PT

À TERRA

PRAIA VERDE

MENU

COUVERT
Seleção de pães, azeitonas marinadas, cenouras algarvias e 'o que houver'
3 por pessoa

PARA ENTRETER
TEMOS OS PE-TIS-COS

Croquetes do cozido
7,50 / 2 und

Rissóis de camarão e coentros
7,50 / 2 und

Snack do dia
7,50 / 2 und

Seleção de enchidos e queijos da região
24€

SOPAS
O PRIMEIRO PASSO NESTA VIAGEM

Sopa de peixe do mercado
12,50

A nossa sopa de tomate, ovos codorniz e ervas
9

ENTRADAS

Burrata salada de tomate cherry e tomate seco, confit de cebola roxa e frutos secos caramelizados
17,50

Abobora assada gomos de laranja, pera bêbada queijo crocante, canónicos e flores do jardim
12

Ceviche de peixe do mercado e gamba da costa, cebola roxa, chili, coentros, puré de cenoura e gengibre, azeite de amêndoas tostadas e gel de maracujá
14

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

Carpaccio de polvo, aiolli negro, relish de tomate Textura de batata-doce e rebentos.
20

Ovo a baixa temperatura, espargos verdes salteados ervilhas e espuma de parmesão, paleta ibérica e trufa
18

NOS PRINCIPAIS

NADA UNE MAIS AS PESSOAS QUE UMA BOA COMIDA

Lombo de bacalhau confitado, xerém de ameijoas, salicórnia e coentros.
22

Tradicional massada de peixe e camarão.
28

Atum braseado, salada de feijão verde e batata salteada, dashi de cogumelos e algas
24

Tranche de robalo na chapa, carolino de gamba da costa, espuma do Bulhão Pato, salada de algas e salicórnia, óleo de camarão e limão
28

Barriga de leitão, couve grelhada, puré de abobora e grão-de-bico estufado com morcela
26

Perna de cabrito assada e seu arroz de forno, verdes salteados.
36

Entrecôte maturado em 350 gr. de manteiga *noisette* e flor de sal de Castro Marim, puré de aipo e espinafres estufados
48

Franguinho do campo no josper, tubérculos salteados com especiarias e mel.
24

DA HORTA

Xerém de legumes grelhados, ervas frescas e queijo ilha.
18

Beringela assada, cogumelos estufados ervas frescas e puré de abobora queimada e cenoura
16

Curgete grelhado, puré de aipo assado ragoût de legumes, cebolas e ervas
16

ACOMPANHAMENTOS
UM EXTRA QUE COMPLEMENTA ESTA VIAGEM

Batata frita *steakhouse*
6.50

A nossa salada de verdes
5

Seleção de legumes do dia
9

Arroz de tomate lá de casa
8

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

Margherita
18

Prosciutto & *funghi*
22

MASH
19

À TERRA
19

Green
19

Carbonara
19

Ragoût de camarão, tomate cherry e espinafres
22

100% pepperoni
20

SOBREMESAS

Citrinos
Texturas de citrinos, toucinho do Ceu
10

Bolo Lava
Bolo chocolate 250g, caramelo salgado, gelado nata, amêndoa caramelizada
18

Cheesecake abóbora
Queijo, abóbora e noz
9

Queijos DOP
Seleção de três queijos nacionais de ovelha e vaca, compota caseira e tostas
10

Café e Dom Rodrigo
5

Seleção de sorvetes e gelados
3 cada unidade

Fruta da estação
3

Fruta tropical
5

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

EN

À TERRA

PRAIA VERDE

MENU

19h00-22h00

COUVERT

Our toasted bread, marinated olives, algarvian carrots and "whatever we have"
3 per person

TO ENTERTAIN
WE HAVE SNACKS

Croquettes "do cozido"
7,50 / 2 pieces

Shrimp and coriander patties
7,50 / 2 pieces

Selection of local sausages and cheese
24

Snack of the day
7,50 / 2 pieces

SOUPS
THE FIRST STEP ON THIS JOURNEY

Market fish soup
12,50

Our very own tomato soup
9

STARTERS

Burrata / tomatoes/ onions / nuts
Burrata with cherry tomato salad, dried tomatoes, red onion confit and caramelized nuts
14

Pumpkin / orange / cheese
Roasted pumpkin with orange wedges, pears, crunchy cheese, canonicals and garden flowers
12

Ceviche / fish / seafood / ginger / nuts
Ceviche of market fish and coastal shrimp, red onion, chili, coriander, carrot and ginger purée, toasted almond oil and passion fruit gel
14

Steak / pickles / onion
Steak tartare with homemade pickles, roasted onions and toasts
22

Octopus *carpaccio* / *relish* / sweet potato
Octopus *carpaccio*, black *aioli*, tomato *relish*; sweet potato textures and sprouts.
20

Eggs / vegetables / cheese / truffle
Low temperature egg, sautéed green asparagus, peas and parmesan foam, Iberian shoulder and truffle
18

THE MAINS

NOTHING BRINGS PEOPLE TOGETHER LIKE GOOD FOOD

Cod / clams / salicornia / coriander
Confit cod loin, clam shavings, salicornia and coriander
22

Fish / prawns
Traditional fish and prawn "massada"
28

Tuna / beans / mushrooms
Braised tuna fish with green beans, sautéed potatoes and mushrooms and *dashi*
24

Sea bass / shore prawn / algae
Pan-fry sea bass, prawn and "carolino" rice, "Bulhão Pato" foam, algae salad and salicornia, shrimp oil and lemon
28

Suckling pig / pumpkin / sausages / chickpeas
Suckling pig belly at low temperature with pumpkin purée and stewed chickpeas with sausage
26

Lamb / rice / vegetables
Roasted "cabrito" leg with oven rice and sautéed vegetables
36

Entrecôte / celery / spinach
Matured entrecôte in 350 gr. of noisette butter and salt flower from Castro Marim with celery purée and stewed spinach
48

Chicken / tubers / honey
Free-range chicken roasted in the wood-fired oven and roasted tubers with spices and honey
24

FROM THE GARDEN

Vegetables / herbs / cheese
"Xerém", with grilled vegetables, fresh herbs and cheese
18

Eggplant / mushrooms / pumpkin
Roasted eggplant, stewed mushrooms, fresh herbs, braised pumpkin and carrot purée
16

Zucchini / celery/ herbs
Grilled zucchini, roasted celery puree, vegetable ragoût, onions and herbs
16

SIDE DISHES

AN EXTRA THAT COMPLEMENTS THIS JOURNEY

Steakhouse French fries
6,50

Our greens and vegetables salad
5

Vegetable of the day selection
9

Home style tomato rice
8

PIZZAS

Margherita
18

Prosciutto & funghi
22

Mash
19

À TERRA
19

From the garden with love
19

Carbonara
19

100% peperoni
20

Prawn ragoût, cherry tomatoes and spinach
22

DESSERTS

Citrus fruits
Citrus textures and "Toucinho do Céu"
10

Lava cake
250 gr. chocolate cake, salted caramel, cream ice cream and caramelized almonds
18

Pumpkin cheesecake
Cheese, pumpkin and walnuts
9

PDO cheeses
Selection of three sheep and cow national cheese with homemade jam and toasties
10

Coffee and “Dom Rodrigo”
5

Selection of ice creams and sorbets
3 per unit

Seasonal fruit
3

Tropical fruit
5

The prices above are in Euros. VAT included. Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information, please request the ingredients list. Complaints book available.