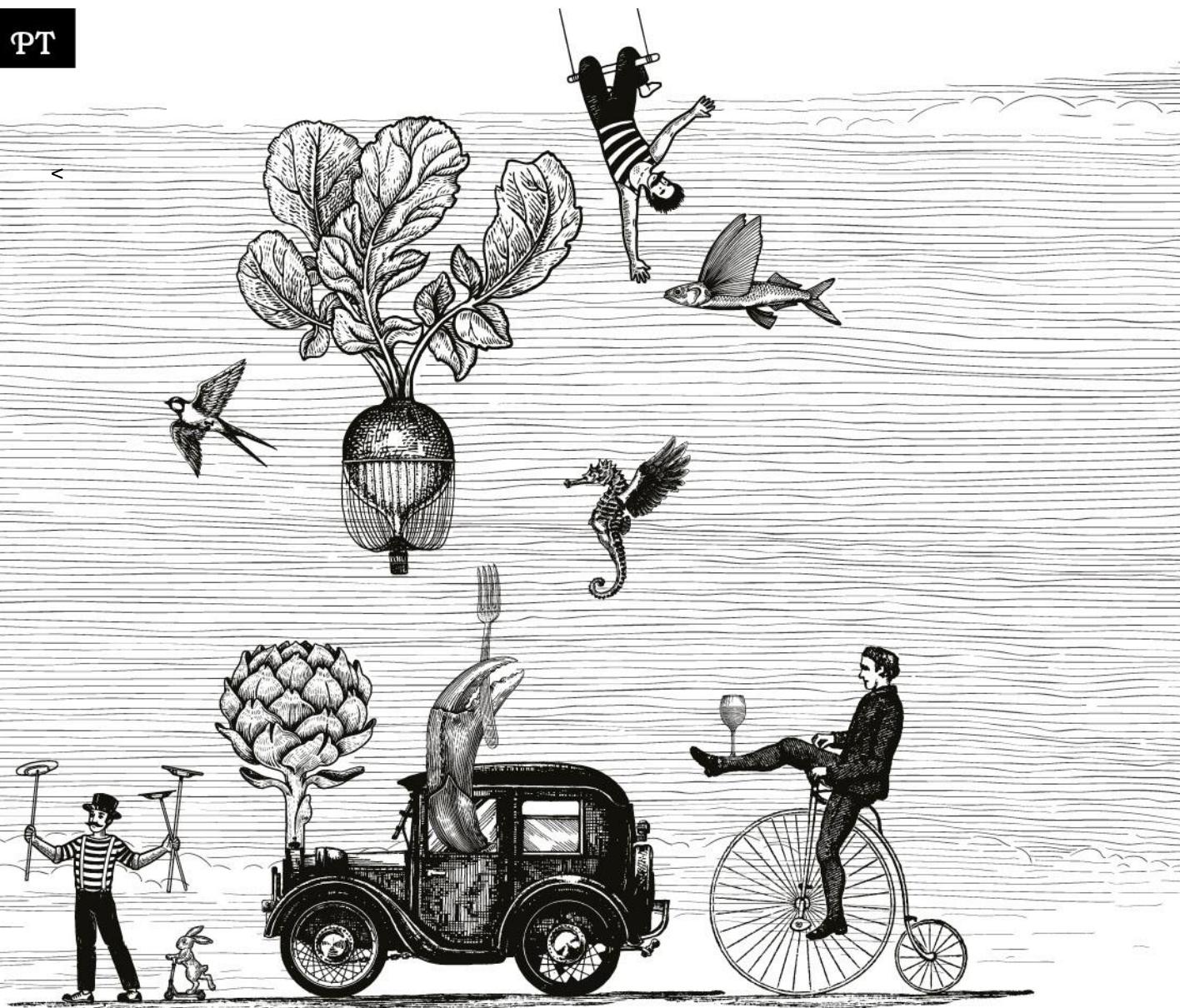


PT



— X —  
**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***  <sup>1</sup>

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<sup>2</sup>  12.5

***ENTRADAS***

Burrata,  18

*Textura de tomate, confit de cebola roxa e frutos secos*

Abóbora assada<sup>3,1</sup>  12

*Gomos de laranja, pera bêbada, queijo crocante, canónicos e flores do jardim*

Bife tártero picado à faca<sup>2</sup>  22

*Picles caseiros, cebolas queimadas e tostas*

Carpaccio de polvo  16

*Aiolli 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>Aiolli 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>Carolina 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 <sup>1,2,3</sup>	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 Josper 	18
<i>Salada de quinoa, agrião, espargos e cerejas</i>	

---

## **JOSPER GRILL**

### *Acompanhamentos a parte*

Camarão tigre 250gr <sup>3</sup>		39
<i>Manteiga de manjericão, tomate e malagueta</i>		
Entrecôte maturado 350gr <sup>3</sup>		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, mozarela, tomate cherry e manjericão</i>		
Prosciutto & funghi		22
<i>Base de tomate, mozarela, cogumelos e presunto de Parma DOC</i>		
Gula		22
<i>Base de tomate, mozarela, 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, mozarela, 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, mozarela, 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	<sup>3</sup>	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 <sup>3,2</sup>	18
<i>Bolo chocolate 250g, caramelo salgado, gelado nata, amêndoas 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
  	

<sup>1</sup> - Opção vegan disponível



- Sem lactose



- Vegano

<sup>2</sup> - Opção sem glúten disponível



- Sem glúten



- Vegetariano

<sup>3</sup> - Opção sem lactose disponível

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