

**O NOSSO COUVERT**

**| OUR COUVERT | 3.5€** 🌿

(Pão rústico algarvio, 2 azeites virgem extra DOP, azeitonas e “passata” de tomate)

(Typical Algarve bread, extra virgin olive oil DOP, olives and tomato sauce)

**SOPA DE TOMATE**

**| TOMATO SOUP | 5€** 🍷

(Ovo Bt)

(Boiled egg)

**CARPACCIO DE NOVILHO**

**| VEAL CARPACCIO | 10€** 🍷 🥗

(Pistachios, rúcula e queijo parmesão)

(Pistachio nuts, rocket and parmesan cheese)

**CARPACCIO DE POLVO**

**| OCTOPUS CARPACCIO | 10€**

(Polvo, tomate, pimentos assados, cebola roxa e coentros)

(Octopus, tomato, roasted peppers, red onion and coriander)

**CEVICHE TERIYAKI | 9€** 🌿

(Salmão, cebola roxa, chili, cebolinho, lima e teriyaki)

(Salmon, red onion, chillies, chives, lime and teriyaki)

**FILETE DE SARDINHA (PICANTE)**

**| SARDINE FILLET (SPICY) | 9€**

(Conserva com pimentos assados, cebola roxa e coentros)

(Canned with roasted peppers, red onion and coriander)

**COGUMELOS SHITAKE À BULHÃO PATO**

**| SAUTÉED SHITAKE MUSHROOMS | 9€** 🍷 🍄

**MEIA DESFEITA**

**| CODFISH SALAD | 10€**

(Bacalhau, grão de bico, cebola roxa e salsa)

(Codfish, chickpeas, red onion and parsley)

**FOIE GRAS | 14€**

(Terrina de Foie Gras Rougié)

(Foie Gras Rougié terrine)

**QUESADILLA | 8.5€** 🍷 🌿

(Chouriço, queijo Provolone, cebola roxa e alcaparras)

(Chorizo, Provolone cheese, red onion and capers)

**TIBORNAS DE PERDIZ DE ESCABECHE**

**| VINAGRETTE PARTRIDGE TIBORNAS | 12€**

**PICA-PAU DE LOMBELO** 🍷

**| PICA PAU LOIN STEAK BITES | 11€**

(Picapau com molho à portuguesa)

(Loin steak bites with portuguese sauce)



@bythewine\_jmf #bythewine\_jmf



ByTheWine -JoséMariadaFonseca



bythewinejmf

**PATACONES COM ATUM PICANTE | 15€**

(Banana-Pão frita com ceviche de atum picante)  
(Plantain fried and spicy tuna ceviche)

**BARRIGA DE PORCO A BAIXA TEMPERATURA**

**| LOW-TEMPERATURE PORK BELLY | 14€**

(Pele crocante e vinagrete alentejano)  
(Crispy skin pork belly with vinaigrette)

**PREGO DO LOMBO**

**| LOIN BEEFSTEAK SANDWICH | 11€** 🌿

**SANDWICH DE ROSBIFE**

**| ROAST BEEF SANDWICH | 9€** 🌿

(Rosbife, mostarda com mel, rúcula, parmesão)  
(Roast beef, mustard and honey, rocket and Parmesan)

**SANDWICH DE PRESUNTO COM OVO ESTRELADO**

**| BELLOTA HAM AND FRIED EGG SANDWICH | 10€** 🌿🥚

**COURGETTE ASSADA COM LEGUMES CONFIT**

**| ROASTED ZUCCHINI WITH CONFIT VEGETABLES | 15€** 🥒

(Alho francês, tomate e grão)  
(Leek, tomato and chickpeas)

**POLVO GRELHADO COM ERVILHAS**

**| ROASTED OCTOPUS WITH GREEN PEAS | 18.5€**

(Ervilhas, Chouriço Picante e Couve Kale)  
(Green Peas, Spicy Chourizo and Kale)

**BOCHECHA DE VITELA**

**| VEAL CHEEK | 18€** 🍷

(Bochecha de vitela estufada em vinho tinto com batata assada)  
(Stewed veal cheek in red wine with potatoes)

**BORREGO NO FORNO**

**| ROASTED LAMB | 17€**

(Borrego assado no forno com gomos de batata frita)  
(Roasted lamb with fried potatoes)

**CHULETÓN 700GR(aprox.) 32€**

(Com batata assada e maionese caseira)  
(With roasted potato and homemade mayonese)

**ENTRECÔTE | 25€**

(Com batata assada e maionese caseira)  
(With roasted potatoes and homemade mayonese)

**GUARNIÇÕES  
SIDE DISHES**

**ESPARREGADO**

**| MASHED SPINACH | 5€** 🥬🥑

**SALADA**

**| SALAD | 4€** 🥗

**BATATA ASSADA**

**| ROASTED POTATO | 4€**

**BATATA FRITA**

**| FRIED POTATO | 3€**



**QUEIJOS  
CHEESE**



**QUEIJO DE AZEITÃO  
| AZEITÃO CHEESE | 6.5€**

**QUEIJO ALENTEJANO MEIA CURA  
| ALENTEJO HALF CURED CHEESE | 6.5€**

**QUEIJO DE ALENTEJANO AMANTEIGADO  
| ALENTEJO SOFT CHEESE | 5.5€**

**TÁBUA DE QUEIJOS PORTUGUESES  
| PORTUGUESE CHEESE SELECTION | 15€**

*(Queijo da Ilha, Alentejano meia cura,  
Alentejano amanteigado e compota de figo)  
(São Jorge (Azores) cheese, Alentejo half cured  
cheese, Alentejo soft cheese and fig jam)*

**COM AZEITÃO  
WITH AZEITÃO CHEESE | 18€**

**TÁBUA MISTA DE EMBUTIDOS BELLOTA E  
QUEIJOS  
| BELLOTA CHARCUTERIE AND CHEESE  
SELECTION | 25€**



**EMBUTIDOS  
CHARCUTERIE  
BELLOTA**



**PRESUNTO DE BARRANCOS DE BELLOTA  
| INDIVIDUAL PORTION | 9€**

**TÁBUA | TO SHARE | 18€**

*(40 meses de cura)*

*(40-month curing period)*

**TAKE AWAY | 23€**

**CHOURIÇO DE BARRANCOS DE BELLOTA  
| BELLOTA CHORIZO | 9€**

**TAKE AWAY | 9€**

**LOMBO DE BARRANCOS DE BELLOTA  
| BELLOTA LOIN | 11€**

**TAKE AWAY | 11€**

**SALSICHÃO DE BARRANCOS DE BELLOTA  
| BELLOTA SALSICHÓN | 9€**

**VIRUTAS DE PRESUNTO EM TOSTA CASEIRA  
BELLOTA HAM VIRUTAS WITH HOMEMADE TOST | 6€**

**MISTA DE EMBUTIDOS DE BELLOTA  
| BELLOTA CHARCUTERIE SELECTION | 20€**

*(Presunto Bellota, chouriço, lombo e salsichão)*

*(Bellota ham, chorizo, cured loin and Salsichon)*



@bythewine\_jmf #bythewine\_jmf



ByTheWine - José MariadaFonseca



bythewinejmf

# SOBREMESAS DESSERTS

**BOLO DE CHOCOLATE COM GELADO  
DE IOGURTE**  
| CHOCOLATE CAKE WITH YOGURT  
ICECREAM | 6.5€   









**TORTA DE AZEITÃO**  
| CAKE FROM AZEITÃO | 3€  

**TARTE DE LIMA**  
| LIME PIE | 5€   

**TECOLAMECO COM GELADO DE IOGURTE**  
| **TECOLAMECO** (Portuguese Egg and Almond Cake)  
WITH YOGURT ICECREAM | 5€   

**TRILOGIA | TRILOGY | 10.5€**       
(Torta de Azeitão, Tarte de Lima e Bolo de Chocolate)  
(Cake from Azeitão, Lime Pie and Chocolate Cake)



          
Lactose Gluten Frutos Secos Ovo Sésamo Marisco Cogumelos Moslusco Soja  
Lactose Gluten Dry Fruits Egg Sesame Shellfish Mushrooms Clam Soy

∞ Caso o cliente padeça de quaisquer alergias ou intolerâncias agradecemos que nos informem caso contrário não nos responsabilizamos por qualquer indisposição associada ∞

∞ Nenhum prato, produto alimentar ou bebida (incluindo o couvert), pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente e ou se, por este for, não for utilizado. ∞