



— ✕ —
À TERRA

PRAIA VERDE

MENU

12:30 - 16:00 e 19h00-22h00

À TERRA – Jantares com Alma de Comunidade

À noite, acendemos o forno e deixamos o fogo transformar os ingredientes em histórias vivas. Cada prato do Chef David Domingues liga-se ao Latitude: às pessoas que cultivam, pescam e criam, às tradições que herdámos e ao futuro que queremos deixar.

A mesa ganha outra dimensão com a nossa seleção de vinhos — maioritariamente portugueses, de pequenos produtores e vinhas que respeitam a terra. Para quem prefere, criámos também opções sem álcool que são verdadeiras experiências: infusões, fermentados e sumos que contam as mesmas histórias de origem e sazonalidade.

O jantar no À TERRA não é apenas comer: é partilhar a mesa, brindar às pessoas que tornam tudo possível, ouvir histórias e criar memórias que ficam. É comunidade, servida à mesa.

Explore a região e conheça
as nossas experiências
Explore the region and
discover our experiences



Latitude
Permita-se descobrir.
Allow yourself to discover.



COUVERT ¹

Seleção de pães, azeitonas, e 'o que houver' 4

Tiborna algarvia 4

PARA ENTRETER

Croquetes do cozido (2 un) 7.5

Rissóis de camarão e coentros(2 un) 7.5


Snack do dia (2 un) 7.5


Seleção de enchidos 24


SOPAS

Sopa de peixe do mercado ²  12.5

ENTRADAS

Burrata,  18
Textura de tomate, confit de cebola roxa e frutos secos

Abóbora assada ^{3,1}  12
Gomos de laranja, pera bêbada, queijo crocante, canónicos e flores do jardim













Bife tártaro picado à faca ²  22
Picles caseiros, cebolas queimadas e tostas

Carpaccio de polvo  16
Aioli negro, relish de tomate, puré de batata-doce e rebentos




Ovos rotos de carabineiro   38
Molho americano e ovas de salmão fumado

Salada do dia 20

PRINCIPAIS









O nosso arroz de polvo  	32
<i>Aioli e salada de ervas</i>	
Tradicional massada de peixe e camarão 	28
Atum braseado  	24
<i>Salada de feijão verde e batata salteada, dashi de cogumelos</i>	
Tranche de robalo na chapa  	30
<i>Carolino de gamba da costa, espuma do Bulhão Pato, salada de algas e salicórnia, óleo de camarão e limão</i>	
Bacalhau no forno,  	28
<i>com batata a murro e verdes,</i>	
Barriga de leitão 	26
<i>Couve grelhada, puré de abóbora e grão-de-bico estufado com morcela</i>	
Perna de cabrito assada 	36
<i>Arroz de forno, verdes salteados</i>	
Lombo de novilho na frigideira 	36
<i>Espinafre salteado e puré de couve-flor queimado</i>	
Arroz do dia: ^{1,2,3}	30

DA HORTA

Bife de couve-flor no forno 	22
<i>Estufado de lentilhas e iogurte</i>	
Beringela crocante 	22
<i>Tomatada picante, ovo estrelado e folhas crocantes</i>	
Curgete grelhada no Jospir 	18
<i>Salada de quinoa, agrião, espargos e cerejas</i>	

JOSPER GRILL

Acompanhamentos a parte

Camarão tigre 250gr ³ 	39
<i>Manteiga de manjeriço, tomate e malagueta</i>	
Entrecôte maturado 350gr ³ 	42
<i>Manteiga noisette e flor de sal de Castro Marim</i>	
Carré de borrego  	38
<i>Cozinhado a baixa temperatura, alho confit e mostarda em grão</i>	
Plumas de Porco ibérico  	24
<i>Farofa brasileira, salsa verde e jus</i>	
Frango piripiri  	24








ACOMPANHAMENTOS

Batata frita steakhouse   	7
Batatas esmagadas com alecrim   	7
A nossa salada de verdes   	7
Seleção de legumes do dia   	9
Arroz de tomate lá de casa   	10
Espinafres salteados com alho   	9





PIZZAS

Margarita 🍴	18
<i>Base de tomate, mozzarella, tomate cherry e manjerição</i>	
Prosciutto & funghi	22
<i>Base de tomate, mozzarella, cogumelos e presunto de Parma DOC</i>	
Gula	22
<i>Base de tomate, mozzarella, cogumelos, toucinho fumado, cebola caramelizada e gema a BT</i>	
Horta 🍴	19
<i>Base branca, pesto, legumes salteados, espinafres e amêndoas</i>	
Pepperoni	20
<i>Base de tomate, mozzarella, pepperoni, azeite picante e malagueta</i>	
Enlatada	20
<i>Base de tomate, confit de pimentos e cebola, filete de sardinha, azeitona, tomate cherry e rúcula</i>	
À TERRA	22
<i>Base de tomate, queijo de vaca, tomate cherry, malagueta, alheira, ovo e agrião</i>	
MASH 🍴	19
<i>Base de creme de trufa, mozzarella, variação de cogumelos, rúcula e lascas de parmesão</i>	

OPÇÕES KIDS

Creme de legumes		5
Filete de peixe do mercado com arroz de legumes	 	18
Kids Burguer	³	12
Pizza Margherita		14
Esparguete salteada com molho de tomate caseiro		10
Peito de frango grelhado com batata – doce e brócolos	 	18

SOBREMESAS

Citrinos	10
<i>Texturas de citrinos, toucinho do Ceu</i>	
Bolo Lava ^{3,2}	18
<i>Bolo chocolate 250g, caramelo salgado, gelado nata, amêndoa caramelizada</i>	
Folhado D. Rodrigo À TERRA	10
<i>Massa folhada, creme de ovo e fios, mousseline de canela e gelado de canela</i>	
Morango & maracujá	9
<i>Merengue, recheado com texturas de maracujá e morangos.</i>	
Queijos DOP	18
<i>Seleção de três queijos de ovelha e vaca, compota caseira e tostas</i>	
Mousse de chocolate. À TERRA 	8
Café e Dom Rodrigo	6
Seleção de sorvetes e gelados	4
Fruta fatiada   	7

¹ - Opção vegan disponível



- Sem lactose



- Vegano

² - Opção sem glúten disponível



- Sem glúten



- Vegetariano

Os preços acima são em euros. IVA incluído.
Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações, solicite a lista de ingredientes.

Livro de reclamações disponível
Proibição de venda de álcool a menores de 18 anos

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