



MENU DE JANTAR | DINNER MENU

ENTRADAS | STARTERS

GASPACHO com croutons (sopa fria) GASPACHO with croutons (cold soup)	5
CEVICHE DE ROBALO SEA BASS CEVICHE	12,5
SALADA DE VERÃO com macã, abacate, espargos, romã e nozes SUMMER SALAD with apple, avocado, green asparagus, pomegranate and walnuts	12
CARPACCIO DE NOVILHO com parmesão BEEF CARPACCIO with parmesan	13
PRESUNTO PATA NEGRA com doce de figo e tosta PATA NEGRA with figs jam and toast	12
CAMARÃO SALTEADO com picante, coentros e gengibre SAUTÉED PRAWNS with chili, coriander and ginger	15
AMEIJOAS À BULHÃO PATO CLAMS "BULHÃO PATO"	23
OSTRAS (6 UNIDADES) FRESH OYSTERS (6 UNITS)	18

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

PEIXES E MARISCOS | FISH AND SEAFOOD

PEIXE GRELHADO DO DIA (FILETE) com batata nova salteada e legumes DAILY FRESH GRILLED FISH (filet) sautéed new potatoes and vegetables	24
POLVO ASSADO com batata doce e espinafres salteados ROASTED OCTOPUS with sweet potato and sautéed spinach	23
TAMBORIL E CAMARÃO em creme de lavagante MONKFISH AND PRAWN in lobster cream	26
SELECÇÃO DE MARISCOS & DIVERSIDADE DE PEIXE FRESCO SELECTION OF FRESH FISH & SEAFOOD	kg day price

CARNES | MEAT

TORNEDÓ com molho bearnês TOURNEDOS with madeira wine sauce	27
LOMBINHO DE BORREGO com redução de vinho do porto e molho menta LAMB FILLET with port wine and mint sauce	26
PEITO DE PATO com mostarda e mel DUCK BREAST with mustard and honey sauce	22
RIBEYE com manteiga de alho RIB EYE with garlic butter	28

VEGETARIANO | VEGETARIAN

QUICHE DE ALCACHOFRA com queijo e rucula QUICHE ARTICHOKE with cheese and rucola	15
TORTELINI com molho tomate, nozes e parmesão TORTELINI with tomato sauce, nuts and parmesan	15
PASTA COM ESPINAFRES, alho e molho de abacate PASTA WITH SPINACH garlic and avocado sauce	15

ESPECIALIDADES PARA 2 PAX | SPECIALS FOR 2 PAX

ARROZ DE MARISCO SEAFOOD RICE	46
CATAPLANA DE PEIXES E MARISCOS FISH AND SHELLFISH CATAPLANA	44
ARROZ DE TAMBORIL MONKFISH RICE	45
PAELHA PAELLA	48
SELECÇÃO DE MARISCOS FRUIT DE MER seafood selection	79
SAPATEIRA, LAVAGANTE GRELHADO, LAGOSTA GRELHADA CRAB, GRILLED BLUE LOBSTER & GRILLED SPINY LOBSTER	kg day price

RESTAURANTE O PATIO

Desde 1964/Since 1964



ACOMPANHAMENTOS | EXTRA SIDE

**Batata frita | batata nova | batata
gratinada | salada mista** 4
French fries | new potatoes | potatoes
au gratin | mixed salad

EMENTA DE CRIANÇAS | KIDS MENU

ESPARGUETE NAPOLITANA 6,5
NEAPOLITAN SPAGHETTI

PEITO DE FRANGO com batata frita 12
GRILLED CHICKEN BREAST WITH
FRENCH FRIES

**COUVERT pão, manteiga, azeitonas,
patê do dia** 4
COUVERT bread, butter, olives, daily pate

SOBREMESAS | DESSERT

TARTE LIMA com molho de kiwi 7
LIME PIE with kiwi sauce

MOUSSE DE CHOCOLATE 7
CHOCOLATE MOUSSE

**SORTIDO DE QUEIJOS COM DOCE
ABÓBORA** 12
ASSORTMENT OF CHEESE with
pumpkin jam

DOCE DO DIA ver com os funcionários
SWEET OF THE DAY check our display

PEIXE FRESCO DA COSTA FRESH FISH FROM THE COAST

garoupa | grouper €65/kg

robalo | seabass €55/kg

cherne | black grouper €75/kg

dourada | golden bream €55/kg

pregado | turbot €55/kg

sargo | grey bream €60/kg

pargo | red snapper €65/kg

salmonetes | red mullet €75/kg

lulas | squids €60/kg

linguado | sole €70/kg