

RESTAURANTE ESPADARTE

ESPADARTE RESTAURANT

Aberto diariamente para pequeno-almoço das 7h00 às 10h30, almoço das 12h30 às 15h00
e jantar das 19h30 às 22h30

Open daily for breakfast from 7:00 AM to 10:30 AM, for lunch from 12:30 PM to 3:00 PM and for dinner from 7:30 PM to 10:30 PM

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

Se necessitar de informação sobre alérgenos, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

No dish, food or beverage, including appetizers, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. If you need any information about allergens please ask our waitstaff before ordering.

Existe livro de reclamações. *There is a complaint book.*

Couvert

Seleção de pães variados, degustação de azeite, manteigas aromatizadas e pâté do dia

Appetizer

Assorted bread selection, olive oil, flavoured butters tasting and daily pâté

€5,00

SOPAS

SOUPS

Creme de legumes

Vegetable soup

€5,00

Capuccino de cogumelos e estaladiço de foie gras

Mushroom cappuccino and crispy foie gras

€9,00

Sopa de peixe e marisco "A nossa costa"

Traditional fish seafood soup and seafood

€9,50

ENTRADAS

STARTERS

Ceviche de espadarte

Swordfish Ceviche

€8,00

Tártaro de salmão com guacamole

Salmon tartare with guacamole

€9,00

Tataki de espadarte com caldo de teriaki

Swordfish tataki with teriyaki sauce

€10,00

Ravioli nero de bacalhau, vieira braseada e caldo de carabineiro

Codfish black ravioli, braised scallops and king prawns stock

€13,00

Camarão ao alinho

Sauteed prawn with garlic flavours

€15,50

PEIXES

FISH

Pargo e cevadinha em sabores de amêijoa <i>Snapper and pearl barley in flavours of clams</i>	€18,00
Peixe do dia grelhado com legumes salteados <i>Grilled fish of the day with sauteed vegetables</i>	€18,00
Bacalhau, a nossa caldeirada e legumes baby <i>Codfish, traditional fish stew and baby vegetables</i>	€20,00
Robalo braseado, texturas de ervilha e aromas do mar <i>Braised sea bass, green peas different textures and sea taste</i>	€20,00
Pregado, puré de batata doce roxa, sabores da terra e jus de lagostim <i>Turbot, mashed purple sweet potatoes and jus of crawfish</i>	€24,00

VEGETARIANOS

VEGETARIAN

A horta de legumes baby, puré de batata doce roxa e cebola crocante <i>Spring baby vegetable, purple sweet potatoes puree and crispy onion</i>	€10,00
Risotto de cogumelos e espinafres <i>Mushroom and spinach risotto</i>	€12,00
Ravioli recheado com espinafres, queijo de cabra e amêndoa <i>Spinach ravioli, goat cheese and almond</i>	€14,00

CARNES

MEAT

Bife à chef <i>Chef's steak</i>	€18,00
Lombinho de porco ibérico, puré de cebola, cogumelos e jus de carne <i>Iberian pork File mignon, onion puree, mushrooms and meat jus</i>	€20,00
Magret de pato, puré de abóbora, foie gras e frutos vermelhos <i>Duck magret, pumpkin puree, foie gras and red berries</i>	€22,00
Lombo de novilho braseado, carabineiro e puré trufado <i>Braised veal fillet, king prawn and puree truffle</i>	€25,00

MENU INFANTIL

CHILDREN'S MENU

PARA ACONCHEGAR...

TO COMFORT...

Creme de legumes

Vegetable soup

€4,00

Sopa do dia

Soup of the day

€4,00

PARA CRESCER...

TO GROW...

Filete de peixe panado com arroz branco e legumes da estação

Breaded fish fillet with white rice and seasonal vegetables

€6,00

Esparguete à bolonhesa

Spaghetti Bolognese

€7,00

Bifinho de lombo com arroz branco e batata palito artesanal

Small sirloin beef with white rice and homemade french fries

€7,00

PARA SABOREAR...

TO SAVOUR...

Seleção de fruta fresca da época

Fresh seasonal fruit selection

€5,00

Sortido de gelado à sua escolha (2 bolas)

Assorted ice cream of choice (2 scoops)

€5,00

SOBREMESAS

DESSERTS

Leite creme com infusão de cardamomo e gelado de queijo de cabra <i>Crème brûlée with cardamom infusion and goat cheese ice cream</i>	€8,00
Pudim de requeijão com sopa de côco <i>Curd pudding with coconut soup</i>	€8,00
Pepita de ouro (esferificação de chocolate), crumble de bolacha e gelado de manjeriço <i>Chocolate spherification, cookie crumble and basil ice cream</i>	€9,00
Os gelados e os sorvetes Duas bolas à escolha - baunilha, chocolate, morango, limão, manga, stracciatella e nata <i>The ice creams and sorbets</i> <i>Two scoops of your choice - vanilla, chocolate, strawberry, lemon, mango, stracciatella and cream</i>	€6,00
As frutas Seleção de frutas nacionais e internacionais laminadas <i>The fruits</i> <i>Laminated Portuguese and international fruit selection</i>	€7,00

QUEIJOS

CHEESES

Seleção de 4 variedades <i>Selection of 4 varieties</i>	€14,00
Azeitão: Ovelha, pasta semi-mole, curado / <i>Azeitão: Sheep, semi-soft spread, cured</i>	
Castelo Branco: Ovelha, pasta semi-dura, curado, picante / <i>Castelo Branco: Sheep, semi-hard spread, cured, spicy</i>	
Évora: Vaca, pasta dura, semi-curado / <i>Évora: Cow, hard spread, semi-cured</i>	
Ilha: Vaca, pasta dura, curado / <i>Ilha: Cow, hard spread, cured</i>	
Niza: Ovelha, pasta semi-dura, curado / <i>Niza: Sheep, semi-hard spread, cured</i>	
Castelões: Vaca, pasta semi-mole, curado / <i>Castelões: Cow, semi-soft spread, cured</i>	
Serra: Ovelha, pasta semi-mole, curado / <i>Serra: Sheep, semi-soft spread, cured</i>	