



THE  
**GASTROPUB**

PORTUGUESE SOUL

## COUVERT

Variedade de pão e manteigas, azeite e flor de sal, azeitonas marinadas, petisco do dia <i>Assorted breads and butters, olive oil and fleur de sel, marinated olives, appetizer of the day</i>	€4,50
---	-------



## PETISCOS

### SNACKS

Salada de polvo <i>Octopus salad</i>	€17,50
Pica-pau de atum <i>Tuna "pica-pau"</i>	€15,50
Filetes de biqueirão avinagrados com azeite e alho <i>Anchovy fillets with olive oil and garlic vinaigrette</i>	€13,00
Pastel de bacalhau com molho aioli (3 unid) <i>Codfish Cake with aioli sauce (3 units)</i>	€9,50
Tomatada com ovos escalfados e queijo velho <i>Poached eggs in tomato sauce and cured cheese</i>	€12,50
Queijo de Azeitão 250g <i>Azeitão cheese 250g</i>	€16,50
Queijo fresco de cabra com mel <i>Fresh goat cheese with honey</i>	€9,50
Salada de tomate com orégãos e cebola <i>Tomato salad with oregano and onion</i>	€8,50
Pica-pau de lombo de novilho <i>Fillet steak "pica-pau"</i>	€18,50
Prego do lombo no pão <i>Fillet steak sandwich</i>	€17,50
Croquetes de cachaço de porco preto (4 unid) <i>Pork neck croquete (4 units)</i>	€13,00
Farinheira de pano de Monchique com maçã <i>Monchique "farinheira" blood sausage with apple</i>	€12,50



Presunto DOP porco preto cura especial "Barrancos" <i>Dry-cured ham DOP of Iberico pork, special cure "Barrancos"</i>	€25,00
Tábua de Queijos nacionais <i>Portuguese Cheese board</i>	€18,50 Para 2 pessoas <i>For 2 People</i>
Tábua de enchidos regionais quentes e frios <i>Regional hot &amp; cold dry-cured sausages board</i>	€17,50 Para 2 pessoas <i>For 2 People</i>

---



## SOPAS

### SOUPS

Creme de legumes <i>Vegetable cream soup</i>	€6,50
Sopa de peixe e marisco <i>Fish and seafood soup</i>	€13,00

---



## GASTRO MARISQUEIRO

### GASTRO SEAFOOD

Carabineiros ao sauté / grelha <i>Sautéed or grilled scarlet prawns</i>	€295 / Kg
Camarão tigre ao sauté / grelha <i>Sautéed or grilled king prawns</i>	€125 / Kg
Amêijoas da Ria Formosa com azeite, alho e coentros <i>Clams from Ria Formosa with olive oil, garlic and coriander</i>	€29,00
Gambas fritas ao alho <i>Fried prawns with garlic</i>	€19,00
Mexilhões com molho de cataplana <i>Mussels with cataplana sauce</i>	€17,50
Ostras ao natural <i>Fresh oysters</i>	€4,00 / 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 VEGAN

Cataplana de legumes e tofu com aromas árabes e arroz €19,50  
*Vegetable and tofu cataplana with arab flavours and rice*

Feijoada de legumes com couscous e ervas €19,50  
*Beans with vegetables stew, couscous and herbs*



## GASTRO ATLÂNTICO

### ATLANTIC GASTRO

Lulas recheadas com enchidos de Monchique e papas de milho €27,50  
*Stuffed squid with dry-cured sausages from Monchique served with maize polenta*

Lombo de atum à Portimonense com batata-doce €23,50  
*Fillet of tuna Portimão style with sweet potato*

Bacalhau à Brás €22,50  
*Codfish "Brás" style*

Cataplana de peixes e mariscos €75,00  
*Fish & seafood cataplana*  
Para 2 pessoas  
For 2 People

Massada de peixes e mariscos €66,00  
*Fish & seafood stew with pasta*  
Para 2 pessoas  
For 2 People



## GASTRO CLÁSSICOS

### GASTRO CLASSICS

Bife à Portuguesa €24,00  
*Steak Portuguese style*

Frango piri-piri €19,00  
*Chicken piri-piri*



## GASTRO PLANÍCIE

### GASTRO PLAINS

Carnes maturadas 30 dias | *30 days dry aged meats*

O seu naco de carne na grelha preferido 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 chips and vegetables)*

Tomahawk (1 Kg)	€75,00
Bife do lombo (220gr)	€29,50
<i>Fillet steak (220gr)</i>	
Bife do acém redondo (350gr)	€28,50
<i>Ribeye (350gr)</i>	
Bife da vazia (250gr)	€27,50
<i>Sirloin steak (250gr)</i>	

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
Arroz de alho e coentros · <i>Garlic and coriander rice</i>	€5,50
Batata frita · <i>Chips</i>	€4,50
Puré de batata-doce · <i>Mashed sweet potato</i>	€4,50
Legumes mistos · <i>Mixed vegetables</i>	€6,50
Ovo estrelado · <i>Fried egg</i>	€2,50



## GASTRO GULOSO

### GASTRO DESSERTS

Cheesecake de iogurte e limão <i>Lemon and yogurt cheesecake</i>	€10,50
Brownie de chocolate e avelã (vegan e s/glúten) <i>Chocolate and hazelnut brownie (vegan &amp; gluten free)</i>	€10,00
Bolo de cenoura e mousse de manga, crocante de amêndoas (vegan e s/glúten) <i>Carrot cake and mango mousse, almond crunchy (vegan &amp; gluten free)</i>	€9,50
Crème brûlée de baunilha e frutos vermelhos <i>Vanilla and red fruits crème brûlée</i>	€9,50
Crumble de peras e amêndoa (vegan e s/glúten) <i>Pears and almond crumble (vegan &amp; gluten free)</i>	€9,50
Prato de frutas da época laminadas <i>Sliced fruit of the season</i>	€10,00



## BEBIDAS

### DRINKS

#### VINHO BRANCO • WHITE WINE

	Garrafa Bottle	Copo Glass
Paxá (Arinto) - 12% Algarve	€36,00	
Barranco Longo Grande Escolha (Arinto, Chardonnay) 12% Algarve	€30,00	€8,00
Cabrita (Arinto, Verdelho) - 12,5% Algarve	€30,00	€8,00
Villa Alvor (Arinto, Antão Vaz, Sauvignon Blanc, Verdelho) 12% Algarve	€24,00	€6,00
Bico Amarelo (Alvarinho, Avesso, Loureiro) 11,5% Minho	€25,00	€6,00
Quinta do Ameal (Loureiro) - 12% Minho	€30,00	€8,00
Quinta da Fonte de Ouro (Encruzado) - 13,5% Dão	€39,00	
Monte da Peceguina (Antão Vaz, Verdelho, Roupeiro, Arinto) - 13% Alentejo	€38,00	
Crasto (Gouveio, Rabigato, Viosinho) - 13% Douro	€38,00	
Herdade do Rocim (Antão Vaz, Arinto, Viosinho) - 12,5% Alentejo	€33,00	€8,00
Casa Santos Lima (Chardonnay) - 13% Lisboa	€24,00	€6,00
Casa Santos Lima (Sauvignon Blanc) - 13% Lisboa	€24,00	€6,00

#### VINHO ROSÉ • ROSÉ WINE

	Garrafa Bottle	Copo Glass
Malaca (Negra Mole, Castelão) - 12,5% Algarve	€28,00	€8,00
Villa Alvor (Aragonez, Syrah, Trincadeira) - 12% Algarve	€24,00	€6,00
Herdade do Rocim (Touriga Nacional) - 12,5% Alentejo	€32,00	€8,00

#### VINHO TINTO • RED WINE

	Garrafa Bottle	Copo Glass
Barranco Longo Private Selection (Aragonez, Alicante Bouschet) - 12,5% Algarve	€26,00	€7,00
Villa Alvor (Touriga Nacional, Syrah, Aragonez, Trincadeira) - 14% Algarve	€24,00	€6,00
Quinta do Crasto (Tinta Roriz, Tinta Barroco, Touriga Franca, Touriga Nacional) - 14% Douro	€38,00	€9,00
Maria Mansa (Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional) - 13,5% Douro	€33,00	€8,00
Vinha Paz Colheita (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Afrocheiro, Jaen) - 14% Dão	€38,00	€9,00
Casa Santos Lima (Merlot) - 14,5% Lisboa	€29,00	€7,00
Herdade dos Grous (Alicante Bouschet, Tinta Miuda, Touriga Nacional) - 13% Alentejo	€38,00	€9,00



CHAMPANHES | PROSECO | ESPUMANTES  
CHAMPAGNES | PROSECO | SPARKLING WINE

	Garrafa Bottle	Copo Glass
Colinas Cuvée Brut Nature (Chardonnay, Arinto) - 12,5% Bairrada	€60,00	€15,00
Murganheira Super Reserva Bruto (Malvasia Fina, Cerceal, 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	€34,00	€9,00
Ermelinda Freitas Bruto (Fernão Pires, Arinto) - 12% Setúbal)	€26,00	€9,00
Pommery Brut Apanage (Chardonnay, Pinot Noir) 12,5% Champagne	€100,00	€18,00
Pommery Brut Rose (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) - 12,5% Champagne	€150,00	
Ruinart Blanc de Blancs (Chardonnay) - 12% Champagne	€200,00	
Ruinart Rose (Chardonnay, Pinot Noir) - 12% Champagne	€190,00	
Möet & Chandon (Chardonnay) - 12% Champagne	€110,00	
Albino Armani Proseco - 12% Itália	€42,00	

VINHOS DO MUNDO • WORLD WINES

	Garrafa Bottle
Chablis Chanson (Chardonnay) -12,5% França	€49,00
Saint Clair (Sauvignon Blanc) - 13% Nova Zelândia	€40,00
Albino Armani (Pinot Grigio) - 13% Itália	€30,00

SANGRIA

	1000 ml
Sangria Branca, Rosé ou Tinta • <i>White, Rosé or Red Sangria</i>	€22,00
Sangria de Espumante • <i>Sparkling Wine Sangria</i>	€28,00
Sangria de Champanhe • <i>Champagne Sangria</i>	€100,00





## 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, Sprite 237ml	€3,00
Nestea 300ml	€3,00
Fever Tree Tonic 200ml	€5,00
Fever Tree Ginger Ale 200ml	€5,00

## SUMOS • JUICES

Sumo de Laranja natural 250ml • <i>Fresh Orange juice 250ml</i>	€4,00
---	-------

## CERVEJA • BEER

### Portugal

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

## CAFETARIA • COFFEE

Chá English Tea Shop Organic	€2,50
Espresso	€2,00
Café Americano • <i>Black Coffee</i>	€2,50
Cappuccino	€3,00
Chocolate quente/frio • <i>Hot/cold Chocolate</i>	€3,00



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.*

