

PT



— ✕ —
À TERRA

PRAIA VERDE

MENU

COUVERT

O nosso pão tostado no forno, azeitonas marinadas, cenouras algarvias e 'o que houver'
3 por pessoa

PARA ENTRETER

TEMOS OS PE-TIS-COS

Croquetes do cozido

3

Rissóis de camarão e coentros

3.5

Seleção de enchidos alentejanos e queijos

16

ENTRADAS

O PRIMEIRO PASSO NESTA VIAGEM

Sopa de peixe do mercado

8

Burrata / avelã / manjeriço

Burrata marinada com balsâmico, tomate assado, avelãs tostadas e manjeriço

14

Vieiras / batata-doce / laranja

Vieiras salteadas, puré de batata-doce e gengibre, salada de laranja grelhada e piso

17

Ovos / presunto / couve-flor

Ovos cozinhados a baixa temperatura, ragoût de cogumelos e espargos, puré de couve-flor, pó de presunto e chips de cherovia

11

Filete de cavala / escabeche / broa de milho

Filetes de cavala panados, escabeche em puré, chips de broa de milho caseira

12

Bife tártaro & condimentos

Bife do lombo picado à faca, pickles caseiros, cebolas queimadas e batata palito

15

Beterraba / salmão / amoras

Beterraba assada com especiarias, folhas verdes, salmão marinado, iogurte natural, amoras e balsâmico

13

NOS PRINCIPAIS

NADA UNE MAIS AS PESSOAS QUE UMA BOA COMIDA

Polvo / arroz / tinta de choco

Tentáculo de polvo panado, arroz negro de tinta de choco e fundo de marisco e pó de pimento

24

Atum / feijão verde / cereja

Tataki de atum, salada quente de feijão verde, batata e endro, *relish* de cereja e amêndoas

23

Caril vermelho / camarão / caju

Camarão tigre cozinhado em caril vermelho, legumes da estação e caju tostado

26

Robalo / gamba da costa / algas

Robalo de linha, carolino de gamba da costa, salada de algas e salicórnia, azeite de limão

23

Leitão / cenoura / mostarda

Barriga de leitão a baixa temperatura com pele crocante, variação de cenouras, couve e balsâmico, conserva de mostarda e jus de pimentas

23

Cogumelos / agrião / ovo

Carolino de cogumelos assados, ovo escalfado, redução balsâmica, agrião e *crumble* de parmesão

16

Couve-flor / grão-de-bico / cevada

Couve-flor assada a baixa temperatura, creme de grão-de-bico BIO e especiarias; salada de cevada, cebola assada e espinafres *baby*

14

Batata-doce / tomate / salicórnia

Mil-folhas de legumes, carpaccio de tomate do Algarve, salada montanheira, batata-doce em texturas e salicórnia

15

Tradicional massada de tamboril e gambas

26

Bacalhau no forno a lenha

23

Perna de cabrito no forno a lenha e seu arroz

32

JOSPER GRILL

GRELHADOS NO CARVÃO, ONDE O PRODUTO É A ESTRELA! E NÃO QUEIRA TUDO SÓ PARA SI... PARTILHE!

Amêijoas à bulhão pato 300gr
Tosta de pão caseiro grelhado e limão extra
20

Camarão tigre 250gr
Manteiga de camarão, chili e lima
37

Da lota para a grelha PSC
Seleção de peixes do mercado com aromas do Algarve
Preço sob consulta

Entrecôte maturado 350gr
Manteiga *noisette* e flor de sal de Castro Marim
35

“THE Burger” 200gr
Hambúrguer, tomate *spicy*, molho de queijo, bacon e rúcula
20

Plumas de porco ibérico
Farofa brasileira, salsa verde e jus
28

Carré de borrego
Cozinhado a baixa temperatura, azeitonas, chili e alecrim
36

Entrecosto de comer à mão
BBQ caseiro, ervas e sementes de sésamo
20

Costeletão nacional 1.2kg
Alho assado e pimento ‘padrón’
60

Franguinho do campo
Marinado com caril, molho de iogurte e ervas
20

ACOMPANHAMENTOS

UM EXTRA QUE COMPLEMENTA ESTA VIAGEM

Batata frita *steakhouse*
5

Wedges de batata-doce no forno
5

A nossa salada de verdes e legumes
5

Seleção de legumes do dia
5

Arroz de tomate lá de casa
6

PIZZAS

NO FORNO A LENHA, MESMO AQUI AO LADO ESTAS PIZZAS FAZEM QUALQUER UM FELIZ

Margarita
14

Prosciutto & funghi
15

À TERRA
16

Carbonara
16

Vegetais da estação
15

Salmão fumado e mozzarella fresca
18

Monchique
16

Calzone de borrego e trufa
18

Os preços acima indicados são em Euros. IVA incluído. Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios.

Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Livro de reclamações disponível.
