

Almeja

Primavera 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

Primavera 2021

ENTRADAS

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

AZEITONAS GORDAL MARINADAS 2,20 €

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

ERVILHAS, BACALHAU, MORCELA E MENTA 7,50 €

ALHO NEGRO, FAVINHAS E ALHO FRANCÊS 7,00 €

PRINCIPAIS

"HORTA" ALMEJA 16,50 €

TERRINE DE PRIMAVERA 17,00 €

PEIXE DO DIA, PASTINACA, CENOURA E BROA 21,50 €

ARROZ CAROLINO DO MONDEGO, PEIXE & CÔCO 20,80 €

GAMBA ROSA, CARIL DE LEGUMINOSAS E BALCHÃO 21,90 €

ARROZ DE MIÚDOS & CABRITO 22,00 €

TÁRTARO, PICKLES E BATATA 20,30 €

FRANGO TANDOORI, TAMARILHO E MOLHO BUTTER CHICKEN 19,80

€

SOBREMESAS

CARIL DOCE, COCO, MANGA & LIMA 7,00 €

SABUGUEIRO, SORO DE LEITE, AMÊNDOA E CHOCOLATE BRANCO 7,00 €

SOBREMESA DO DIA 3,50 €

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



Almeja

Spring 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

Spring 2021

STARTERS

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

MARINATED GORDAL OLIVES 2,20 €

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

PEAS, COD, BLOODSAUSAGE & MINT 7,50 €

BLACK GARLIC, BROAD BEANS & LEEKS 7,00 €

MAINS

ALMEJA "VEGETABLE GARDEN" 16,50 €

SPRING TERRINE 17,00 €

CATCH OF THE DAY FISH, PARSNIP, CARROT & BROA 21,50 €

CAROLINO RICE FROM MONDEGO, FISH & COCONUT 20,80 €

PINK PRAWN, CURRY & BALCHÃO 21,90 €

ARROZ DE MIÚDOS & CABRITO 22,00 €

STEAK TARTAR, PICKLES AND POTATO 20,30 €

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

DESSERTS

SWEET CURRY, COCONUT, MANGO & LIME 6,80 €

ELDERFLOWER, BUTTERMILK, ALMONDS & WHITE CHOCOLATE 7,00 €

DESSERT OF THE DAY 3,50 €

All taxes included

If you have any food allergies or food restrictions please contact our staff members

