

COUVERT

Pão, Azeitonas, Paté do chefe, Azeite c/ balsâmico
Bread, Olives, Chef's Pâté. Olive oil and balsamic
3,50

SOPAS – SOUP'S

Creme de Marisco	6,00	Velvety Seafood soup
Creme de Legumes	4,00	Vegetables Cream

ENTRADAS – STARTERS

Camarão frito c/alho, coentros e brandy	10,00	Fried Prawns in garlic, coriander and brandy
Cocktail de camarão e abacate	9,50	Prawn cocktail and avocado
Calamares com maionese de sweet chilly	7,50	Calamari with sweet chilly mayonnaise
Pianinho com molho BBQ	7,50	Baby Back Ribs with barbecue sauce
Asas de Frango fritas com molho agri doce	8,50	Chicken Wings and sweet chilli sauce
Pão d'alho com queijo	3,50	Garlic Bread with cheese
Tábua de Queijo e Enchidos	14,50	Cheese and Smoked meat selection

SALADAS – SALADS

Salada de Frango	11,50	Chicken salad
Mistura de alfaces ,croutons , lascas de parmesão e molho César		Mix of Lettuce, croutons, parmesan cheese and caesar sauce
Salada de Camarão	14,50	Prawn Salad
Rúcula, ananás, tomate cherry, cenoura, cebola roxa marinada e abacate		Rocket, pineapple, cherry tomato, carrot, Marinated red onion and avocado

ESPECIALIDADES DA CASA – HOUSE SPECIALS

Arroz de Tamboril com Gambas Para dois -	18,50 32,50	Monkfish Rice With Prawns -for 2 persons
Polvo à Lagareiro Com legumes e batata no forno	16,50	Roasted Octopus “à Lagareiro “ With vegetables and baked potatoes
Bife do Lombo á Portuguesa Com batata frita pala-pala	23,50	Fillet steak “Portuguese” style With fries “pala-pala”
Massinha de peixe Massa e peixe com molho á Portuguesa Para dois -	16,50 28,00	Traditional Algarvian Fish Stew Fish and pasta on a Portuguese sauce -for 2 persons

RISOTTOS

Risoto de Camarão Coentros, alho e parmesão	18,00	Prawn Risotto Coriander, garlic and parmesan cheese
Risoto de Cogumelos Parmesão e azeite de trufa	15,50	Mushrooms Risotto Parmesan cheese and truffle oil

PEIXE – FISH

Robalo Escalado Grelhado no Carvão Batata assada e salada tomate	22,50	Grilled Sea Bass on Charcoal Roasted potatoes and tomato salad
Lombo de Bacalhau Assado no Carvão Batata e pimentos	21,50	Roasted Cod Fillet on Charcoal Potatoes and bell peppers
Tranche de Salmão Salada de rúcula, chalota, funcho, endro e laranja	19,50	Salmon Fillet Rocket salad, shallots, fennel, dill and orange

A NOSSA CARNE – OUR MEAT

<p>Hambúrguer Caseiro 100% Novilho Pão brioche, bacon, cebola crocante, alface, tomate e cheddar .</p>	<p>13,50</p>	<p>Homemade Burger 100% Beef Brioche Bun, bacon, crispy onion , tomato, lettuce and cheddar</p>
<p>Costeletas de Borrego Molho hortelã , legumes salteados e batata assada</p>	<p>17,50</p>	<p>Lamb Chops Mint sauce, sautéed vegetables and roasted potatoes</p>
<p>Pianinho de Porco BBQ Pickles de couve roxa, e batata frita caseira</p>	<p>16,50</p>	<p>Baby Back Ribs BBQ Red cabbage pickle and homemade fries</p>
<p>Frango Piri Piri Batata frita caseira e salada de tomate e cebola</p>	<p>9,50</p>	<p>Piri Piri Chicken Homemade fries, tomato and onion salad</p>

CORTES DE NOVILHO – OUR BEEF CUTS

<p>Lombo, 250g Batata frita caseira</p>	<p>23,50</p>	<p>Fillet, 250g Homemade fries</p>
<p>Acém, 250g Batata frita caseira</p>	<p>22,50</p>	<p>Rib Eye 250g Homemade fries</p>
<p>T-Bone +/- 450g Batata frita pala-pala</p>	<p>32,50</p>	<p>T-Bone +/- 450g Homemade fries</p>

TÁBUAS PARA PARTILHAR – OUR BOARDS TO SHARE

<p>Grelhada Mista Novilho, Borrego, Porco e Frango Salada e batata frita caseira</p>	<p>35,50</p>	<p>Mixed Grilled Beef, Lamb, Pork and Chicken Salad and homemade fries</p>
<p>Chateaubriand +/- 550g Espinafre cremoso e molho bearnês</p>	<p>46,50</p>	<p>Chateaubriand +/- 550g Creamy spinach and Bearnaise sauce</p>

Adicione 2 Camarão Tigre

SURF N'TURF
12,50

Add 2 Tiger Prawns

Molhos – Sauces

2,50

Cogumelos | Mushrooms

Bearnês | Béarnaise

Gorgonzola

Pimenta | Pepper

BBQ – 2,00

ACOMPANHAMENTOS – SIDE ORDERS

Batata Frita caseira	3,00	Homemade Fries
Batata Nova cozida		Boiled New Potatoes
Batata Doce frita	3,50	Sweet Potatoes Fries
Cogumelos Salteados	4,50	Sautéed Mushrooms
Arroz Basmati	3,00	Basmati Rice
Mac & cheese	4,00	Mac & Cheese
Espinafre Cremoso		Creamy Spinach
Legumes Salteados	3,50	Sautéed Vegetables
Legumes a vapor		Steamed Vegetables
Salada de tomate e cebola	3,50	Tomato and onion salad
Salada mista		Mix salad

ESPECIAS PARA CRIANÇA – SPECIALLY FOR THE CHILDREN

Escalopes de Salmão	9,50	Salmon scallops
Bife do Acém grelhado +/- 140gr	12,50	Grilled Rib Eye Steak +/- 140gr
Macarrão gratinado com Queijo	5,50	Pasta Kids - Mac & Cheese
Hambúrguer com queijo	8,50	Cheeseburger

Nenhum produto ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Preços em euros, com IVA à taxa legal em vigor.

Se pretender informação sobre os ingredientes e alergénicos dos pratos e produtos, solicite a um dos nossos colaboradores

No drinks can be charged if not requested by the customer, or by making it unusable.

This establishment has a complaints book. Prices in Euros. VAT Included at the legal rate.

If you need any information about the ingredients or the allergens of our dishes and products, please ask one of our collaborators.

SOBREMESAS – DESSERTS

Brownie de Chocolate gelado de baunilha e caramelo salgado	6,50	Chocolate Brownie Vanilla ice cream and salted caramel
Tarte Tatin - Maçã gelado de baunilha	6,00	Tatin Pie – Apple Vanilla ice-cream
Toucinho do Céu Pudim conventual	6,50	Toucinho do Céu Traditional desert
Frutas da época Seleção de frutas da época	5,00	Fruits of the season Selection of seasonal fruits
Tábua de queijos Seleção de queijos, compotas caseiras e tostas	10,50	Cheese Board Cheese selection, homemade jam and toasts
Seleção de mini sobremesas para duas pessoas	7,50	Selection of mini desserts for two persons

GELADOS & SORVETS – ICE CREAM & SORBET

1 Bola	2,50	1 Scoop
2 Bola	4,50	2 Scoop
3 Bolas	6,00	3 Scoop

Sabores Disponíveis – Flavours Available

Baunilha, Chocolate Morango, Sorbet de lima	Vanilla, Chocolate Strawberry, Lime Sorbet
--	---

Uniko

Grill House & Bar

TAPAS

Asas de frango com molho agridoce	4,50	Chicken Wings and sweet & sour sauce
Aros de cebola frita servido com maionese	4,00	Onion Rings with mayonnaise
Sardinhas marinadas	6,50	Marinated Sardines
Peixinhos da Horta	4,00	Green beans tempura
Pão com alho e queijo	3,50	Garlic Bread with Cheese
Tiras de lulas com molho de trufa e lima	6,50	Calamari in truffle sauce
Salada de polvo à algarvia	5,50	Octopus salad in vinaigrette
Salada de bacalhau com grão	4,50	Portuguese cold cod salad with chickpeas
Cogumelos salteados	4,50	Sautéed Mushrooms
Mini espetadas de lula e camarão (3 unid.)	9,50	Mini kebab, squid and shrimp (3 kebabs)
Queijo chèvre gratinado, com mel e tostas	8,50	Goat Cheese gratin, with honey and toasts