

Art

RESTAURANT





O Maître

Põe-se o Sol e levanta-se o nosso anfitrião!

Metade polvo, metade homem, é uma pessoa dinâmica que tanto está a receber pessoas à porta como se dirige ao balcão para se certificar que os cocktails estão no ponto.

Conhece todos e chega a todo o lado, é, sem dúvida, o centro da soirée!

Tal como o nosso menu, O Maître, é “one of a kind”!

A sua sugestão: se vem em grupo, partilhe umas tapas. Se vem noutra registo, construa o seu próprio menu ao misturar diferentes combinações. Comece com um cru, partilhe um clássico termine a refeição com uma sobremesa ou até um snack.



Aqui não há regras, seja criativo!

E, acima de tudo, divirta-se e aproveite o seu tempo connosco.














couvert







5,00€

Pão de massa mãe 
Manteiga noisette e café de cebola 
Vegetariano (variável)

CRUS










Ostra, ponzu, azeite e beldroegas do mar    4,00€
Gamba do algarve, ovas de salmão, ervilhas e soro de leite    14,00€
Atum patudo, tártaro de ostra, couve flor e rábano picante    14,00€
Tártaro de vaca, crispy chilli oil, sour cream e gema curada   14,00€

snacks








Presunto de porco preto, torricado e tomate  13,00€
Pastel de massa tenra de lingueirão e aioli de coentros    8,00€
Espargos verdes, queijo da ilha e sabayon de azeite com limão   9,00€












arroz

Carabineiro, pimentos, alface do mar e wasabi	 	28,00€
Peixe do dia, clorofila de coentros, bivalves e nade de ostra	  	22,00€
Pato confit, hoisin, favas e chouriço	   	20,00€

clássicos

Massada de marisco Ravioli de crustáceos, mexilhão e molho de caldeirada	    	19,00€
Porco à alentejana Porco preto, batata anna, amêijoia, pickles e jus à alentejana	 	20,00€

sobremesas

Tarte de chocolate Mousse, praliné, crumble de avelã e gelado de baunilha	   	8,00€
Tiramisù Gelado de café, ganache de tamarindo, gel de amarguinha e mascarpone	  	9,00€
Morango e sabugueiro Morangos macerados, gelado de nata e merengue de sabugueiro	 	7,00€



Caro hóspede, apesar dos conhecimentos adquiridos e extremos cuidados da nossa cozinha não conseguimos garantir a ausência de contaminação cruzada a quem tenha alergias ou intolerância acentuadas. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente. Se necessitar de informação sobre alérgenos consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.



Maître

The sun sets and our host rises!

Half octopus, half man, he is a dynamic person who is welcoming people at the entrance while heading to the bar to make sure the cocktails are on point.

He is, without a doubt, the center of the soirée!

Like our menu, the Maître, is “one of a kind”!

His suggestion: if you come with a group, share some tapas. If you come with a date or by yourself build your own menu by mixing different combinations. Start with a raw dish, share a classic and end the meal with a dessert or even a snack.

There are no rules here, be creative!

Above all, have fun and enjoy your time with us!



couvert

5,00€

Sourdough bread



Brown butter and caramelized onion powder



Vegetarian (variable)

raw

Oyster, ponzu, olive oil and sea purslane



4,00€

Shrimp from the Algarve, salmon roe, peas and milk whey



14,00€

Bigeye tuna, oyster tartare, cauliflower and spicy horseradish



14,00€

Beef tartar, crispy chilli oil, sour cream and cured egg yolk



14,00€

snacks

Black pork ham, toasted bread and tomato



13,00€

Soft pastry, razor clams and coriander aioli



8,00€

Green asparagus, Azorean cheese and olive oil sabayon with lemon



9,00€



rice

Red carabineiro prawns, peppers, sea lettuce and wasabi		28,00€
Catch of the day, shellfish coriander and oyster nage		22,00€
Duck confit, hoisin, broad beans and chorizo		20,00€

classics

Seafood pasta Crustacean ravioli, mussels and fish stew sauce		19,00€
Classic Alentejo pork Black pork, anna potatoes, clams, pickles and Alentejo classic jus		20,00€

desserts

Chocolate tart Mousse, praline, hazelnut crumble and vanilla ice cream		8,00€
Tiramisù Coffee ice cream, tamarind ganache, bittersweet almond gel and moscarpone		9,00€
Strawberry and elderberry Macerated strawberries, ice cream and elderberry merengue		7,00€



Dear guest, despite the acquired knowledge and the extreme care of our ladies and gentlemen from the culinary team we cannot guarantee the absence of cross contamination for those who have severe allergies or intolerance. No dish, food, product or drink can be charged if is not requested by the costumer. If you need any information about allergies please ask our staff before ordering.