

PT



— ✕ —  
**À TERRA**

**PRAIA VERDE**

**MENU**

19h00-22h00

---

## **COUVERT**

O nosso pão tostado no forno, azeitonas marinadas, cenouras algarvias e 'o que houver'

**3 por pessoa**

## **PARA ENTRETER**

TEMOS OS PE-TIS-COS

Croquetes do cozido

**4 2uni**

Rissóis de camarão e coentros

**4 2uni**

Seleção de enchidos

**16**

Ostras & Condimentos

**20**

Snack do dia

**3 uni**

## **SOPAS**

O PRIMEIRO PASSO NESTA VIAGEM

Sopa de peixe do mercado

**8**

---

## **ENTRADAS**

Burrata / avelã / manjeriço

Burrata marinada com balsâmico, tomate assado, avelãs tostadas e manjeriço

**14**

Vieiras / caldo da caldeirada / abóbora

Vieiras salteadas, caldo de caldeirada, tomate, puré de abóbora queimada e rebentos

**18**

Ovos / presunto / couve-flor

Ovos cozinhados a baixa temperatura, *ragoût* de cogumelos e espargos, espuma de couve-flor e trufa, presunto e *chips* de cherovia

**11**

Ceviche / cenoura / amêndoas

Ceviche de peixe do mercado, cebola roxa, chili, coentros, puré de cenoura e gengibre, azeite de amêndoas tostadas e *chips* de batata-doce

**14**

Bife tártaro & condimentos

Bife do lombo picado à faca, pickles caseiros, cebolas queimadas e batata *chips*

**18**

Carpaccio de polvo / *relish* / batata-doce

Carpaccio de polvo, *aiolli negro*, *relish* de tomate; textura de batata-doce, crocante de arroz e rebentos

**16**

---

---

## **NOS PRINCIPAIS**

NADA UNE MAIS AS PESSOAS QUE UMA BOA COMIDA

Polvo / pimentos / salicórnia  
Tentáculo de polvo no forno, molho de pimentos assados e tomate, batata grelhada, salicórnia e alhos assados  
**24**

Atum / feijão verde / cereja  
*Tataki* de atum, salada quente de feijão verde, batata e endro, *relish* de cereja e amêndoas  
**24**

Caril vermelho / camarão / caju  
Camarão tigre cozinhado em caril vermelho, legumes da estação e caju tostado  
**26**

Robalo / gamba da costa / algas  
Tranche de robalo na chapa, carolino de gamba da costa, espuma de 'Bulhão Pato', salada de algas e salicórnia, óleo de camarão e limão  
**27**

Leitão / cenoura / *pak choi*  
Barriga de leitão a baixa temperatura com pele crocante, variação de cenouras, *pak choi* salteada, conserva de mostarda e *jus* de pimentas  
**24**

Franguinho / cebolas / tubérculos  
Franguinho do campo assado no forno de lenha, cebolas caramelizadas e tubérculos assados com ervas do nosso jardim  
**23**

---

## **DA HORTA**

Couve-flor / lentilhas / iogurte  
Couve-flor grelhada, estufado de lentilhas e especiarias; legumes da estação e iogurte fumado  
**16**

Beringela / cogumelos / abóbora  
Beringela assada, cogumelos estufados, ervas frescas, puré de abóbora queimada e cenoura  
**16**

Caril / grão-de-bico BIO / maçã verde  
Caril asiático de grão-de-bico e legumes da época, salada de ervas e maçã verde; *chutney* e *papadam*  
**20**

## **OS CLÁSSICOS**

PRATOS COM HISTÓRIA PARA CONTAR

Tradicional massada de tamboril e gambas  
**26**

Bacalhau no forno a lenha  
**23**

Perna de cabrito no forno a lenha e seu arroz  
**32**

---

---

## **JOSPER GRILL**

GRELHADOS NO CARVÃO, ONDE O PRODUTO É A ESTRELA! E NÃO QUEIRA TUDO SÓ PARA SI... PARTILHE!

Camarão tigre 250gr  
Manteiga de camarão, chili e lima  
**37**

Da lota para a grelha  
Seleção de peixes do mercado com aromas do Algarve  
**Preço sob consulta**

Entrecôte maturado 350gr  
Manteiga *noisette* e flor de sal de Castro Marim  
**35**

“THE Burger” 200gr  
Hambúrguer, tomate *spicy*, molho de queijo, bacon e rúcula  
**20**

Plumas de porco ibérico  
Farofa brasileira, salsa verde e jus  
**28**

Carré de borrego  
Cozinhado a baixa temperatura, ervas e alho *confit*  
**38**

Entrecosto de comer à mão  
BBQ caseiro, ervas e sementes de sésamo  
**23**

Costeletão nacional 1.2kg  
Alho assado e pimento *padrón*  
**60**

---

## **ACOMPANHAMENTOS**

UM EXTRA QUE COMPLEMENTA ESTA VIAGEM

Batata frita *steakhouse*  
**6.5**

*Wedges* de batata-doce no forno  
**7**

A nossa salada de verdes e legumes  
**5**

Seleção de legumes do dia  
**6**

Arroz de tomate lá de casa  
**8**

Pak choy, gengibre e malagueta  
**6**

## **PIZZAS**

Margarita  
**14**

*Prosciutto & Funghi*  
**15**

*À TERRA*  
**16**

Carbonara  
**16**

Da horta com amor  
**15**

100% *Peperoni*  
**16**

Calzone de borrego e trufa  
**18**

---

Os preços acima indicados são em Euros. IVA incluído. Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alérgenos. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Livro de reclamações disponível.

---