

Almeja

Verão 2021

10 MOMENTOS – 60€

COZINHA SAZONAL, TÉCNICA E FOCADA NO PRODUTO. SOB INFLUÊNCIAS DE EXPERIÊNCIAS DE VIDA, VIAGENS E MEMÓRIAS; BASEANDO-SE NO PRODUTO LOCAL SUSTENTANDO AO MÁXIMO A NOSSA HISTÓRIA E CULTURA SEM COMPROMETER QUALIDADE E SABOR. MAIS DO QUE ENTUSIASMO PELOS PRATOS APRESENTADOS, ALMEJAMOS EMOÇÃO PELA FORMA COMO OS COZINHAMOS.

*Os preços incluem IVA à taxa em vigor
Se é alérgico ou tem alguma restrição alimentar por favor contacte um dos nossos colaboradores*



Almeja

Verão 2021

ENTRADAS

PÃO CASEIRO, MANTEIGA FERMENTADA & AZEITE ANGÉLICA 3,50 €

AZEITONAS GORDAL MARINADAS 2,20 €

TOSTA CABEÇA DE XARA, ESCABECHE & MAÇÃ 7,00 €

MARISCADA, ALGAS E CITRINOS 8,50 €

TOMATE, MELANCIA, MANJERICÃO E COURGETTE 7,00 €

PRINCIPAIS

“HORTA” ALMEJA 16,50 €

FEIJÃO VERDE, FAVAS, OVO E AMENDOIM 17,00 €

PEIXE AO SAL, BATATA, VEGETAIS E CALDEIRADA 23,50 €

ARROZ CAROLINO DO MONDEGO, GAMBA ROSA E FUNCHO 22,80 €

ARROZ DE MIÚDOS & CABRITO 22,00 €

TÁRTARO, PICKLES E BATATA 20,50 €

FRANGO TANDOORI, TAMARILHO, MOLHO BUTTER CHICKEN 19,90 €

SOBREMESAS

CARIL DOCE, COCO, MANGA & LIMA 7,00 €

RUIBARBO, KUMQUAT, LÍCHIA E GHEVAR 7,00 €

CEREJAS DO FUNDÃO, AMÊNDOA E PISTACHIO 7,00 €

*Os preços incluem IVA à taxa em vigor
Se é alérgico ou tem alguma restrição alimentar por favor contacte um dos nossos colaboradores*



Almeja

Summer 2021

10 MOMENTS – 60€

SEASONAL, TECHNICAL AND PRODUCE ORIENTED COOKING.
WITH INFLUENCES FROM LIFE EXPERIENCES, TRAVELS AND
MEMORIES. AS LOCAL AS WE CAN BE WITHOUT COMPROMISING
THE FLAVOR, THE QUALITY, AND AS SUPPORTIVE AS WE CAN BE
OF OUR HISTORY AND HERITAGE HERE.

WE REALLY WANT PEOPLE TO GET EXCITED ABOUT THE WAY WE
COOK, MORE SO THAN THE DISHES WE COOK.

*All taxes included
If you have any food allergies or food restrictions please contact our staff members*



Almeja

Summer 2021

STARTERS

BREAD, FERMENTED BUTTER, OLIVE OIL ANGÉLICA 3,50 €

MARINATED GORDAL OLIVES 2,20 €

TOAST PIG'S HEAD TERRINE, ESCABECHE & APPLE 7,00 €

"SEAFOOD FEAST", SEAWEED AND CITRUS 8,50 €

TOMATO, WATERMELON, BASIL AND ZUCCHINI 7,00 €

MAINS

ALMEJA "VEGETABLE GARDEN" 16,50 €

GREEN BEAN, FAVA BEAN, EGG AND PEANUT 17,00 €

CATCH OF THE DAY, POTATO, VEGETABLES & CALDEIRADA 23,50 €

CAROLINO RICE FROM MONDEGO, PRAWNS AND FENNEL 22,80 €

GOATLING OVEN RICE WITH GIBLETS 22,00 €

STEAK TARTAR, PICKLES AND POTATO 20,50 €

TANDOORI CHICKEN, CHUTNEY & BUTTER CHICKEN SAUCE 19,80 €

DESSERTS

SWEET CURRY, COCONUT, MANGO & LIME 7,00 €

RHUBARB, KUMQUAT, LITCHI AND GHEVAR 7,00 €

CHERRIES FROM FUNDÃO, ALMONDS AND PISTACHIO 7,00 €

*All taxes included
If you have any food allergies or food restrictions please contact our staff members*

