PEIXE FISH

SABORES DA RIA

EMPADÃO DE PEIXES FISH PIE **14.20€**
GRATINADA, COM CAMARÃO, COGUMELOS, BACON E PARMESÃO
FILLED WITH PRAWNS, MUSHROOMS, BACON WITH A PARMESAN CRUST

CAÇÃO SHARK **15.30€**
COM PURÉ DE BATATA, COURGETE, CEBOLA E PIMENTOS
WITH MUSHED POTATOES, CURGETTE, ONIONS AND PEPPERS

TORTIGLIONI DE SALMÃO SALMON TORTIGLIONI **15.40€**
COM BACON, COGUMELOS E RÚCULA
WITH BACON, MUSHROOMS AND ROCKET

LINGUINE DE DOURADA GOLDEN BREAM LINGUINE **17€**
LINGUINE NERO COM FILETE DE DOURADA, CAMARÃO, BACON E PARMESÃO
CUTTLE FISH INK LINGUINE WITH GOLDEN BREAM FILLET, PRAWNS, BACON, AND PARMESAN

ESPETADA DE PEIXE FISH KEBAB **14.30€**
COM CAMARÃO, BATATA COZIDA E SALADA
WITH PRAWNS, BOILED POTATOES AND SALAD

BIFE DE ATUM TUNA STEAK **15.90€**
EM CEBOLADA E PIMENTOS COM BATATA COZIDA
WITH ONIONS AND PEPPER SAUCE AND BOILED POTATOES

LULINHAS À ALGARVIA FRIED SQUID ALGARVIAN STYLE **14.50€**
LULINHAS FRITAS EM ALHO COM BATATA FRITA
FRIED SQUID WITH GARLIC AND CHIPS

FISH AND CHIPS **13.90€**
FILETE DE PALMETA FRITO COM BATATA FRITA, PURÉ DE ERVILHAS E MOLHO TÁRTARO
DERBIO FILLET FISH IN BEER BATTER WITH CHIPS, MUSHY PEAS, AND TARTARE SAUCE

FILETE DE CORVINA CORVINA FILLET **19.60€**
EM SEU CREME COM PURÉ DE BATATA TRUFADO
CORVINA FILLET WITH FISH CREAM AND TRUFFLED MASHED POTATOES

FILETE DE ROBALO SEA BASS FILLET **23€**
COM ARROZ DE AMÊIJOAS E COENTROS
SEA BASS FILLET WITH CLAMS AND CORIANDER RICE

BACALHAU ASSADO COM GRELOS E BATATA A MURRO **19.90€**
ROASTED CODFISH WITH POTATOES AND SAUTEED TURNIP GREENS

MISTA DE PEIXE MIX FISH GRILL **18.90€ P/PAX**
COM BATATA COZIDA E SALADA
MIX FISH GRILL WITH BOILED POTATOES AND SALAD

ROBALO SEA BASS **48€KG**
ESCALADO COM BATATA COZIDA E SALADA
WITH BOILED POTATOES AND SALAD

DOURADA GOLDEN BREAM **46€KG**
ESCALADA COM BATATA COZIDA E SALADA
WITH BOILED POTATOES AND SALAD

MEDIANTE A LOTA BY THE SEASON

SARDINHAS	SARDINES	**13€ DOSE**
PREGADO	TURBOT	**55€ 2PAX**
LINGUADO	SOLE	**39€ DOSE / 72€ KG**
BARRIGA DE ATUM	TUNA BELLY	**14€ DOSE**
CONQUILHA	BABY CLAMS	**14€ 220GR**
GAMBA COZIDA	BOILD PRAWNS	**16€ 200GR**

POR ENCOMENDA
PRE-ORDER

CATAPLANA DE PEIXE E MARISCO
FISH AND SEA FOOD CATAPLANA
52€ 2PAX

SAPATEIRA COZIDA
CRAB
36€KG

COELHO NA BRASA
BQQ RABBIT
28€ 2 PAX

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR
NENHUM PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUIDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE UNITILIZADO.
(DL Nº10/2015 DE 16 DE JANEIRO)
CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, POR FAVOR, INFORME JUNTO DE UM DOS NOSSOS COLABORADORES.

VAT INCLUDED AT THE CURRENT RATE.
NO DISH, FOOD PRODUCT OR BEVERAGE, INCLUDING COUVERT, CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED BY THE COSTUMER OR IF LEFT UNUSED.
(DL Nº10/2015 JANUARY 16TH)
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE INFORM ONE OF OUR EMPLOYEES.

WWW.SABORESDARIA.COM

MENU

SABORES DA RIA

ENTRADAS TO START

COUVERT 6.10€
MANTEIGA DE BETERRABA, PATÊ DE ATUM E COGUMELOS AO VAPOR COM ALHO E COENTROS
OLIVES, BEETROOT BUTTER, TUNA PATÉ AND SAUTEED MUSHROOMS IN GARLIC AND CORIANDER

PÃO BREAD 2.90€
MISTURA DE PÃES DE SEMENTES E ALGARVIO
MIX OF MULTIGRAIN BREAD AND ALGARVIAN BREAD

ESMAGADA DE ATUM TUNA BRUSCHETTA 8.10€
ATUM ALBACORA, ABACATE E RABANETE
YELLOWFIN TUNA, AVOCADO AND RADISH

CAMARÃO FRITO FRIED PRAWNS 15.10€
CAMARÃO FRITO EM MOLHO DE MANGA E MALAGUETAS
FRIED PRAWNS WITH MANGO AND CHILLI PEPPER SAUCE

SOPA DE PEIXE FISH SOUP 4.10€
CREME DE CORVINA E CAÇÃO COM COENTROS
CORVINA AND SHARK WITH CORIANDER

AMEIJOAS CLAMS 21€
AMEIJOAS À BOLHÃO PATO
CLAMS, GARLIC AND OLIVE OIL WITH CORIANDER

MEXILHÕES MUSSELS 11€
MEXILHÕES DA NOVA ZELÂNDIA COM REDUÇÃO DE COGNAC
NEW ZEALAND MUSSELS WITH COGNAC SAUCE

TÁBUA DE QUEIJOS CHEESE BOARD 6.90€
MIX DE QUEIJOS DE VACA E CABRA COM COMPOTAS
A MIXED BOARD OF DRY CHEESE AND BLUE CHEESE WITH CHUTNEY

OSTRAS OYSTERS 2.50€ UNI

OSTRA EM ESCABECHE OYSTER IN ESCABECHE 6.80€

VEGETARIANO VEGETARIAN

RANCHO VEGAN À PORTUGUESA 13.10€
CHICK PEAS AND VEGETABLES STEW

MALANDRINHO DE URTIGAS E TEMPEH 12.20€
RICE WITH SOJA BEAN TOFU

XARÉM DE ESPARGOS COM ERVILHAS 12.20€
ASPARGUS AND PEA XARÉM

LEGUMES NA CAÇAROLA 12.40€
VEGETABLES CASSEROLE

CARNES MEAT

MÃO DE BORREGO LAMB SHANK 18.90€
ESTUFADA COM PURÉ DE BATATA E LEGUMES
STEWED WITH MASHED POTATOES AND VEGETABLES

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA PORK WITH CLAMS 14€
CARNE DE PORCO FRITA COM AMEIJOAS E BATATAS AO CUBO
FRIED PORK WITH CLAMS AND FRIES

NACO NA PEDRA STEAK ON THE HOT STONE 26€
100% LOMBO DE NOVILHO COM BATATA FRITA
100% LOIN STEAK IN THE HOT STONE WITH CHIPS

BIFE PORTERHOUSE PORTERHOUSE STEAK 18.90€
COM BATATA DOCE FRITA E ESPARREGADO DE COUVE ROXA
WITH SWEET POTATO CHIPS AND RED CABBAGE PUREE

COSTELETAS DE BORREGO LAMB CHOPS 19.10€
COM BATATA FRITA E SALADA
WITH CHIPS AND SALAD

COSTELETA DE NOVILHO RIB EYE CHOP 27€
COM BATATA A MURRO E GRELOS
WITH ROASTED POTATOES AND SAUTEED TURNIP GREENS

NO TACHO IN THE PAN 2PAX

CABIDELA DE CHOCO
CUTTLE FISH WITH NERO RICE 39€

MASSADA DE CORVINA
CORVINA FISH AND PASTA STEW 40€

ARROZ DE LINGUEIRÃO COM PATANISCAS DE POLVO
RAZOR CLAMS RICE WITH OCTOPUS CAKES 41€

ARROZ DE POLVO
OCTOPUS RICE 39€

ARROZ DE MARISCO
SEA FOOD RICE 44€

AÇORDA DE BACALHAU E CAMARÃO
CODFISH AND PRAWNS AÇORDA 42€

O TEMPO ESTIMADO PARA A CONFEÇÃO DESTES PRATOS NUNCA É INFERIOR A 30 MINUTOS
TIME EXPECTED TO MANUFACTURE THIS MAIN DISH NEVER BELOW 30 MINUTES