

ENTRADAS

STARTERS · VORSPEISEN · ENTRÉES

Tábua Cangalho (Patê de fígado de frango, ovos de codorniz, azeitonas, cenouras agridoces, patê de atum e linguiça flambeada, em cama de alface) Cangalho board (chicken liver patê, quail eggs, olives, sweet and sour carrots, tuna patê and flambé sausage on a bed of lettuce) Cangalho-Tafel (Hühnerleber-Patê, Wachteleier, Oliven, süss-sauren Karotten, Thunfischpastete und Flammwurst auf Blattsalat - bet) Plancha Cangalho (pâtê de foie de poulet, œufs de caille, olives, carottes aigre-douce, pâté de thon et saucisson flambé, sur lit de laitue)	6,50€
Sopa de legumes (legumes da época) Vegetable soup (seasonal vegetables) Gemüsesuppe (Gemüse der Saison) Soupe aux legumes (légumes de saison)	3,00€
Sopa de peixe (Pata roxa e peixe pombo num caldo de cebola, alho, tomate, pimenta e salsa) Fish soup (purple paw and pigeon fish in an onion, garlic, tomato, pepper and parsley broth) Fischsuppe (Taubenfisch im Sud von Zwiebeln, Knoblauch, Tomate, Paprika und Petersilie) Soupe de poisson (patte violette et pigeon dans un bouillon d'oignon, ail, tomate, poivre et persil)	4,00€
Camarão à Lájilo (Camarão descascado frito com alho e servido flambeado) Prawns L`ájilo (Peeled, fried with garlic and served flambé) Garnelen à Lájilo (geschälte Garnelen frittiert in Knoblauch, flambiert serviert) Crevettes à Lájilo (decortiquees frites à l'ail et flambées)	12,50€
Tempura de Camarão (com molho agridoce) Prawns Tempura (with sweet and sour sauce) Garnelen Tempura (in süss-saurer Sauce) Crevettes Tempura (avec sauce aigre-douce)	9,00€
Atum braseado (com molho de pimentos, teriyaki e sesamo dourado em cama de rúcula) Braised tuna (with pepper sauce, teriyaki and golden sesame on a bed of arugula) Thunfisch (in Paprikasauce, Teriyaki und Sesam im Rucola-Bett) Thon braisé (avec sauce au poivre, teriyaki et sésame doree sur lit de roquette)	9,00€
Cogumelos campestres (Cogumelos frescos laminados cozinhados em alho e salpicados com coentros) Country mushrooms (Fresh mushrooms cooked in garlic and sprinkled with coriander) Wald-Pilze (frische Champignons in Knoblauch und Koriander) Champignons Champetre (Champignons frais eminces cuisines á la coriandre)	6,00€
Gaspacho Alentejano (Sopa fria tradicional com pepino, tomate, orégãos e cubos de pão) (Traditional cold soup with cucumber, tomato, oregano and bread cubes) (Traditionelle kalte Suppe mit Gurke, Tomate, Oregano und Brotkrümel) (Soupe froide traditionnelle avec concombre, tomate, origan et croutons de pain)	4,00€
Queijo de cabra (gratinado com geleia de frutos silvestres) Goat cheese (au gratin with wild fruit jelly) Ziegenkäse (gratiniert mit Waldfrucht-Gelee) Fromage de chèvre (gratiné à la gelée aux fruits rouges des bois)	3,50€

SALADAS

SALADS · SALATE · SALADES

Salada Caprese

8,00€

(tomate fresco, mozzarella de búfala, molho pesto, azeitona e manjeriço)

Caprese salad (fresh tomato, buffalo mozzarella, pesto sauce, olives and basil)

Caprese-Salat (Tomate, Büffel-Mozzarella, Pesto, Oliven und Basilikum)

Salade caprese (tomate fraîche, mozzarella de bufflonne, sauce pesto, olives et basilic)

Salada mista

6,50€

(rúcula, alface, tomate cherry, molho pesto, parmesão e creme balsâmico)

Mixed salad (Arugula, lettuce, cherry tomatoes, pesto sauce, parmesan and balsamic cream)

Gemischter Salat (Rucola, Blattsalat, Cherry-Tomate, Pesto, Parmesan und Balsamico-Creme)

Salade mixte (roquette, laitue, tomates cherry, sauce peston, parmesan et crème balsamique)

Salada grega

8,00€

(tomate, pepino, rúcula, cebola e queijo feta)

Greek salad (tomato, cucumber, arugula, onion and feta cheese)

Griechischer Salat (Tomate, Gurke, Rucola, Zwiebel und Feta-Käse)

Salade grecque (tomate, concombre, roquette, oignon et feta)

MASSAS

PASTA · NUDELGERICHTE · PÂTES

Tagliatelle à carbonara

11,00€

(natas, gema de ovo, camarão e queijo parmesão)

Tagliatelle à carbonara (with cream, egg yolk, shrimp and Parmesan cheese)

Tagliatelle á Carbonara (mit Sahne, Eigelb, Garnelen und Parmesankäse)

Tagliatelles à la carbonara (creme fraiche, jaune d'oeuf, crevettes et parmesan)

Fettuccini à la cassa

10,00€

(tomate seco, tomate cherri fresco, molho pesto, alho e parmesão)

(sun-dried tomatoes, fresh cherri tomatoes, pesto sauce, garlic and parmesan)

(trockentomaten, cherrytomaten, pesto, knoblauch und parmesan)

(tomates séches, tomates cherry fraîches, sauce pesto, ail et parmesan)

CARNES

MEAT · FLEISCH · VIANDES

Bife do lombo à Chefe (molho de natas, ananás e frutos secos, acompanhado de batata a murro frita e legumes salteados) Chef`s Fillet steak (Cream sauce, pineapple, dried fruits with smashed fried potatoes and saute vegetables) Lendensteak `Chef (Sahnesauce, Ananas, Trockenfrüchte mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse) Filet de Boeuf du chef (sauce du crème, ananas et fruits secs accompagnés de pommes de terre frites, legumes sautés)	24,00€
Bife do lombo à Portuguesa (frito em azeite e alho coberto com fatia de presunto rodeado de bata frita às rodelas e servido em barro) Portuguese Fillet steak (fried in olive oil and garlic topped with a slice of smoked ham surrounded by sliced fries and served in clay) Lendensteak Portugiesische Art (in Olivenöl und Knoblauch, mit Roh-Schinken und gebratenen Kartoffelscheiben, im Ton serviert) Filet a la Portugaise (frit à l'huile d'olive et à l'ail garni d'une tranche de jambon roulee et frites)	21,00€
Bife do lombo com pimenta verde (molho de natas, pimenta verde, acompanhado de batata a murro frita e legumes) Pepper Fillet steak (Cream sauce, green Pepper with smashed fried potatoes and sautéed vegetables) Pfeffer Lendensteak (Sahnesauce, grünes Pfeffer mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse) Filet de Boeuf à poivre vert (sauce du crème, poivre vert accompagnés de pommes de terre frites, legumes sautés)	21,00€
Bife do lombo "Diana" (molho de natas, cogumelos, acompanhado de batata a murro frita e legumes) Fillet steak "Diana" (Cream sauce, mushrooms with smashed fried potatoes and sautéed vegetables) Lendensteak Diana (Sahnesauce, Pilze mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse) Filet du Boeuf "Diana" (sauce du crème et champignons accompagnés de pommes de terre frites, legumes sautés)	21,00€
Bife do lombo "Flintstones" (Tornedó cru sobre pedra quente a cozinhar na mesa e acompanhado por batata a murro frita, cenoura e bróculos salteados e molho de alho) Fillet steak "Flintstones" (Raw meat on hot stone , with smashed fried potatoes and sautéed vegetables and garlic sauce) Lendensteak "Flintstones" (rohes Tornedó auf heissem Stein am Tisch gebraten, mit frittierten Murro-Kartoffeln, sautierte Gemüse und Knoblauchsoße) Filet "Flintstones" (tournedos cru sur pierre chaude a cuisiner sur la table et accompagné de pommes de terre frites, legumes e sauce d`ail)	23,00€
Costeletas de borrego (grelhadas e acompanhadas de molho de hortelã e batata a murro frita) Lamb chops (grilled and served with mint sauce and smashed fried potatoes) Lamm-Koteletts (gegrillt, mit Minzesauce und frittierten Murro-Kartoffeln serviert) Côtelettes d'agneau (grillées et servies avec sauce à la menthe et pommes de terre sautées)	15,50€
Coelho à caçador (marinado em vinho tinto, cebola, noz moscada, colorau, pimenta branca e cravinho, servido em barro com tiras de pão frito e batata salteada) Rabbit hunters (marinated in red wine, onion, nutmeg, paprika, white pepper and cloves, served in clay with strips of fried bread and sautéed potatoes) Kaninchen nach Jäger Art (mariniert in Rotwein, Zwiebeln, Muskatnuss, weisser Pfeffer und Nelke, serviert im Tontopf mit frittierten Brotstreifen und sautierten Kartoffeln) Lapin à chasseur (mariné au vin rouge, oignon, muscade, paprika, poivre blanc et, servi à casserole avec des lanières de pain frit et pommes de terre sautées)	14,50€

CARNES

MEAT · FLEISCH · VIANDES

Ensopado de Javali

15,00€

(Carne de javali, marinada em vinho branco, colorau, alho, cebola, noz moscada, cravinho, cominhos e massa de pimentão, servido em tacho de barro sobre cama de pão frito e acompanhado com batata salteada)

Boar stew (wild boar meat, marinated in white wine, paprika, garlic, onion, nutmeg, cloves, cumin and pepper mass, served in a clay pot on a bed of fried bread and sautéed potatoes)

Wildschwein-Eintopf (Wildschwein, mariniert in Weisswein, Knoblauch, Zwiebeln, Muskatnuss, Nelke, Kreuzkümmel und Pfeffermasse, serviert im Tontopf, auf einem Brot-Bett, mit sautierten Kartoffeln)

Santé de sanglier (marine au vin blanc, paprika, ail, oignon, muscade, masse de cumin et de poivre, en casserole sur lit de pain frit et accompagnée de pommes de terre sautées)

Ensopado de borrego

14,00€

(Carne de borrego, marinada em vinho branco, colorau, alho, cebola, noz moscada, cravinho, servido em tacho de barro sobre cama de pão frito e acompanhado com batata salteada)

Lamb stew (Lamb meat, marinated in white wine, paprika, garlic, onion, nutmeg, cloves, served in clay pot on a bed of fried bread and sautéed potatoes)

Lammeintopf (Lammfleisch, mariniert in Weisswein, Knoblauch, Zwiebeln, Muskatnuss, Nelke, Kreuzkümmel und Pfeffermasse, serviert im Tontopf, auf einem Brot-Bett, mit sautierten Kartoffeln)

Ragoût d'agneau (marinée au vin blanc, paprika, ail, oignon, muscade, , en cassolete sur lit de pain frit et accompagnée de pommes de terre sautées)

Pato com laranja

16,00€

(meio pato com osso, mel e sumo de laranja, acompanhado de arroz árabe)

Duck with orange (half duck with bone, honey and orange juice, with Arabic rice)

Ente mit Orange (halbe Ente mit Knochen, Honig und Orangensaft, serviert mit Reis)

Canard à l'orange (demi canard à l'os, miel et jus d'orange, accompagné de riz arabe)

Frango de Caril

14,00€

Curry Chicken **Curry-Hahnchen** **Poulet au Curry**

PEIXE

FISH · FISCHGERICHTE · POISSON

Atum "A la grilla "

14,50€

(com molho de tomate seco, manjeriçã, azeite, pesto, servido com aspargos frescos)

Tuna "a la grilla" (with dried tomato sauce, basil, olive oil, pesto, served with fresh asparagus)

Thunfisch "À la grilla " (mit einer Trockentomaten-Sauce, Basilikum, Olivenöl, Pesto, serviert mit frischem Spargel)

Thon «A la grilla» (sauce de tomates seches, basilic, huile d'olive, pesto, servi avec asperges fraiches)

Bife de Espadarte

13,50€

(grelhado, com cenoura e bróculos salteados e batata doce de Aljezur)

Swordfish steak (grilled, with sautéed vegetables and sweet potatoes from Aljezur)

Schwertfisch-Steak (gegrillt, mit sautierten Karotten und Brokkoli und Süsskartoffeln aus Aljezur)

Tranche D` espadon (grillé, avec legumes sautées et patate douce d'Aljezur)

Tentáculos de polvo à Lagareiro

15,00€

(com azeite, alho e batata doce de Aljezur)

Tentacles of octopus à Lagareiro (with olive oil, garlic and sweet potato from Aljezur)

Tintenfisch á Lagareiro (mit Olivenöl, Knoblauch und Süsskartoffeln aus Aljezur)

Tentacules de poulpe "à Lagareiro" (avec huile d'olive, ail et patate douce d'Aljezur)

SOBREMESAS

DESSERT · NACHTISCH · DESSERT

Mousse de chocolate

(mousse de chocolate preto com a receita da avó)

Chocolate mousse (Grandma's recipe dark chocolate mousse)

Schokoladenmousse (schwarzes Schokoladenmousse nach Grossmutter's Art)

Mousse au chocolat (mousse au chocolat noir avec recette de grand-mère)

4,50€

Afogato

(palito de la reine, gelado de caramelo e nozes, baileys, café e coberto com chantilly)

Afogato (La reine sticks, caramel and nut ice cream, baileys, coffee and topped with cream)

Afogato (Löffelbiskuit, Karamell- und Nusseis, Baileys, Café und Sahnehaube)

Afogato (Biscuit au champagne, glace caramel et noix, baileys, café et chantilly)

4,50€

Trilogia Algarvia

(tarte de alfarroba, amêndoa e gila)

Algarve Trilogy (carob, almond and gila pie)

Algarve-Trilogie (Johannisbrot-Tarte mit Mandeln und Gila)

Algarve Trilogy (tarte à la caroube, aux amandes et au gila)

5,00€

Torta de amêndoa rissacada

(torta de amêndoa com licor amarguinha)

Almond rol (with almond liqueur)

Betrunkene Mandel-Torte (Mandel-Torte mit Amarguinha-Likör)

Tarte aux amandes (tarte aux amandes à la liqueur)

5,00€

Queijo de figo

(flambeado e afogado em medronho)

Fig cheese (flambé and drowned in medronho)

Feigenkäse (flambiert mit Medronho)

Fromage du figue (flambé et noyé dans le medronho)

4,50€

Doce à nossa moda

(palitos de la reine, café, leite condensado , ovo e chantilly)

House special (la reine biscuits, coffee, condensed milk, egg and cream)

Hausdessert (Löffelbiskuit, Café, Kondensmilch, Ei und Schlagsahne)

Spécialité du chef (Biscuit au champagne, café, lait concentré, œuf et chantilly)

5,00€

Pêras bêbedas

(peras cozidas em vinho tinto, açúcar e pau de canela)

Drunk pears (pears boiled in red wine, sugar and cinnamon stick)

Betrunkene Birnen (in Rotwein, Zucker und Zimtstange gekochte Birnen)

Poires à boire (poires cuites au vin rouge, sucre et bâton de cannelle)

5,00€

Fruta da época

Seasonal fruit · Früchte der saison · Fruits de saison

2,00€

ESPECIALIDADES PORTUGUESAS

POR ENCOMENDA
(Mínimo de 4 pessoas)

PORTUGUESE SPECIALTIES TO ORDER IN ADVANCE (Minimum of 4 people)

Portugiesische SPEZIALITÄTEN auf Bestellung (mindestens 4 Personen)

SPÉCIALITÉS PORTUGAISES SUR COMMANDE (Minimum de 4 personnes)

Bacalhau com natas

13,50€

(bacalhau desfiado, batata aos cubos, bechamel, gratinado no forno)

Cod with cream (shredded cod, diced potatoes, bechamel, au gratin in the oven)

Kabeljau mit Sahne (Kabeljau, Kartoffelwürfel und Bechamelsauce gratiniert im Ofen)

Morue à la creme (lameles de morue avec pommes de terre santées sur bechamele, gratinée au four)

Bacalhau assado

15,00€

(postas marinadas em cebola, pimento, alho, colorau e vinho branco)

Baked cod (slices marinated in onion, peppers, garlic, paprika and white wine)

Gedünsteter Kabeljau (mariniert in Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Weisswein)

Morue au four (tranches marinées à l'oignon, poivrons, ail, paprika et vin blanc)

Perna de borrego

18,00€

(assado no barro com batatinha assada)

Leg of lamb (roasted in clay with roasted potatoes)

Lammkeule (im Tongefäss, mit Bratkartoffeln)

Gigot d'agneau (au four avec pommes de terre rôties)

Feijão com couve

13,50€

(Feijão catarino, couve, cenoura, batata doce, carnes variadas de porco e enchidos)

Beans with cabbage (Catarino beans, cabbage, carrots, sweet potatoes, various pork meats and sausages)

Bohnen mit Kohl (Bohnen, Kohl, Karotten, Süsskartoffeln, verschiedene Schweinefleischsorten und Würste)

Haricot au chou (haricots Catarino, chou, carottes, patate douce, viandes de porc et charcuterie)

Leitão

20,00€

(assado em forno de lenha com batata e maçã assada)

Suckling pig (roasted in a wood oven with baked potato and apple)

Spanferkel (aus dem Holzkohleofen mit Kartoffeln und gebackenem Apfel)

Cochon de lait (rôti au four à bois avec pomme de terre et legumes)

IVA incluído à taxa em vigor | Temos livro de reclamações

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado - DL 10/2015 de 19/1.

Os pratos da ementa podem conter ingredientes considerados alergénicos. Para mais informações contacte os colaboradores.

Government Tax included | We have complaints book | No dish, food or beverage product, including the starters/appetizers, may be charged unless they are request by the costumer or rendered useless by them latter | The dishes listed on the Menu, may contain ingredients considered allergens.

For more information contact our staff.

Mehrwertsteuer in gültiger Höhe inbegriffen | Wir haben ein Reklamationsbuch | Es können keine Speisen, Speisen oder Getränke einschließlich der Schutzgebühr berechnet werden, wenn dies nicht vom Kunden oder diesem verlangt wird - DL 10/2015 vom 19/1.

Die Gerichte auf der Speisekarte können Zutaten enthalten, die als allergieauslösend gelten. Für weitere Informationen kontaktieren Sie die Mitarbeiter.

TVA incluse au taux en vigueur | Nous disposons d'un cahier des réclamations | Aucun plat, nourriture ou boisson y compris la prise en charge ne pourra être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou par ce dernier - DL 10/2015 du 19/1.

Les plats de la carte peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. Pour plus d'informations contactez les collaborateurs.