

ORA

LAND & SEA



L A N D & S E A

Disponível todos os dias das 18:00 às 22:00
Available every day from 6:00 pm to 10:00 pm

Se tiver necessidades dietéticas específicas ou preferências alimentares, teremos todo o prazer em atendê-las. Basta pedir assistência a um membro da equipa para obter ajuda na criação da sua experiência culinária à medida.

Should you have any specific dietary requirements or food preferences we will be more than happy to oblige. Simply speak to a member of the team for assistance creating your bespoke culinary experience.

Couvert: Pão Massa Mãe, Manteiga de Tomate Seco, Banha
de Porco Fumada com Compota de Cebola, Azeite 8
*Sourdough Bread, Dry Tomato Butter, Smoked Lard with
Onion Jam, Olive Oil*

PARA PARTILHAR *TO SHARE*

Empadas de Caça e Farinheira, Toucinho Fumado (3 uni.) 16
Game Pie, Portuguese Smoked Sausage and Pork Lard

Pastéis de Cação e Amêijoa (2 uni.) 16
Cação Fish and Clam Fried Pies

Croquetes de Borrego (2 uni.) 16
Lamb Croquettes

Sopa de Tomate com Paia de Toucinho, Ovo Escalfado <i>Tomato Soup with Smoked Bacon Paia, Poached Egg</i>	13
Cabeça de Xara, Pão de Brioche, Manteiga de Amêndoa e Laranja <i>Xara's Head, Brioche Bread, Almond and Orange Butter</i>	14
Couve Coração Grelhada, Molho de Queijo de Alcácer <i>Grilled Cabbage, Alcácer Cheese Sauce</i>	16
Bola de Berlim de Polvo <i>Octopus Berliner</i>	16
Cogumelos Grelhados, Puré de Topinambur e Avelã, Couve, Kale, Café <i>Grilled Mushrooms, Jerusalem Artichokes and Hazelnut Puree, Kale Cabbage, Coffee</i>	25
Lula Grelhada, Recheio de Migas, Papada de Porco, Molho de Alho Assado, Coentros, Tinta <i>Grilled Squid Filled with "Migas", Pork Lard, Baked Garlic Sauce, Coriander, Ink</i>	28

Açorda de Carabineiro <i>Scarlet Shrimp "Açorda"</i>	55
Bacalhau Lascado, Creme de Alho Assado, Salsa, Torresmos <i>Codfish, Roasted Garlic Cream, Parsley, Pork Crackling</i>	22
Salmonete Grelhado com Molho de Caldeirada e Salada de Funcho <i>Grilled Red Mullet with Fish Stew Sauce and Fennel Salad</i>	28
Arroz de Lavagante (2 pax) <i>Blue Lobster Rice</i>	120
Arroz de Peixe Cremoso com Lingueirão <i>Fish Rice with Razor Clams</i>	29
Wagyu Kobe A5, Figo Frito, Molho Teriyaki <i>Wagyu Kobe A5, Fried Fig, Teriyaki Sauce</i>	95

Chambão de Borrego Assado lentamente com Arroz de Forno <i>Slow Cooked Lamb Shank with Oven Rice</i>	30
Ensopado de Borrego com Grão na Terrina (2 pessoas) <i>Lamb Stew with Chickpeas (2 persons)</i>	56
Presa de Porco, Migas de Chouriço, Tomate e Espargos <i>Black Pork “Presas”, Chorizo, Tomato and Asparagus “Migas”</i>	28
Carne de Porco à Alentejana <i>Pork Meat Alentejo Style</i>	26

NA GRELHA

ON THE GRILL

Peixe ao Quilo | Fresh Fish by Kilo

Robalo <i>Sea Bass</i>	70/kg
Dourada (por encomenda) <i>Sea Bream (by order)</i>	70/kg
Pregado (por encomenda) <i>Turbot (by order)</i>	70/kg
Salmonete <i>Red Mullet</i>	28 uni.
Lula <i>Squid</i>	25 uni.

Marisco | Seafood

Carabineiro <i>Scarlet Shrimp</i>	35 uni.
Camarão Tigre <i>Tiger Prawns</i>	27 uni.

Carne | Meat

Entrecôte (250 gr.)	33
Bavette (300 gr.)	42
Wagyu (200 gr.)	95

Acompanhamentos | Sides

Salada Mista <i>Mix Salad</i>	6
Salada de Tomate <i>Tomato Salad</i>	
Batata Frita <i>French Fries</i>	
Legumes Salteados <i>Sautéed Vegetables</i>	

SOBREMESAS

DESSERTS

Sabores da Comporta <i>Comporta Flavours</i>	10
Bolo de Chocolate com Gelado de Topinambur e Baunilha <i>Chocolate Cake with Jerusalem Artichoke and Vanilla Ice Cream</i>	12
Bolo de Rosas, Sabayon de Moscatel <i>"Roses Cake", Moscatel Sabayon</i>	12
Trifle de Requeijão, Doce de Leite, Biscoitos, Morangos <i>Cottage Cheese Truffle, Dulce de Leche, Cookies, Strawberries</i>	10
Migas Doces <i>Sweet Migas</i>	8
Gelados Caseiros <i>Homemade Ice Creams</i>	8