

MENU



RESTAURANTE
O PATIO
desde 1964 • since 1964

ENTRADA

BRUSCHETTA COM TOMATE SECO com requeijão e basilico	7
BISQUE DE LAGOSTA (SOPA)	9
TÁRTARO DE SALMÃO COM ABACATE e molho de endro	11,50
CAMARÃO AL GUILLO com alho e piri piri	14
CARPACCIO DE NOVILHO com parmesão	12,50
AMEIJOAS À “BULHÃO PATO”	20
SAPATEIRA RECHEADA AO NATURAL	32 /kg
OSTRAS AO NATURAL (6 UNID)	19

PRINCIPAL

VEGETARIANO

TOFU MARINADO sobre cama de massa penne e tomate frito	15
TEMPURA DE LEGUMES com pesto de hortelã e sêsamo	16

PEIXES

FILETE DE BACALHAU À ALGARVIA com cebola e pimentos e legumes salteados	17
LULAS GRELHADAS com molho de alho e coentros e legumes do dia	17
FILETE DE ROBALO GRELHADO sobre cama de cebola com funcho e pernod	19
LINGUADO GRELHADO com manteiga de limão, batata assada e legumes	23
TRANCHE DE SALMÃO com crosta de azeitonas, batata assada e molho mostarda	18
TAMBORIL COM CAMARÃO e molho champagne, arroz e legumes salteados	25
CAMARÃO TIGRE GRELHADO com molho de alho e piri piri, arroz e legumes	35

CARNES

BIFE DE FRANGO agridoce com arroz, tomate seco, abacaxi e queijo parmigiano regiano	17
PEITO DE PATO com molho de vinho do porto e ameixas e legumes salteados	20
LOMBINHO DE BORREGO com redução de vinho tinto e hortelã, batata gratinada, alcachofras e pimentos fritos	27
RIBEYE GRELHADO (250 G) com molho béarnaise, batata gratinada e legumes salteados	25

P
O
R
T
U
G
U
Ê
S



RESTAURANTE
O PATIO
desde 1964 • since 1964

E S P E C I A L I D A D E S D O C H E F

ARROZ DE MARISCO (2 PAX)	44
CATAPLANA DE PEIXES E MARISCOS (2 PAX)	42
PAELHA VALENCIANA (2 PAX)	46
FRUIT DE MER PLATEAU (2 PAX) seleção de mariscos com lagosta + 25	70
LAVAGANTE GRELHADO	100/kg
LAGOSTA GRELHADA	120/kg

COUVERT manteiga, azeitonas, patê do dia, pão 3,50

A C O M P A N H A M E N T O S

BATATA RECHEADA, CENOURA AGRIDOCE, BATATA COZIDA,
ARROZ DE MANTEIGA, BRÓCULOS, COURGETES RECHEADOS
OU SALADA MISTA 4

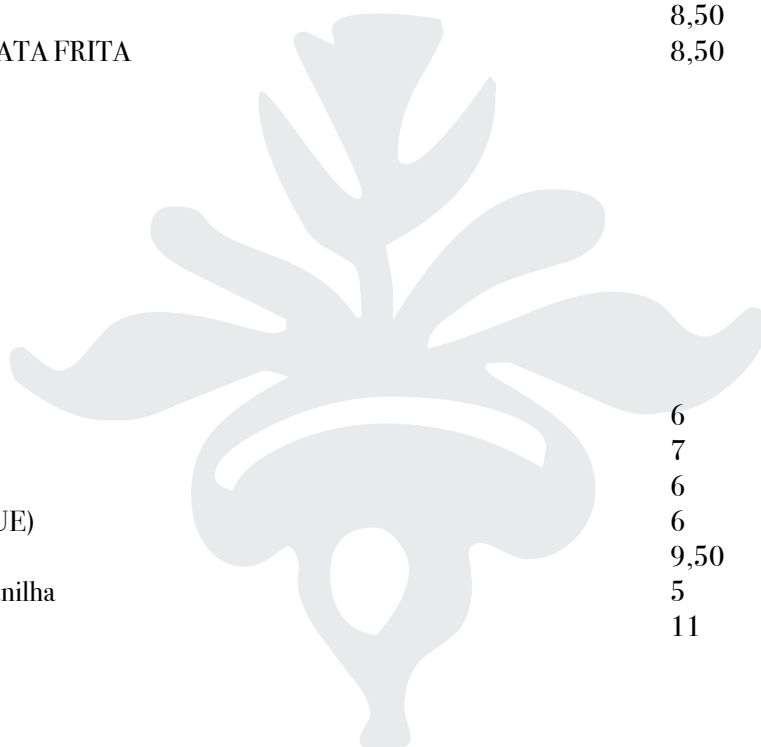
E M E N T A D E C R I A N Ç A S

CREME DE LEGUMES 4
ESPARGUETE A BOLONHESA 8,50
PEITO DE FRANGO COM BATATA FRITA 8,50

S O B R E M E S A

TARTE LIMA com molho de kiwi 6
MOUSSE DE MARACUJÁ 7
BOLO DE CHOCOLATE 6
TARDE DE LIMÃO (MERENGUE) 6
MISTO DE SOBREMESAS 9,50
AFFOCATO café e gelado de baunilha 5
SORTIDO DE QUEIJOS 11

P
O
R
T
U
G
U
Ê
S



MENU



RESTAURANTE
O PATIO
desde 1964 • since 1964

S T A R T E R

SUN DRIED TOMATO BRUSCHETTA with cheese, basil and anchovies	7
LOBSTER "BISQUE" (SOUP)	9
SALMON AND AVOCADO TARTARE with dill sauce	11,50
PRAWNS SAUTÉED with garlic and piri piri	14
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN	12,50
CLAMS "BULHÃO PATO"	20
STUFFED CRAB "SAPATEIRA RECHEADA AO NATURAL"	32 /kg
FRESH OYSTERS (6 UNITS)	19

M A I N

V E G E T A R I A N

MARINATED TOFU with penne pasta and sautéed tomatoes	15
VEGETABLES TEMPURA with mint pesto and sesame seeds	16

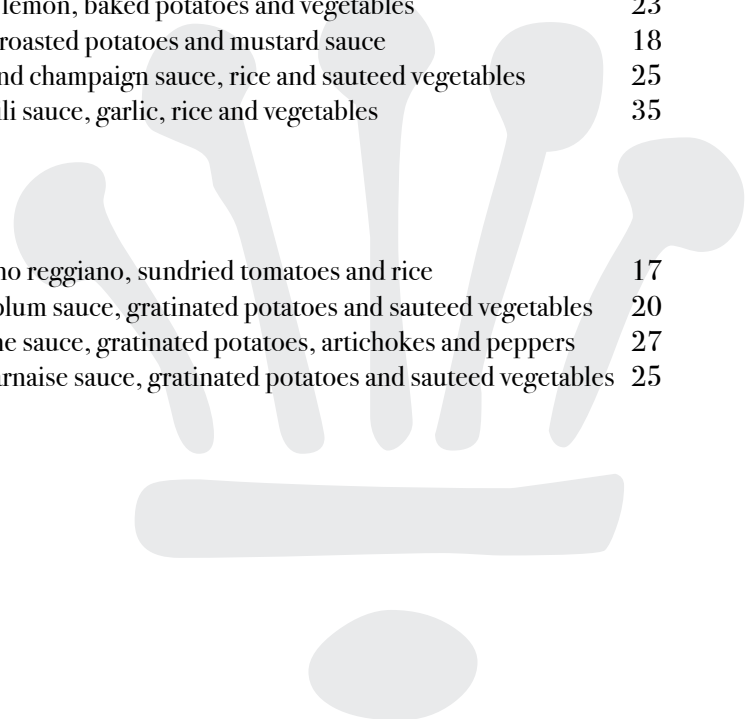
F I S H

COD FISH FILLET, ALGARVIAN STYLE with onion pepper sauce and vegetables	17
GRILLED SQUID with olive oil, garlic and coriander and daily vegetables	17
GRILLED SEA BASS FILLET on a bed of onion, fennel and pernod with sauteed vegetables	19
GRILLED SOLE in butter sauce and lemon, baked potatoes and vegetables	23
SALMON FILLET with olives crust, roasted potatoes and mustard sauce	18
MONKFISH FILLET with shrimps and champagne sauce, rice and sauteed vegetables	25
GRILLED TIGER PRAWNS with chili sauce, garlic, rice and vegetables	35

M E A T

CHICKEN with pineapple, parmigiano reggiano, sundried tomatoes and rice	17
DUCK BREAST with port wine and plum sauce, gratinated potatoes and sauteed vegetables	20
LAMB FILLET with mint and red wine sauce, gratinated potatoes, artichokes and peppers	27
GRILLED RIBEYE (250 G) with bearnaise sauce, gratinated potatoes and sauteed vegetables	25

E
N
G
L
I
S
H





C H E F S S P E C I A L S

SEAFOOD RICE (2 PAX)	44
FISH AND SHELLFISH CATAPLANA (2 PAX)	42
PAELLA A LA VALENCIANA (2 PAX)	46
FRUIT DE MER PLATEAU (2 PAX) selection of fresh shell fish with lobster + 25	70
GRILLED BLUE LOBSTER	100/kg
GRILLED ROCK LOBSTER (CRAYFISH)	120/kg

COUVERT Bread, Butter, Olives, Daily pate 3,50

E X T R A S I D E S

STUFFED POTATOES, BOILED POTATOES, BUTTER RICE,
SWEET AND SOUR CARROT, BROCCOLI, SUFFED COURGETTE
OR MIXED SALAD 4

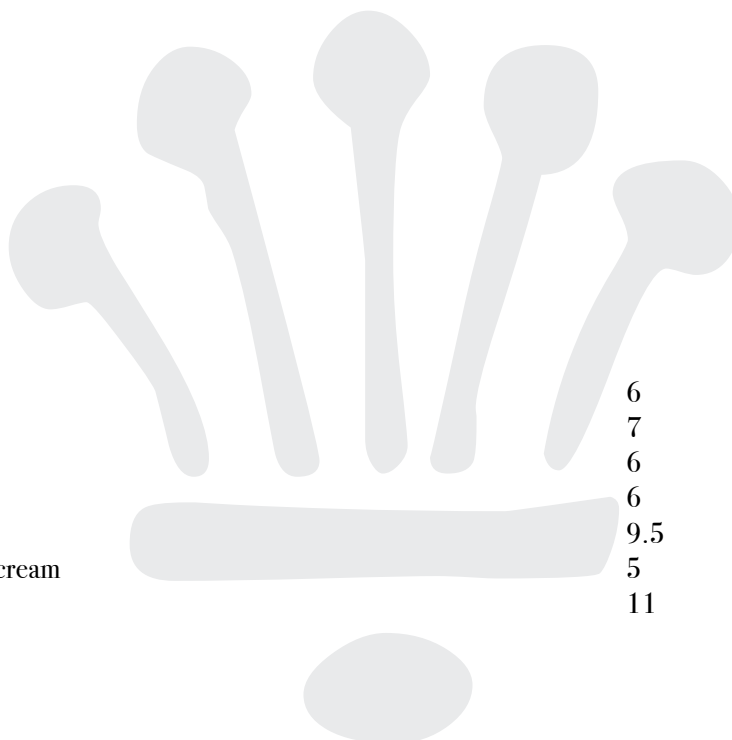
C H I L D R E N

CREAMY VEGETABLE SOUP 4
SPAGHETTI "BOLOGNESE" 8,50
GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES 8,50

D E S S E R T

LIME PIE with kiwi sauce 6
PASSION FRUIT MOUSSE 7
CHOCOLATE CAKE 6
LEMON MERENGUE PIE 6
GRAND DESSERT 9.5
AFFOCATTO coffee with vanilla ice cream 5
ASSORTMENT OF CHEESE 11

E
N
G
L
I
S
H





CARTA DE VINHOS | WINE LIST

VINHO A COPO | WINE BY THE GLASS (20 cl)

Cabernet Sauvignon (Tejo)	4,35
Sauvignon Blanc (Lisboa)	4,35
Vinho Tinto Red wine (Alentejo)	3,30
Vinho Branco White wine (Alentejo)	3,30
Vinho Verde Vinho verde (Minho)	3,30
Vinho Rosé Rosé wine (Alentejo)	3,30
Espumante Sparkling Wine (Bairrada)	4,80

VINHO ESPUMANTE E CHAMPANHE | SPARKLING WINE & CHAMPAGNE (750 ml)

Cabriz Bruto, Dão <i>Encruzado, Bical, Malvasia Fina</i>	22
Casa Ermelinda de Freitas, Palmela <i>Fernão Pires, Arinto</i>	20
Morganheira Brut Reserva, Távora Varosa <i>Malvasia Fina, Cercial, Gouveio Real</i>	39
Prosecco, Itália	25
Moët & Chandon, França	105

VINHO ROSÉ | ROSÉ WINE (750 ml)

Eira S. Miguel, Alentejo <i>Aragonez, Castelão, Touriga Nacional</i>	15
Vallegre, Douro <i>Moscatel Galego</i>	22

VINHO VERDE (750 ML)

Quinta do Regueiro, Vinhos Verdes <i>Alvarinho</i>	26
Quinta de Linhares, Vinhos Verdes <i>Azal</i>	18
Maria Bonita, Vinhos Verdes <i>Loureiro</i>	17
Soalheiro, Vinhos Verdes <i>Alvarinho</i>	33

VINHO BRANCO | WHITE WINE (750 ml)

Eira S. Miguel, Alentejo <i>Antão Vaz, Arinto, Encruzado e Rabo de Ovelha</i>	15
Quinta do Carmo, Alentejo <i>Roupeiro, Arinto, Antão Vaz</i>	29
Exporão Reserva, Alentejo <i>Antão Vaz, Arinto, Roupeiro</i>	32
Pêra Manca, Alentejo <i>Antão Vaz e Arinto</i>	85
Fiuza, Tejo <i>Riesling</i>	22
Fiuza, Tejo <i>Sauvignon Blanc</i>	22

RESTAURANTE O PATIO

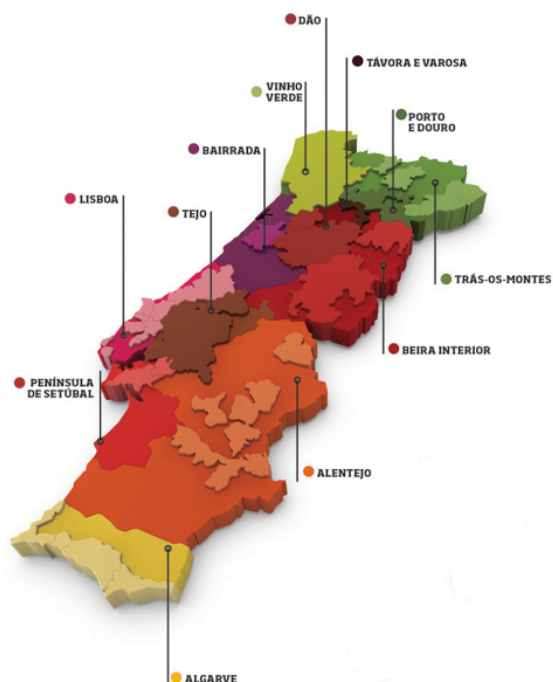
Desde 1964/Since 1964



Evidência Reserva, Dão <i>Encruzado</i>	24
Beyra, Beiras <i>Síria, Fonte Cal</i>	18
Quinta do Cabrita, Algarve <i>Arinto</i>	28
Pinot Grigio Monte Tonto, Itália <i>Pinot Grigio</i>	23
Quinta dos Carvalhais, Dão	22
Papa Figos <i>Rabigato, Viuzinho, Arinto, Códega do Larinho, Moscatel</i>	23
Adega Maior Seleção <i>Verdelho, Viogner, Arinto</i>	25
Paulo Lauriano, Alentejo <i>Antão Vaz</i>	20
Cabrita, Algarve <i>Arinto</i>	35

VINHO TINTO | RED WINE (750 ml)

Eira S. Miguel, Alentejo <i>Aragonês, Touriga Nacional, Alicante Bouschet</i>	15
Trinca bolotas, Alentejo <i>Alicante bouschet, touriga nacional, aragonês</i>	21
Cartuxa Colheita, Alentejo <i>Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira</i>	46
Esporão Reserva, Alentejo <i>Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet</i>	49
Cartuxa Reserva, Alentejo <i>Alicante Bouschet, Aragonéz</i>	79
Fafide Colheita, Douro <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca</i>	24
Prova Cega, Douro <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca</i>	22
Maria Mansa, Douro <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão</i>	28
Belmira Cruz Reserva, Douro <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca</i>	36
Filipe Palhoça, Setúbal <i>Syrah</i>	25
Quinta dos carvalhais, Dão <i>Touriga nacional, alfroucheiro, tinta roriz</i>	22
Quinta da Alorna, Tejo <i>Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon</i>	24



RESTAURANTE O PATIO

Desde 1964/Since 1964



LISTA DE BEBIDAS | BEVERAGE LIST

APERITIVOS | APERITIFS *

Martini (Bianco, Rosso, Dry) (6cl)	4
Ramazoti – 5 cl	5
Campari - 5 cl	5
Aperol - 5 cl	5
Ricard - 3 cl	5,50
Pernod - 3 cl	5,50
Fernet Branca - 4 cl	6
Jagermeister - 4 cl	6,50

VINHOS LICOROSOS | FORTIFIED WINES (6 CL)*

Jerez Tio Pepe <i>Tio Pepe Sherry</i>	4
Moscatel de Setúbal	4
Madeira (Sercial, Malvasia Dry, Malmsey)	4,50
Porto Branco Seco <i>Dry Port</i>	4
Porto Branco Doce (Lágrima) <i>Sweet Port</i>	4
Porto Tawny	4
Porto L.B.V (<i>Late Bottled Vintage</i>)	7,50
Porto 10 Anos <i>10 yrs</i>	8,50

AGUARDENTES DIVERSAS | OTHER SPIRITS (4CL)*

Medronho	4,50
Aguardente Bagaceira	4,50
Grappa “Reserva Ducale	7

BRANDYS & AGUARDENTES VELHAS | BRANDIES & OLD BRANDIES (4CL)*

Macieira	4,50
Constantino	4,50
Aliança Velha	6
Antiqua V.S.O.P	6
C.R.F Reserva	6,50
Adega Velha	14

COGNAC E ARMAGNAC, CALVADOS (4CL)*

Cognac Hennessy V.S	8,50
Cognac Courvoisier V.S	8,50
Cognac Remy Martin V.S.O.P	9
Armagnac Samalens V.S	9,50
Calvados Père Magloire V.S.O.P	9,50

* Refrigerantes terão um custo de 1,50€, Tónicas Premium terão um custo de 2,50€ adicional.

* *Soft drinks will be charged at 1,50€, Premium Tonic Water will cost 2,50€.*

RESTAURANTE O PATIO

Desde 1964/Since 1964



GIN (4 CL)*

Gordon's	5,50
Gordon's Pink	6
Plymouth	6
Tanqueray	6,50
Bombay "Sapphire"	6,50
Gin Mare	7,50
Hendrick's	8
Bulldog	8
Sharish	9,50

VODKA (4 CL)*

Vodka Smirnoff	5,50
Moskovskaya	5,50
Absolut	6
Grey Goose	11
Stolichnaya Elite	11

RUM E TEQUILA (4 CL)*

Tequila	5,50
Bacardi	5,50
Havana Club	5,50
Captain Morgan	6
Captain Morgan Spiced	6
Havana Club 7 Anos 7 yrs	7,50

WHISKY ESCOCÊS | SCOTCH WHISKY (4CL)*

Johnnie Walker Red Label	5,50
Ballantines	5,50
J&B	5,50
William Lawson's	5,50
Famous Grouse	5,50
Grant's	5,50

WHISKEY IRLANDÊS | IRISH WHISKEY (4CL)*

Bushmills	7
Jameson	7

WHISKEY AMERICANO | AMERICAN WHISKEY (4CL)*

Four Roses	7
Jim Beam	7
Jack Daniels	7
Canadian Club	7

* Refrigerantes terão um custo de 1,50€, Tónicas Premium terão um custo de 2,50€ adicional.

* *Soft drinks will be charged at 1,50€, Premium Tonic Water will cost 2,50€.*

RESTAURANTE O PATIO

Desde 1964/Since 1964



WHISKIES VELHOS | OLD WHISKIES (4CL)*

Whisky Black Label 12 anos 12 yrs	9
Chivas Regal 12 anos 12 yrs	9
J.B. 15 anos 15 yrs	9,50

SINGLE MALTE (4CL)*

Cardhu 12 anos 12 yrs	9,50
Glenfidich 12 anos 12 yrs	9,50

LICORES | LIQUOURS (4 CL)*

Licores Nacionais Portuguese Liquours	4,70
Licores Importados Imported Liquours	5,70

* Refrigerantes terão um custo de 1,50€, Tónicas Premium terão um custo de 2,50€ adicional.

* Soft drinks will be charged at 1,50€, Premium Tonic Water will cost 2,50€.

CERVEJAS E SIDRAS/BEER & CIDER

Cerveja de Pressão | Draught Beer

	20 cl	30 cl	40 cl
Super Bock	2,50	3,60	4,60

Cerveja de Garrafa | Bottled Beer

Cerveja Sem Álcool - 33cl	4
Cerveja preta Stout - 33cl	4
Heineken - 33cl	4
Corona - 36 cl	4,50
Sidra Somersby - 33cl	5,50
Sidra Magner's - 33 cl	6,50
Sidra Magner's - 57 cl	8

SANGRIA BRANCA, TINTA OU ROSÉ | SANGRIA WHITE, RED OR ROSÉ

Sangria pequena Small - 0,5 L	9
Sangria Média Medium - 1L	17
Sangria Grande Large - 1,5L	22

SANGRIA DE ESPUMANTE | SPARKLING WINE SANGRIA

Sangria pequena Small - 0,5 L	12
Sangria Média Medium - 1L	22
Sangria Grande Large - 1,5L	29

RESTAURANTE O PATIO

Desde 1964/Since 1964



COCKTAILS

Organizado por espírito base para mais fácil encontrar o seu cocktail favorito
Organized by the spirit, for make your choice easier

SHIRLEY TEMPLE Ginger Ale e Grenadine <i>Ginger Ale & Grenadine</i>	6
MARGARITA Tequila, Triple Seco, Sumo de Lima e Sal <i>Tequila, Triple Sec, Fresh Lime Juice & Salt</i>	8
TEQUILA SUNRISE Tequila, Sumo de Laranja Natural e Grenadine <i>Tequila, Fresh Orange Juice & Grenadine</i>	8
APEROL SPRITZ Aperol, Espumante e Água com Gás <i>Aperol, Prosecco & Soda</i>	8
NEGRONI Gin, Vermute Tinto Doce e Campari <i>Gin, Sweet Vermouth & Campari</i>	8
TOM COLLINS Gin, Açúcar, Sumo de Limão, Água com Gás e Angostura Bitter <i>Gin, Sugar, Lemon Juice, Soda & Bitters</i>	8
BLOODY MARY Vodka, Sumo de Tomate, Sumo de Limão, Sal, Pimenta e Tabasco <i>Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Salt, Pepper & Tabasco</i>	8
MOSCOW MULE Vodka, Refrigerante de Gengibre, Lime Cordial <i>Vodka, Ginger Beer & Lime Cordial</i>	8
EXPRESSO MARTINI Vodka, Licor de Café, Café expresso <i>Vodka, Coffee Liqueur & Espresso Coffee</i>	8
DAIQUIRI* Rum, Açúcar e Sumo de Lima <i>Rum, Sugar, Fresh Lime Juice</i>	8

*Também disponível com frutas (morango, banana, ananás e maracujá)

*Also available with fruits (strawberry, banana, pineapple and passion fruit)

RESTAURANTE O PATIO

Desde 1964/Since 1964



PINA COLADA	8
Rum, Sumo de Ananás e Creme de Coco <i>Rum, Pineapple Juice & Coconut Cream</i>	
MANHATTAN	8
Whiskey Americano, Vermute Tinto Doce e Angostura Bitter <i>American Whiskey, Sweet Vermouth & Bitters</i>	
WHISKEY SOUR	8
Whiskey Americano, Açúcar, Sumo de Limão e clara de ovo <i>American Whiskey, Sugar, Lemon Juice & Egg White</i>	
SUMOS E REFRIGERANTES JUICES & SOFT DRINKS	
Sumo de Maça <i>Apple Juice</i> (20 cl)	2,50
Sumo de Ananás <i>Pineapple Juice</i> (20 cl)	2,50
Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta laranja, Sprite (20 cl)	2,50
Ginger Ale, Bitter Lemon (25 cl)	2,50
Água Tônica <i>Tonic water</i> (20 cl)	2,50
Tónica Premium <i>Premium Tonic water</i> (20 cl)	3
Nestea Limão, Pêssego <i>Nestea Lemon, Peach</i> (30 cl)	3,30
Sumo Tomate <i>Tomato Juice</i> (20 cl)	3,50
Sumo de Laranja Natural <i>Fresh Orange Juice</i> (25cl)	3,60
Red Bull (25 cl)	4,50
ÁGUAS WATER	
Água sem gás <i>Still mineral water</i> (37,5cl)	1,50
Água sem gás <i>Still mineral water</i> (75 cl)	3,50
Água com gás <i>Sparkling water</i> (25cl)	1,50
Água com gás <i>Sparkling water</i> (75cl)	3,50
CAFÉS E CHÁS COFFEE & TEAS	
Café expresso <i>Espresso Coffee</i>	1,70
Descafeinado <i>Decaf Coffee</i>	1,70
Abatanado <i>American Coffee</i>	2,20
Café Duplo <i>Double Espresso</i>	2,80
Café com leite <i>White Coffee</i>	2,70
Capuccino	2,80
Chás e Infusões <i>Teas & Herbal Infusions</i>	2
Copo de leite <i>Glass of milk</i>	2
Chocolate quente <i>Hot Chocolate</i>	2,70

RESTAURANTE **O PATIO**

Desde 1964/Since 1964



CAFÉS ESPECIAIS | SPECIAL COFFEES

Irish Coffee

Whiskey Irlandês, açúcar, Café Espresso e Natas
Irish Whiskey, Sugar, Espresso Coffee & Cream

8

Ti Maria Coffee

Licor de Café Tia Maria, açúcar, Café Espresso e Natas
Ti Maria Coffee Liquer, Sugar, Espresso Coffee & Cream

8

Bailey's Coffee

Bailey's, Café Espresso e Natas
Bailey's, Espresso Coffee & Cream

8

Algarve Coffee

Licor de amêndoa, Café Espresso e Natas
Almond liqueur, Espresso Coffee & Cream

8