

GASTRONOMIA

GASTRONOMY

Starters - Entrées

Pão - Bread (unit) - Pain	1,00 €
Paté de Sardinha ou Atum - Sardine or tuna fish paté -Pâté de sardine ou thon	1,00 €
Manteiga - Butter (unit) - beurre	0,50 €
Cenouras - Algarve carrots - Carottes à la mode d'Algarve	1,50 €
Azeitonas Temperadas - Seasoned olives - olives assaisonnées	1,50 €
Queijo de mistura - Cheese blend (unit) - fromage aux différents laits	2,50 €
Queijo de ovelha ou cabra - Sheep or goat Cheese - Fromage de chèvre ou brebis	3,50 €
Lombo na banha - Pork loin butter - Filet de porc au saindoux	3,90 €
Torresmos - Pork scratchings - Grattons de porc	1,50 €

Tapas de peixe Saboreal

Fish Tapas Saboreal

Poisson tapas

Carapau com cenouras e coentros - Horse Mackerel with carrots and coriander	5,50 €
Chinchards aux carottes et coriandre	
Sardinha com tomates confitados - Sardines with dry tomatoes	5,50 €
Sardines aux tomates confites	
Cavala com azeitonas e amêndoas - Mackerels with olives and almonds	5,50 €
Maquereaux aux olives et aux amandes	
Atum com batata doce e coentros - Tuna with sweet potato and coriander	5,50 €
Thon à la patate douce et coriandre	
Atum à Algarvia - Tuna Algarve style	5,50 €
Thon à la mode d'Algarve	

Conservas tradicionais portuguesas

Tradicional portuguese marinated fish

Poissons marinés à la portugaise

Sardinhas sem pele em azeite - Boneless sardines in olive oil	4,50 €
Sardines sans peau à l'huile d'olive	
Sardinhas em tomate - Sardines in tomato - Sardines aux tomates	4,50 €
Cavalas - Boneless mackerel - Filets de maquereaux	4,50 €
Cavalas à portuguesa - Portuguese boneless mackerel	4,50 €
Maquereaux à la Portugaise	
Carapauzinhos de escabeche - Marinated small horse mackerel	4,50 €
Petits chinchards à l'escabèche	
Picas (gar/skippers) with or without spice - Balaous à l'huile d'olive (sauce piquante ou non piquante)	4,50 €
Xaputa - Brama Ray - pomfret - Brème de mer	4,00 €
Lulas recheadas - stuffed squids - Calamars farcis	5,50 €
Polvo com Cebola - Octopus with onions - Poulpe à l'huile et aux oignons	4,50 €
Polvo em azeite e alho - Octopus in olive oil and garlic - Poulpe à l'huile d'olive et à l'ail	6,50 €
Biqueirão - Portuguese anchovies - anchois	4,50 €
Atum em azeite - Portuguese tuna steak in olive oil - thon à l'huile d'olive	4,50 €
Barrigas de Atum - tuna bellies - Ventrêches de thon à l'huile	6,50 €
Atum em azeite - Portuguese tuna in olive oil - Filets de thon à l'huile d'olive	
com oregãos with oregano à l'origan	5,00 €
com tomilho with thyme au thym	5,00 €
com molho cru with mediterranean sauce sauce méditerranéenne	5,00 €
com batata doce with Sweet Potato avec patates douces	5,00 €
Ovas de bacalhau - Cod fish roes in olive oil - œufs de morue	9,00 €
Ovas de pescada - Hake roes - œufs de merlu	9,00 €
Ovas de cavala - Mackerel roes - œufs de maquereaux	14,50 €
Ovas de sardinha - Sardine roes in olive oil - œufs de sardines	11,00 € 18,50 €

Saladas - Salads - Salades

Arjamolho - Cold salad from algarve - Salade froide à la mode	3,50 €
Salada de tomate - Tomato salad - Salade de tomates	3,00 €
Salada Algarvia - Algarve Salad - Salade à la	3,50 €
Estupeta de Atum - Algarve Tuna Salad - Salade d'Algarve au thon	6,50 €
Salada de Grão com atum - Chickpea salad with tuna - Pois chiches au thon	6,50 €
Salada vegetariana - Vegetarian Salad - Salade végétarienne	6,50 €
Salada de Ovas - Roes salad - Salade d'oeufs	6,50 €
Salada de Polvo - Octopus salad - Salade de poulpe	6,50 €
Batatas Algarvias - Algarve potatoes with garlic and oregano - Pommes de terre à la mode d'Algarve, à l'ail et à l'origan	2,00 €

Peixe - Fish - Poissons

Sardinhas de Vinagrete - Boneless sardines vinaigrette recipe - Sardines sauce vinaigrette	4,50 €
Carapaus alimados - Portuguese Horse mackerel in lemon and olive oil sauce - Chinchards à l'huile d'olive et citron	5,00 €

Enchidos e Carne

Smoked Sausage and Iberico Pork - Charcuterie

Opção quente/frio - Warm/cold option - Option chaud / froid

Chouriça - Smoked sausage (grilled) - chorizo régional grillé	3,00 €	8,50 €
Morcela - Black pudding (grilled) - Boudin noir régional grillé	3,00 €	6,50 €
Molho - Blood sausage with rice (grilled) - Boudin noir régional grillé	3,00 €	7,00 €
Farinheira (morcela de farinha) - Portuguese smoked sausage (wheat flour, pork fat, seasonings) - Saucisse fumée		6,00 €
Alheira - Sausage with bread, pork, vinegar - Saucisse fumée régionale (porc, pain,		5,50 €
Presunto de Monchique - Smoked ham (unit) - Jambon fumé de Monchiqu (portion)	3,00 €	9,20 €
Mista de Enchidos - Mixed smoked sausage - Assiette de saucissons fumés variés	6,00 €	9,00 €
Assadura - Grilled pork pieces with pickles and garlic - Morceaux de porc grillé à l'ail et		6,00 €
Assadura de porco preto - Grilled pork pieces with pickles and garlic - Morceaux de		7,50 €
Bochechas de porco - Grilled Pork Cheeks with garlic and parsley - Joutes de porc grillées à l'ail et au persil		7,50 €

Sandes Sandwich

Presunto - Smoked ham from iberico pork - Jambon cru Ibérique	4,00 €
Chouriça - Smoked sausage - chorizo régional fumé	3,50 €
Bifana from iberico pork - Escalope de porc	3,50 €

Tostas Toast

Presunto - Smoked ham from black pork - Jambon cru régional de porc noir	4,00 €
Presunto e queijo - Smoked ham with cheese - Jambon cru et fromage	4,50 €
Atum - Tuna fish - Thon	4,00 €
CASA GRANDE (atum /tomate/cebola/oregãos) - tuna fish/tomato/onions/oregano - Thon/tomate/oignons/origan	4,50 €
MONCHIQUE (enchidos/tomate/cebola) - Smoked sausage/tomato/onions - chorizo régional fumé/tomates/oignons	5,00 €

Sobremesas Desserts

Laranja de Silves com canela - Silves Orange with cinnamon - Orange de Silves à la cannelle	2,50 €
Torta de Alfarroba com laranja - Carob pie with orange - Tarte de caroube à l'orange	3,00 €
Trilogia (Alfarroba, Amendoa, Figo) - Algarve trilogy (carob,almond,fig) - Trilogie de caroube/amandes/figues	3,50 €
Doce fino - Algarve traditional marzipan sweet - Petit gâteau au massepain	1,50 €
Don Rodrigo - Angel hair (egg threads sweet with cinnamon) - Fils d'oeufs à la cannelle	2,00 €
Mista de doce de figos e Amendoa - Mixed sweet fig and almond - Duo de confitures figue/amande	4,00 €

Tapas, petiscos e bebidas 100% portuguesas

THE REAL

Tapas, food and drinks 100% portuguese