

RIA FORMOSA

restaurante

PT

ENTRADAS

Couvert manteiga composta, paté do <i>chef</i> e variedade de pães	3.5€
Creme de legumes selecionados	4€
Amêijoas da Ria Formosa (250g) em molho de coentros	20€
Texturas de xarém de berbigão	12€
Camarão salteado e seu crocante à algarvia	18€
Ceviche de corvina com texturas de batata doce de Aljezur, saltyfingers e seu molho	15€
Carpaccio de salmão fumado em mil folhas com crème fraîche, aneto e caviar	15€

SOBREMESAS

Salada de frutas salada de frutas frescas · couli de frutos vermelhos	6€
Churros canela · gelado de baunilha	7€
Chocolate · laranja · figo crumble · mousse · geleia de laranja algarvia	9€
Cheesecake de baunilha caramelo salgado · panaché de frutos vermelhos	9€
Hot brownie brownie · gelado de tangerina	8€
Laranja algarvia torta de laranja e seu gelado	7€

PRINCIPAIS

Peixe do mercado em molho de cataplana, amêijoas e camarão ou assado no forno com legumes mediterrânicos e mexilhão	26€
Raia alhada a nossa reinterpretação, em fio de batata crocante, emulsão de alho e seus rebentos	20€
Caril de gambas crocante de massa brick e arroz de amêndoas algarvias torradas	21€
Polvo al-ria assado no forno e seu crocante de amêndoa com emulsão de pimentão e salicórnias	21€
Surf and turf bife do lombo, camarão tigre, texturas de açorda de bivalves e molho de ouriço do mar	29€
O nosso bife à Portuguesa bife do lombo, batata pala-pala e seu puré, presunto crocante e molho de alho negro	21€
Leitão a baixa temperatura com batata aioli, coração de alface grelhada, creme de laranja e molho pimenta	19€
Risoto de espargos verdes misto de cogumelos selvagens, crocantes de parmesão e verduras da Ria Formosa	19€

CLÁSSICOS

(2 pessoas)

**Cataplana de peixes e
mariscos da nossa costa**
60€

Xarém de amêijoas e camarão
50€

**Massinha de peixe do dia e
amêijoas da nossa Ria Formosa**
50€



I.V.A incluído à taxa legal em vigor.

Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor informe-nos de imediato. Solicite a carta de alergénicos presentes nos produtos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este utilizado (DL 10/2015,16-01). Dispomos de Livro de Reclamações.

RIA FORMOSA

restaurante

STARTERS

Couvert compound butter, chef's pate and variety of breads	3.5€
Vegetable cream	4€
Clams from our Ria Formosa (250g) in a coriander sauce	20€
Corn porridge with cockles in two textures porridge, crispy corn, cockles and coriander	12€
Sautéed shrimp and its crunchy Algarve style	18€
Croaker ceviche croaker, sweet potato from Aljezur, saltyfingers and his sauce	15€
Smoked salmon carpaccio in a thousand leaves with crème fraîche dill and caviar	15€

DESSERTS

Fruit salad fresh fruit salad · red fruit couli	6€
Churros cinnamon · vanilla ice cream	7€
Chocolate · orange · fig crumble · mousse · Algarve orange jelly	9€
Vanilla cheesecake salted caramel · red fruit panache	9€
Hot brownie brownie · tangerine ice cream	8€
Algarve orange orange pie and ice cream	7€

MAIN COURSE

Market fish in cataplana sauce, clams and shrimp or roasted in the oven with mediterranean vegetables and mussels	26€
Garlic ray fish our re-interpretation, crispy potato strings, garlic foam, saltyfingers and baby coriander	20€
Prawn curry crispy brick dough with roasted algarvian almond rice	21€
Al ria octopus slow cooked octopus, crispy almonds new potatoes and paprika chantily	21€
Surf and turf filet steak, king prawn, shellfish mixed in sourdough bread and sea urchin sauce	29€
Our portuguese steak potato pala-pala, crispy smoked ham and black garlic sauce	21€
Slow-cooked piglet with aioli potato, grilled lettuce heart, orange custard and pepper sauce	19€
Green asparagus risotto mixed wild mushrooms and crispy parmesan	19€

CLASSICS

(2 people)

**'Cataplana' of fish, prawns
shellfish from our coast**
60€

Clam and shrimp 'xarém'
50€

**Fish stew with Portuguese noodles
and clams of our Ria Formosa**
50€

ENTRÉES

Hors-d'œuvre beurre composé, pâté du chef et variété de pains	3.5€
Crème de légumes sélectionnés	4€
Palourdes de Ria Formosa (250g) à la sauce à la coriandre	20€
Textures de xarém [bouillie de maïs] aux coques	12€
Crevettes sautées et leur croustillant façon algarvienne	18€
Ceviche de maigre aux textures de patate douce d'Aljezur, salty fingers et leur sauce	15€
Carpaccio de saumon fumé en millefeuille à la crème fraîche, aneth et caviar	15€

DESSERTS

Salade de fruits salade de fruits frais coulis de fruits rouges	6€
Churros cannelle · glace à la vanille	7€
Chocolat · orange · figue crumble · mousse · gelée à l'orange de l'Algarve	9€
Cheesecake à la vanille caramel au beurre salé · panaché aux fruits rouges	9€
Hot brownie brownie · glace à la mandarine	8€
Orange de l'Algarve roulé à l'orange et sa glace	7€

PLATS PRINCIPAUX

Poisson du marché à la sauce de cataplana, palourdes et crevettes ou au four aux légumes méditerranéens et aux moules	26€
Raie à l'ail notre réinterprétation, sur lit de pomme de terre croustillant, émulsion à l'ail et ses pousses	20€
Gambas au curry croustillant de feuill de brick et riz aux amandes de l'Algarve torréfiées	21€
Poulpe al-ria au four et son croustillant aux amandes et émulsion de poivron et salicornes	21€
Surf and turf pavé de veau, crevettes, textures de açorda [sorte de panade] de bivalves et sauce aux oursins	29€
Notre steak à la portugaise pommes paille et sa purée, jambon cru croustillant et sauce à l'ail noir	21€
Cochon de lait à basse température, pommes de terre à l'aioli, cœur de laitue grillée, crème à l'orange et sauce au piment	19€
Risotto aux asperges vertes mélange de champignons sauvages, tuiles au parmesan et légumes de Ria Formosa	19€

CLASSIQUES

(2 personnes)

**Cataplana de poissons
et fruits de mer de notre côte**
60€

**Xarém [bouillie de maïs]
aux palourdes et crevettes**
50€

**Pâtes au poisson du jour
palourdes de notre Ria Formosa**
50€

RIA FORMOSA

restaurante

ENTRANTES

Couvert mantequilla variada, paté del chef y surtido de pan	3.5€
Crema de verduras selectas	4€
Almejas de la ría Formosa (250g) en salsa de cilantro	20€
Texturas de xarém (papilla de harina de maíz) de berberecho	12€
Gambas salteadas y su crujiente al estilo del Algarve	18€
Ceviche de corvina con texturas de boniato de Aljezur, salty fingers y su salsa	15€
Carpaccio de salmón ahumado en milhojas con nata, eneldo y caviar	15€

POSTRES

Macedonia de frutas frescas con coulis de frutos rojos	6€
Churros canela · helado de vainilla	7€
Chocolate · naranja · higo crumble · mousse · mermelada de naranja del Algarve	9€
Cheesecake de vainilla caramelo salado · panaché de frutos rojos	9€
Brownie caliente brownie · helado de mandarina	8€
Naranja del Algarve tarta de naranja y su helado	7€

PLATOS PRINCIPALES

Pescado del día en salsa de cataplana, almejas y gambas o asado con verduras mediterráneas y mejillones	26€
Raya al ajillo nuestra reinterpretación, en hilos de patata crujiente, emulsión de ajo y sus brotes	20€
Curri de gambas crujiente de masa filo y arroz con almendras tostadas del Algarve	21€
Pulpo a la-ría asado al horno y su crujiente de almendras con emulsión de pimentón y salicornias	21€
Surf and turf presa de ternera, gambas, texturas de sopa de bivalvos y salsa de erizo	29€
Nuestro bistec a la portuguesa patatas chips y su puré, jamón crujiente y salsa de ajo negro	21€
Cochinillo a baja temperatura con patatas alioli, corazón de lechuga a la brasa, crema de naranja y salsa de pimienta	19€
Risotto de espárragos verdes revuelto de setas silvestres, crujientes de parmesano y verduras de la Ría Formosa	19€

CLÁSICOS

(2 personas)

**Cataplana de pescados
y mariscos de nuestra costa**
60€

**Xarém (papilla de harina de maíz)
de almejas y gambas**
50€

**Massinha de pescado del día
almejas de la Ría Formosa**
50€



IVA incluido al tipo legal vigente.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria,
comúniquenoslo de inmediato.
Solicite la tabla de alérgenos presentes en los productos.
No se cobrará ningún plato, comida o bebida, incluido el couvert,
si no ha sido pedido o utilizado por el cliente (DL 10/2015,16-01).
Este establecimiento dispone de hojas de reclamaciones.