranillo</i>	130
BOURGOGNE, FR	Domaine Confuron-Cotetidot Gevrey-Chambertin <i>Pinot Noir Canaiolo</i>	165
RIOJA, ES	Imperial Gran Reserva <i>Temperanillo, Graciano, Mazuelo</i>	200
RHONE, FR	Château de Beaucastel Châteauneuf du Pape <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre Blend</i>	290



FORTIFICADOS *FORTIFIED*

REGIÃO <i>REGION</i>		
MADEIRA, PT	Brandy's 5yrs <i>Malmsey</i>	10
SETÚBAL, PT	Moscatel de Setúbal Superior Roxo <i>Moscatel Roxo</i>	12
SETÚBAL, PT	Horácio Simões <i>Bastardo</i>	14
DOURO, PT	Dow's 10yrs Tawny Port <i>Douro Blend</i>	14
DÃO, PT	Ribeiro Santo Colheita Tardia <i>Encruzado</i>	15
DOURO, PT	Graham's LBV Port <i>Douro Blend</i>	16
DOURO, PT	Graham's 20yrs Tawny Port <i>Douro Blend</i>	18
DOURO, PT	Dow's Quinta do Bomfim Vintage Port 2008 <i>Douro Blend</i>	19
ALENTEJO, PT	Mouchão Aguardente Bagaceira 2016 <i>Alicante Bouchet</i>	21
DOURO, PT	Segueira Vintage Port 2017 <i>Douro Blend</i>	32
DOURO, PT	Pintas Vintage Port 2019 <i>Douro Blend</i>	35
DOURO, PT	Graham's 40yrs Tawny Port <i>Douro Blend</i>	56

ESPIRITUOSOS

SPIRITS

AMAROS & APERITIFS

Amaro Ramazzotti 11
Campari 11
Fernet Branca 11
Pernod 11

VODKA

Moskovskaya 12
Grey Goose Original 14
Belvedere 16
Ciroc 17

TEQUILA

Jose Cuervo 12
Patron Silver 15
Patron Reposado 18
Patron XO Café 27

GIN

Bombay Sapphire 13
Big Boss 15
Hendrick's 15
Mare 15
Tanqueray 10 16
Black Pig Costa 17
Monkey 47 25

RUM & CACHAÇA

Brugal Anejo 12
Leblon Cachaça 12
Santa Teresa 1796 16
Brugal 1888 24

IRISH & CANADIAN WHISKEY

Jameson 12
Crown Royal 13
Bushnills Black Bush 14
Canadian Club 14

BOURBON, RYE & TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniels 13
Bulleit Rye 14
Woodford Reserve Bourbon 14

BLENDED SCOTCH

Famous Grouse 12
Johnnie Walker Black Label 13
Johnnie Walker Blue Label 44

SINGLE MALT SCOTCH

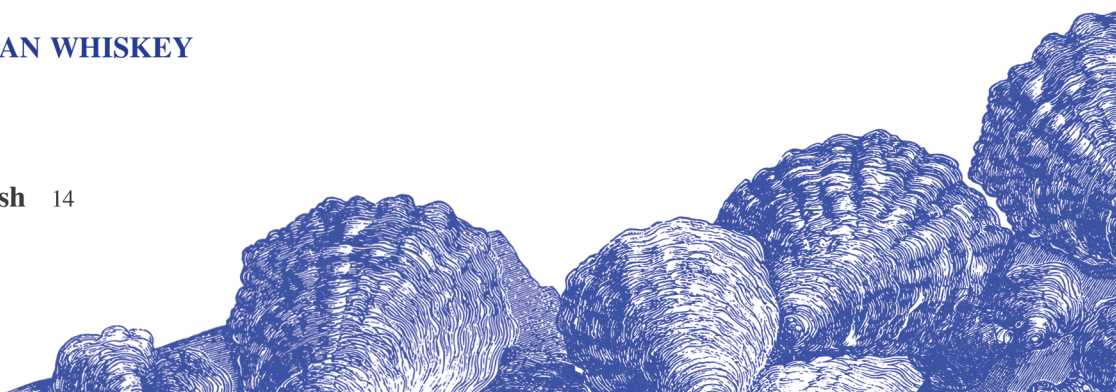
Glenfiddich 12yrs 15
Glenlivet 16
Talisker 10yrs 18
Aberfeldy 12yrs 19
Oban 14yrs 19
Craigellachie 13yrs 22
Lagavulin 16yrs 23

COGNAC

Courvoisier VS 12
Courvoisier VSOP 15
Hennessy XO 38

PORTUGUESE LIQUEURS

Amêndoa Amarga Amarguinha 9
Brandy Mel 9
Licor Beirão 9
Ginja D'Óbidos 10



ÁGUAS *WATER*

Pequena *Small* 4

Grande *Large* 6,5

REFRIGERANTES *SOFTS*

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

Red Bull 7

SUMOS *JUICES*

Pêssego, Ananás, Maçã, Manga *Peach, Pineapple, Apple, Mango* 5

Sumo de Laranja Natural *Natural Orange Juice* 6

CERVEJA | CIDRA *BEER | CIDER*

GARRAFA *BOTTLE*

Sagres 8

Heineken 8

Corona 8

Budweiser 8

Guinness 10

Erdinger 10

Magners 10

CAFETARIA *COFFEES & TEAS*

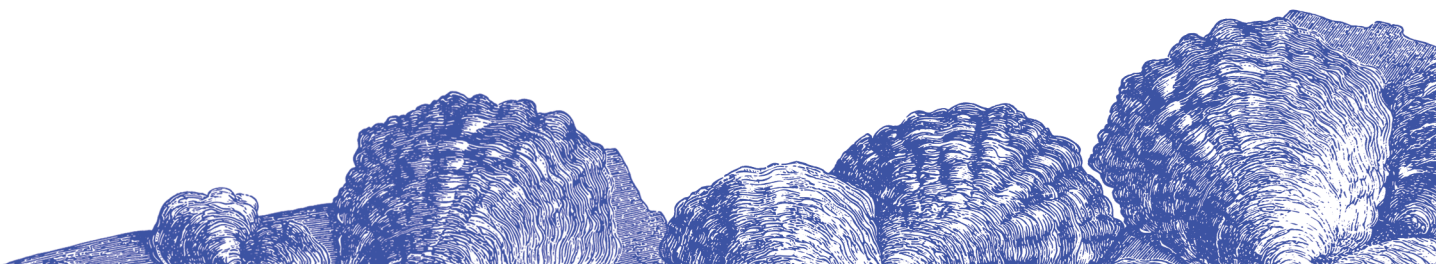
Expresso *Espresso* 4

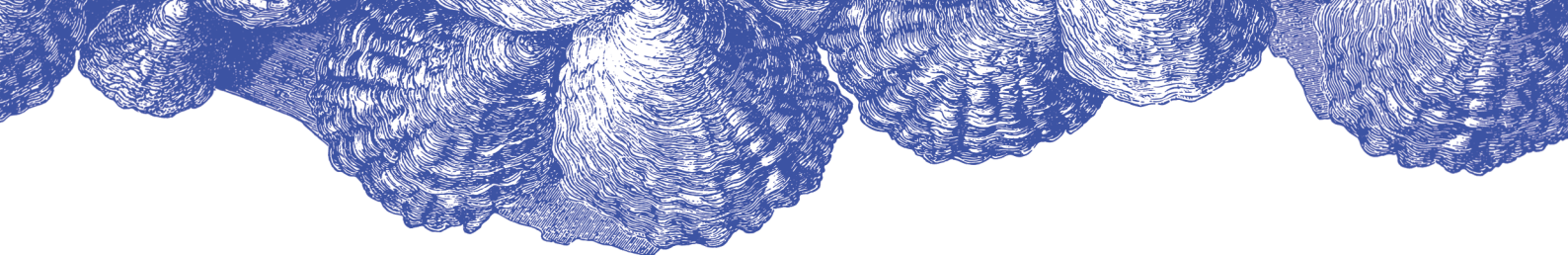
Expresso Duplo *Double Espresso* 5,5

Galão *Latte* 6,5

Cappuccino 6,5

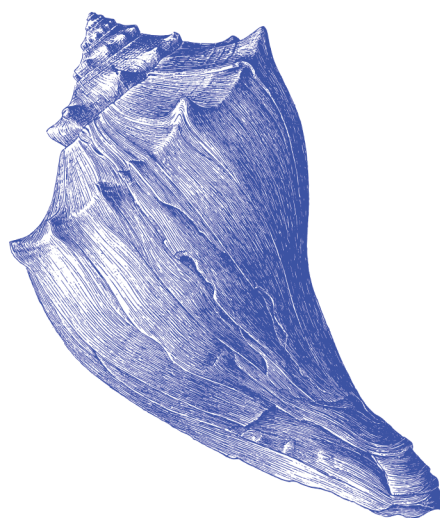
Chá *Tea* 5





**A cozinha do Algarve foi escrita pelos pescadores,
muito antes de os chefs a colocarem no papel.**

*The Algarve's cuisine was written by fishermen,
long before chefs put it on paper.*



PINE CLIFFS RESORT
ALGARVE