



THE
GASTROPUB

PORTUGUESE SOUL

COUVERT

Pão típico português, manteiga, azeite biológico e flor de sal DOP, petisco do dia <i>Typical portuguese bread, butter, bio olive oil, fleur de sel DOP, appetizer of the day</i>	€4,50 / Pessoa Person
---	-----------------------------



PETISCOS

SNACKS

Tomatada com ovos escalfados e queijo velho (V) <i>Poached eggs in tomato sauce and cured cheese</i>	€12,50
Salada de tomates variados com orégãos e pickles de cebola (V) <i>Tomato variety salad with oregano & onion pickles</i>	€16,50
Puré de cenoura algarvia e grão com tostas de centeio (V) <i>Carrot algarvian style & chickpea puree with rye toasts</i>	€15,50
Rissol de gamba violeta da costa algarvia <i>Prawns from algarvian coast patty</i>	€7,00 / uni
Salada de polvo <i>Octopus salad</i>	€19,50
Prego de atum em bolo lêvedo com manteiga de alho e ervas <i>Tuna sandwich in 'bolo lêvedo' with garlic & herbs butter</i>	€18,50
Pica-pau de atum <i>Tuna "pica-pau"</i>	€17,50
Filetes de biqueirão avinagrados com azeite e alho <i>Anchovy fillets with olive oil and garlic vinaigrette</i>	€14,50
Salada de bacalhau com grão <i>Codfish with chickpea salad</i>	€14,50
Queijo fresco de cabra com favo de mel <i>Fresh goat cheese with honeycomb</i>	€13,00
Prego do lombo no pão <i>Fillet steak sandwich</i>	€19,00
Pica-pau de lombo de novilho <i>Fillet steak "pica-pau"</i>	€18,50
Croquetes de rabo de boi com molho de mostarda (4 unid) <i>Oxtail croquettes with mustard sauce (4 units)</i>	€18,00
Bellota 'Porco Alentejano' cura 24 (paleta) / 40 meses (presunto) <i>Iberic pork Bellota cure 24 (paleta) / 40 months (dry cured ham)</i>	€18,50 / €25,00
Tábua de enchidos regionais quentes e frios (para 2 pessoas) <i>Regional hot & cold dry-cured sausages board (for 2 people)</i>	€22,50
Tábua de Queijos nacionais (para 2 pessoas) <i>Portuguese Cheese board (for 2 people)</i>	€24,50



SOPAS

SOUPS

Creme de tomate assado e óleo de ervas (V) <i>Roasted tomato cream soup and herbs oil</i>	€11,00
Creme de legumes (V) <i>Vegetable cream soup</i>	€7,50
Sopa de peixe e marisco <i>Fish and seafood soup</i>	€14,50



GASTRO VEGAN

Massada de abóbora com funcho e laranja (V) <i>Pumpkin & orzo pasta stew with fennel & orange</i>	€22,50
Brás de couve-flor (V) <i>Cauliflower 'brás' style</i>	€20,50
Cogumelos de coentrada (V) <i>Mushrooms in coriander sauce</i>	€20,50



GASTRO MARISQUEIRO

GASTRO SEAFOOD

Gamba violeta da costa algarvia au sauté / grelha <i>Sautéed or grilled prawns from algarvian coast</i>	€135 / Kg
Camarão tigre au sauté / grelha <i>Sautéed or grilled king prawns</i>	€127 / Kg
Amêijoas à bulhão pato da Ria Formosa com azeite, alho e coentros <i>Clams from Ria Formosa with olive oil, garlic and coriander</i>	€32,00 / Dose Portion
Gambas fritas ao alho <i>Fried prawns with garlic</i>	€19,50 / Dose Portion
Mexilhões com molho de cataplana <i>Mussels with cataplana sauce</i>	€18,50 / Dose Portion
Ostras ao natural com pickles de cebola roxa <i>Fresh oysters with red onion pickles</i>	€4,00 / 1 uni €21,00 / 6 uni
Montra do dia sob consulta (A nossa montra de peixe e marisco fresco do dia ao Kg) <i>Catch of the day on request</i> (Our daily fresh fish and seafood per Kg)	



GASTRO ATLÂNTICO

ATLANTIC GASTRO

Lulas grelhadas com manteiga de carabineiro e xerém de coentros <i>Grilled squid with scarlett prawn butter & coriander polenta</i>	€28,50
Lombo de atum à algarvia com batata-doce <i>Fillet of tuna algarvian style with sweet potato</i>	€26,50
Bacalhau à Brás <i>Codfish "Brás" style</i>	€25,50
Cataplana de peixes e mariscos <i>Fish & seafood cataplana</i>	€79,00 Para 2 pessoas For 2 People



GASTRO CLÁSSICOS

GASTRO CLASSICS

Frango piri-piri <i>Chicken piri-piri</i>	€19,50
Assadura à Monchique com puré de batata-doce <i>Monchique style roasted pork with sweet potato puree</i>	€27,50
Bife à Portuguesa <i>Steak Portuguese style</i>	€28,00



GASTRO PLANÍCIE

GASTRO PLAINS

O seu naco de carne preferido na grelha com molho à sua escolha (As peças de carne vêm guarnecidas com batata frita e legumes)
Your favourite grilled steak with sauce of your choice (All meat dishes are served with french fries and vegetables)

Bife do acém redondo (350gr) <i>Ribeye (350gr)</i>	€33,50
Bife do lombo (220gr) <i>Fillet steak (220gr)</i>	€33,00
Bife da vazia (250gr) <i>Sirloin steak (250gr)</i>	€29,50

Molhos | Sauces

Pimenta • *Pepper*
Cogumelos • *Mushroom*
Chimichurri
Jus com vinho do Porto • *Jus with Port wine*



GASTRO GUARNIÇÕES

GASTRO GARNISHES

Salada mista · <i>Mixed salad</i>	€7,50
Legumes da época · <i>Seasonal vegetables</i>	€7,50
Arroz de alho e coentros · <i>Garlic and coriander rice</i>	€6,00
Puré de batata-doce · <i>Mashed sweet potato</i>	€5,50
Batata frita · <i>French fries</i>	€5,00
Ovo estrelado · <i>Fried egg</i>	€3,50



GASTRO GULOSO

GASTRO DESSERTS

Laranja do Algarve e amêndoa (V) <i>Algarvian orange & almond</i>	€11,50
Leite creme de baunilha e bolacha de alfarroba <i>Vanilla burnt cream & carob cookie</i>	€10,00
Tarte de chocolate e caramelo <i>Chocolate & caramel tart</i>	€11,50
Pudim de caramelo e figos <i>Caramel pudding & figs</i>	€11,50
Baba de camelo <i>Typical portuguese dessert 'baba de camelo'</i>	€9,50
Carpaccio de ananás dos Açores, lima e sorbet de coco (V) <i>Azores pineapple carpaccio, lime & coconut sorbet</i>	€10,50
Prato de frutas da época laminadas (V) <i>Sliced fruit of the season</i>	€13,50
Seleção de gelados e sorvetes <i>Ice cream & sorbets selection</i>	
1 bola / 2 bolas / 3 bolas <i>1 scoop / 2 scoops / 3 scoops</i>	€4,00 / €6,50 / €9,00



BEBIDAS

DRINKS

VINHO BRANCO • WHITE WINE

	Garrafa Bottle	Copo Glass
Paxá (arinto) - 12% Algarve	€36,00	
Barranco Longo Grande Escolha (arinto, encruzado) 12% Algarve	€30,00	€8,00
Cabrita (arinto, encruzado, gouveio, verdeho) - 12,5% Algarve	€38,00	€9,00
Soalheiro 1ª vinhas (alvarinho) - 13% Minho	€48,00	€12,00
Bico Amarelo (alvarinho, avesso, loureiro) - 11,5% Minho	€26,00	€6,00
Crasto (gouveio, rabigato, viosinho) - 13% Douro	€38,00	
Quinta da Fonte de Ouro (encruzado) - 13,5% Dão	€40,00	
Adega Mãe (chardonnay) - 13,5% Lisboa	€34,00	€8,00
Adega Mãe (sauvignon blanc) - 13,5% Lisboa	€34,00	€8,00
Monte da Peceguina (antão vaz, arinto, encruzado, viosinho) - 13% Alentejo	€38,00	
Herdade do Rocim (antão vaz, arinto, viosinho) 12,5% Alentejo	€33,00	€8,00
Casca Boal (field blend) - 12,5% Douro	€35,00	
Vale da Mata (arinto, viosinho, vital) - 12,5% Lisboa	€34,00	

VINHO ROSÉ • ROSÉ WINE

Malaca (negra mole) - 12,5% Algarve	€30,00	€8,00
Vinha da Rosa (syrah, touriga nacional) - 12,5% Alentejo	€40,00	
Herdade do Rocim (touriga nacional) - 12,5% Alentejo	€32,00	€8,00
Quinta do Crasto (tinta roriz, touriga nacional) 12,5% Douro	€34,00	

VINHO TINTO • RED WINE

Barranco Longo Private Selection (alicante bouschet, aragonez) - 12,5% Algarve	€26,00	€7,00
Quinta do Crasto (tinta barroco, tinta roriz, touriga franca, touriga nacional) - 14% Douro	€38,00	€9,00
Maria Mansa (tinta roriz, touriga franca, touriga nacional) - 13,5% Douro	€34,00	€8,00
Dona Sancha (alfrocheiro, jaen, tinta roriz, touriga nacional) - 14% Dão	€40,00	
Vinha Paz Colheita (afrocheiro, jaen, tinta roriz, touriga nacional) - 14% Dão	€38,00	€9,00
Adega Mãe (merlot) - 14% Lisboa	€34,00	€8,00
Herdade dos Grous (alicante bouschet, tinta miuda, touriga nacional) - 13% Alentejo	€40,00	€9,00
Quinta do Francês (cabernet sauvignon, syrah, touriga nacional, trincadeira) - 14,5% Algarve	€46,00	
Amantis Dona Maria Reserva (cabernet sauvignon, petit verdot, touriga nacional, syrah) - 14,5% Alentejo	€54,00	€14,00



CHAMPANHES | PROSECO | ESPUMANTES
CHAMPAGNES | PROSECO | SPARKLING WINE

	Garrafa Bottle	Copo Glass
Colinas Cuvée Brut Nature (arinto, chardonnay) 12,5% Bairrada	€65,00	€15,00
Murganheira Super Reserva Bruto (cerceal, malvasia fina, touriga nacional) - 12,5% Távora Varosa	€44,00	
Murganheira Rose (tinta roriz, touriga franca, touriga nacional) - 13% Távora Varosa	€44,00	
Filipa Pato 3B Rosé (baga, bical) - 11% Bairrada	€38,00	€9,00
Ermelinda Freitas Bruto (arinto, fernão pires) 12% Setúbal	€30,00	€9,00
Pommery Brut Apanage (chardonnay) - 12,5% Champagne	€120,00	€18,00
Pommery Brut Rose (chardonnay, pinot meunier, pinot noir) - 12,5% Champagne	€240,00	
Ruinart Blanc de Blancs (chardonnay) - 12% Champagne	€250,00	
Ruinart Rose (chardonnay, pinot noir) - 12% Champagne	€250,00	
Möet & Chandon (chardonnay, pinot meunier, pinot noir) - 12% Champagne	€130,00	
Albino Armani Proseco - 12% Itália	€42,00	

VINHOS DO MUNDO • WORLD WINES

	Garrafa Bottle
Chablis Chanson (chardonnay) - 12,5% França	€54,00
Saint Clair (sauvignon blanc) - 13% Nova Zelândia	€40,00
Albino Armani (pinot grigio) - 13% Itália	€34,00

SANGRIA

	1000 ml
Sangria branca/rosé/tinta • <i>White/rosé/red sangria</i>	€22,00
Sangria de espumante • <i>Sparkling wine sangria</i>	€30,00
Sangria de champanhe • <i>Champagne sangria</i>	€120,00



ÁGUAS • WATERS

Água sem gás Monchique 750ml • <i>Still Water Monchique 750ml</i>	€5,00
Água sem gás Vitalis 750ml • <i>Still Water Vitalis 750ml</i>	€4,00
Água sem gás Vitalis 375ml • <i>Still Water Vitalis 375ml</i>	€2,50
Água com gás Pedras Salgadas 750ml • <i>Sparkling Water 750ml</i>	€4,50
Água com gás Pedras Salgadas 250ml • <i>Sparkling Water 250ml</i>	€3,00

REFRIGERANTES • SOFT DRINKS

Coca-Cola, Fanta 237ml	€4,00
Sprite 200ml	€4,00
Nestea 300ml	€4,00
Fever Tree Tonic 200ml	€5,50
Fever Tree Ginger Ale 200ml	€5,50

SUMOS • JUICES

Sumo de laranja natural 300ml <i>Freshly squeeze orange juice 300ml</i>	€5,00
--	-------

CERVEJA • BEER

Super Bock pressão 300ml • <i>Draught 300ml</i>	€3,00
Super Bock pressão 500ml • <i>Draught 500ml</i>	€5,00
Sem Álcool (garrafa) 330ml • <i>Bottle non Alcoholic Beer 330ml</i>	€4,00
Super Bock Stout 330ml garrafa • <i>Bottle</i>	€4,00
Guinness 440ml	€8,00
Erdinger 500ml	€7,50
Corona 330ml	€6,00
Sommersby 330ml	€6,00

CAFETARIA • COFFEE

Chá Infusões com História <i>The green Portuguese Heritage</i> <i>Infusões com História Tea The green Portuguese Heritage</i>	€4,00
Espresso	€2,00
Café Americano • <i>Black Coffee</i>	€2,50
Cappuccino	€3,00
Chocolate quente/frio • <i>Hot/cold Chocolate</i>	€3,00



Ao valor total do pedido será acrescida uma gratificação sugerida de 5%.

A suggested service charge of 5% will be added to the total order value.

Valores com IVA · Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (DL-10/2015 de 16/01) · Caso possua algum tipo de alergia ou intolerância alimentar por favor consulte previamente um dos nossos colaboradores.

Prices include VAT · No dish, food item or drink, including the Couvert, may be charged for if it was placed on the table without the customer having ordered it and as long as the customer did not consume any part of it (DL-10/2015 of 16/01) · If you suffer from any type of food allergy or intolerance please inform our staff.

The Gastropub menu, 1.07.2024

